

**Всероссийский фестиваль творческих работ
"Творческая мастерская"
январь - февраль 2016 г.**

Смирнова Татьяна Геннадьевна

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и
сервиса»*

**ПРОЕКТ «ВЫПУСКНИКИ ТЕХНИКУМА-РАБОТНИКИ РЕСТОРАННОГО
ХОЛДИНГА «МАКСИМ»**

Содержание

1. Паспорт проекта
2. Актуальность проекта
3. Цели и задачи проекта
4. Описание проекта и план реализации



Паспорт проекта

Номинация	Профориентация
Название проекта	Выпускники техникума-работники ресторанного холдинга «Максим»
Субъект Российской Федерации	г. Тюмень
Авторы, название образовательного учреждения или места работы	Студенты группы 132 КМС-11, ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».
Руководитель проекта	Смирнова Татьяна Геннадьевна, ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», преподаватель, г. Тюмень, ул. Н.Зелинского 23-335; т. 8 961 781 83 08; tatiana.smirnova72@yandex.ru
География проекта	г. Тюмень
Цели и задачи проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. укрепление корпоративного духа среди студентов и выпускников техникума; 2. использования интеллектуального потенциала выпускников по подготовке кадров, востребованных на рынке труда; 3. создание банка данных о выпускниках в целях обеспечения постоянной связи выпускников с техникумом и между собой; 4. профориентация молодежи, содействие в трудоустройстве выпускников техникума;
Социальная значимость проекта	В процессе работы реализована комплексная воспитательная цель, а именно формирование навыков познавательной активности студентов, формирование уважительного отношения к выбранной специальности и повышение имиджа образовательной организации как альма-матер профессионалов индустрии питания
Степень реализации проекта	Проект был реализован в течении 2015 года. Собранные материалы переданы в музей образовательной организации и используются в качестве дополнительной информации при введении в специальность.



Обоснование актуальности проекта

Мы живём в стремительно меняющемся мире: меняется страна, общество. В условиях быстро меняющейся экономики и при нынешних темпах развития науки невозможно подготовить высококвалифицированного, конкурентоспособного специалиста в отрыве от реального производства, не обеспечивая ему возможность осваивать современные технологии, без использования новейшего оборудования и материалов, с которыми ему придется работать после окончания учебного заведения. При этом под конкурентоспособностью следует понимать соответствие профессиональной подготовки выпускника требованиям, предъявляемым работодателем. В связи с этим очень важно включать работодателей в процесс профессиональной подготовки специалистов, что помогает образовательному учреждению максимально удовлетворять запросы потребителей образовательных услуг. В целях повышения конкурентоспособности наших выпускников, техникум активно реализует программы государственно-частного партнерства с крупнейшими предприятиями торговли и общественного питания нашего региона. Ресторанный холдинг «МаксиМ» занимает почетное место в списке наших партнеров.



Цели и задачи проекта

Цели проекта:

1. укрепление корпоративного духа среди студентов и выпускников техникума;
2. использования интеллектуального потенциала выпускников по подготовке кадров, востребованных на рынке труда;
3. создание банка данных о выпускниках в целях обеспечения постоянной связи выпускников с техникумом и между собой;
4. профориентация молодежи, содействие в трудоустройстве выпускников техникума;

При подготовке и реализации нашего проекта, ставились следующие задачи:

1. стимулирование самостоятельности мышления;
2. развитие духовных и нравственных качеств;
3. развитие профессиональной ориентации;
4. привитие любви и уважения к избранной профессии;
5. привитие чувства любви и гордости к учебному заведению и его традициям;
6. поддержку и популяризацию инициатив и начинаний студентов в научно-исследовательской сфере;
7. социальное сотрудничество студента и успешного выпускника.



Описание и план реализации проекта

Ресторанный холдинг «МаксиМ» основан в 1992г. на базе первого частного ресторана в Тюмени - ресторана «МаксиМ». В 2014 году холдинг отметил 22 года служения людям. Учредитель холдинга - Лариса Кирилловна Невидайло.

За 22 года своей деятельности на рынке общественного питания Ресторанный холдинг "МаксиМ" показал себя как динамично развивающееся предприятие, основными ценностями которого являются клиентоориентированность, высокий уровень качества как предоставляемой продукции и услуг, так и менеджмента, интеллектуальное лидерство, командный дух, лидерские позиции в ресторанном бизнесе. Также основными направлениями компании являются стремление к обеспечению качества предоставляемых работ, постоянное развитие и повышение уровня сервиса, обучение персонала компании, создание сплоченной команды, повышение профессионализма, освоение новых рынков и услуг. Одним из основных приоритетов компании является создание новых рабочих мест, обеспечение социальной защиты работников. На протяжении многих лет холдинг «МаксиМ» побеждает в тендере на обслуживание официальных мероприятий Правительства Тюменской области, Губернатора Тюменской области. Также холдинг "МаксиМ" оказывает услуги выездного обслуживания (кейтеринг) следующим компаниям: ТНК-ВР, ОАО «Сбербанк», ОАО «Уралсвязьинформ», ОАО «Порт-аудит», Консалтинговая компания «Лекс», Администрация г. Тюмени и другим крупнейшим организациям региона.

В ресторанном холдинге «МаксиМ» наши студенты проходят практическое обучение и перенимают опыт и знания у квалифицированных специалистов индустрии общественного питания. Многие студенты после прохождения практики, получив профессиональные навыки и знания, трудоустроились в ресторанный холдинг и работают по сей день.



Мы собрали небольшую информацию о каждом из них и хотим предоставить данные общественности, с позволения самих работников холдинга. Все материалы передадутся в музей техникума, основными воспитательными функциями которого являются гражданско- патриотическое воспитания будущих выпускников. Мы думаем, что дань уважения выпускникам нашего техникума, добившимся неких высот, в плане стабильного трудоустройства, — не последнее дело в списке задач музея.

План подготовки и реализации социального проекта мы разделили на несколько этапов:

1. определение обязанностей и их распределение в группе

- определены студенты, которые будут заниматься созданием эскиза проекта, поиском материала и оформлением социального проекта в виде создания памятного альбома и презентации работы.
- составлены вопросы для проведения интервью.

2. встреча с коммерческим директором Степановой Татьяной Рафиковной

определен список сотрудников для поисково-исследовательской деятельности :
Ферапонтова Ирина (су-шеф, кофейня «Бразери»), Сафронов Евгений (шеф повар кофейня «Бразери»), Колунина Дарья (су-шеф, бар «Микс Мьюзек»), Степанова Татьяна Рафиковна (коммерческий директор РХ «Максим»), Стрельникова Анна Васильевна (управляющий ЦВО), Тропина Екатерина (бухгалтер ООО «УК Максим»), Мироненко Евгений (повар, ресторан «Чум»

3. получение необходимой информации о выпускниках, работающих в РХ «Максим»

4. обработка, полученной информации



5. оформление проекта работы

6. сдача проекта работы

7. информирование общественности о результатах работы – презентация проекта.

Наша работа направлена на привлечение студентов к исследовательской деятельности истории и профессиональной карьеры выпускников, к изучению истории техникума через их трудовые достижения.

Мы считаем, что постоянная связь студента с выпускником, выпускника с учебным заведением формирует у нашей молодежи любовь и уважение к избранной профессии, своему учебному заведению, закладывает знания об истории отделений, техникума, прививает умение и желание заниматься научно-исследовательской, творческой деятельностью на примере успешного выпускника.

