



ОТ ИСТОКОВ  
К БУДУЩЕМУ



ТЮМЕНСКАЯ  
ОБЛАСТЬ

# Учебно-производственный комплекс как ресурс подготовки квалифицированных специалистов для индустрии туризма и сферы услуг Тюменской области

Галанина Марина Алексеевна,  
к.п.н., директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум  
индустрии питания, коммерции и сервиса» -  
Межрегиональный центр компетенций в области  
искусства, дизайна и сферы услуг

# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКУМЕ

2024  
год семьи

от истоков  
к будущему



тюменская  
область

Среднее  
профессиональное  
образование



2604

контингент

24



специальностей - 17  
профессий - 7

Профессиональное  
обучение



186

Контингент



8  
групп профессий

Многофункциональный  
центр прикладных  
квалификаций



> 1000

человек в год

37

направлений  
подготовки

Учебно-  
производственный  
комплекс

8 цехов

кулинарный, поварской,  
швейный, учебный  
магазин «Лавка  
мастеров» и др.  
8 программ СПО

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

Межрегиональный центр компетенций

ТРЕНИРОВОЧНЫЙ  
ПОЛИГОН

Деятельность



Федеральная стажировочная  
площадка по компетенциям -  
Кондитерское дело,  
Предпринимательство



Проектный офис



Мастерские



Межрегиональная  
Творческая лаборатория



Конструктор программ ДПО

Центр сетевого  
взаимодействия ПОО УрФО

20

мероприятий в год



Тренировочный полигон

Региональный Чемпионат  
Тюменской области  
Тренировочные сборы



Конкурсы профес-  
сиональногомастерст-  
ва

Современная инфраструктура/  
17-Мастерских

- ✓ Графический дизайн
- ✓ Предпринимательство
- ✓ Туризм
- ✓ Цифровой модельер
- ✓ Дизайн интерьера
- ✓ Поварское дело
- ✓ Кондитерское дело
- ✓ Хлебопечение
- ✓ Эстетическая косметология
- ✓ Технологии моды
- ✓ Ресторанный сервис
- ✓ Парикмахерское искусство
- ✓ Администрирование отеля

## 8 цехов

- ✓ Поварское дело
- ✓ Ресторанный сервис
- ✓ Кондитерское дело
- ✓ Технологии моды
- ✓ Студия дизайна и интерьера
- ✓ Графический дизайн
- ✓ Эстетическая косметология
- ✓ Маркетинг и продвижение



ГАПОУ ТО «тименский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»  
Межрегиональный центр компетенций  
Модельство, дизайн и сфера услуг



## 8 программ СПО

- ✓ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- ✓ 43.01.09 Повар, кондитер
- ✓ 29.02.04 Коммерция (по отраслям)
- ✓ 42.02.02 Реклама
- ✓ 54.02.01 Дизайн (по отраслям)
- ✓ 54.01.20 Графический дизайн
- ✓ 29.02.04 Конструирование, моделирование швейных изделий
- ✓ 43.02.17 Технологии индустрии красоты

## 7 программ ДПО

- ✓ Фастфудный фейерверк
- ✓ Основы пекарского искусства
- ✓ 3D-моделирование в кондитерском искусстве
- ✓ Фьюжн-бариста
- ✓ Пиццмейкер
- ✓ Косметик-эстетист
- ✓ Бармен, официант

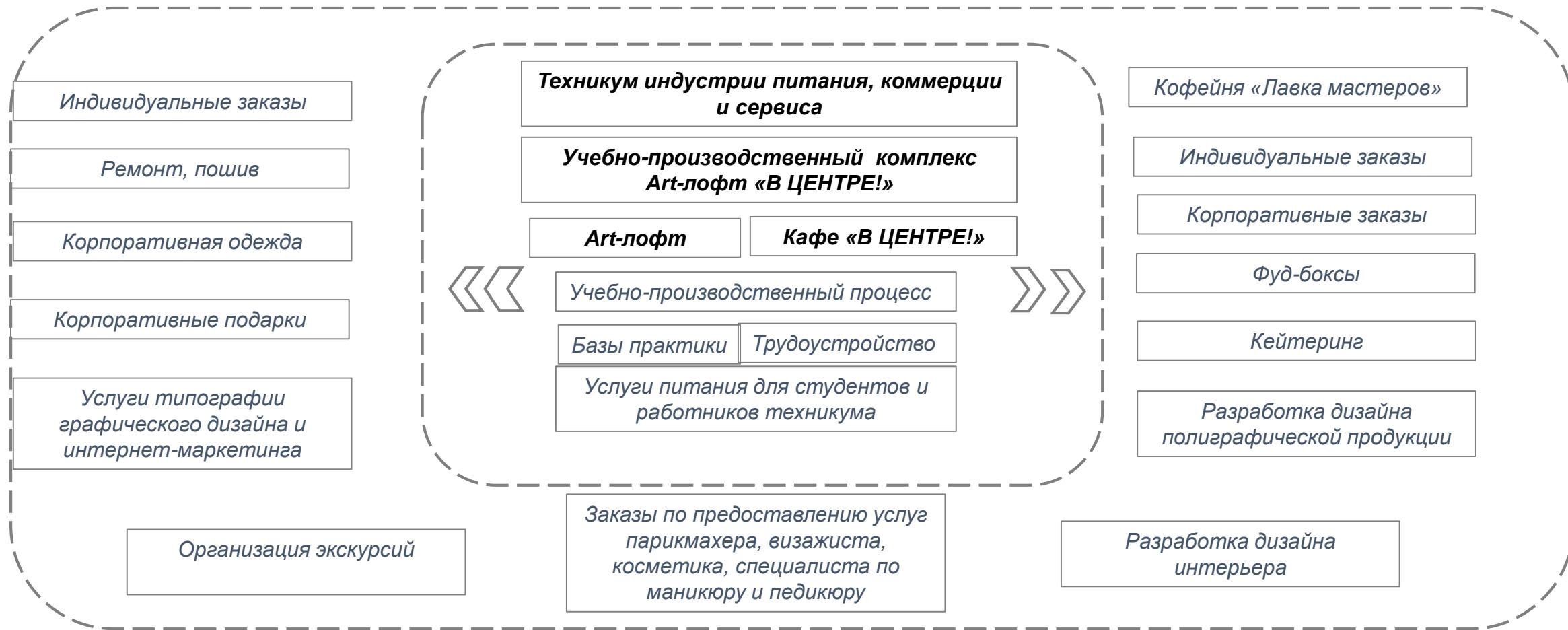
# ПЕРЕЧЕНЬ РЕАЛИЗУЕМЫХ УСЛУГ

2024  
год семьи

от истоков  
к будущему



ТЮМЕНСКАЯ  
ОБЛАСТЬ



# КОФЕЙНЯ «ЛАВКА МАСТЕРОВ»



ОТ ИСТОКОВ  
К БУДУЩЕМУ

СО ТЮМЕНСКАЯ  
ОБЛАСТЬ



**ПМ.05 Организация процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных  
и кондитерских изделий сложного ассортимента  
(43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА
Полуфабрикаты	
Котлета по-киевски 0,45 кг	320 руб
Котлета куриная 0,45 кг	220 руб
Котлета рыбная 0,45 кг	250 руб
Котлеты капустные 0,45 кг	120 руб
Голубцы 0,45 кг	236 руб
Вареники с капустой 0,45 кг	120 руб
Вареники с картофелем 0,45 кг	90 руб
Вареники с вишней 0,45 кг	160 руб
Манты мясные (свинина) 0,45 кг	180 руб
Манты мясные (свинина-тыква) 0,45 кг	150 руб
Пельмени мясные (свинина-капуста) 0,45 кг	130 руб
Пельмени мясные (свинина-курица) 0,45 кг	175 руб
Блинчики мясные (свинина-курица) 0,45 кг	330 руб
Блинчики с творогом 0,45 кг	180 руб
Чебуреки (свинина) 0,45 кг	210 руб
Наггетсы 0,45 кг	367 руб
Тефтели мясные (свинина-курица) 0,450 кг	239 руб
Тефтели рыбные 0,45 кг	235 руб



Лабораторные  
работы

Производственная  
практика

Продукция



НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА
<b>Хлебобулочные изделия</b>	
Багет цельнозерновой 300 гр	28 руб
Хлеб пшеничный с луком 360 гр	33 руб
Хлеб пшеничный с прованскими травами 350 гр	50 руб
Деревенский хлеб с цельнозерновой мукой 340 гр	26 руб
Датская слойка	36 руб
Хлеб пшеничный	28 руб
Хлебные булочки со злаками 50 гр	18 руб
Ватрушка с творогом 70 гр	45 руб
Булочка «Домашняя» 75 гр	28 руб
Круассан 60 гр	26 руб
Брецель	38 руб
Пицца с колбасой п/к – круг / кусочек	390 / 60 руб
Пицца с копченной курицей – круг / кусочек	420 / 65 руб
Шаньга с картошкой	25 руб
Пирожок с яблоком и брусникой	35 руб
Расстегай с горбушей	38 руб
<b>Напитки</b>	
Чай черный пакетированный 200 мл	12 руб
Чай зеленый пакетированный 200 мл	12 руб
Кофе «Американо» 200 мл	80 руб
Кофе «Капучино» 200 мл	100 руб
Кофе «Флэт вайт» 250 мл	120 руб
Кофе «Латте» 250 мл	100 руб
Кофе «Раф в ассортименте» 250 мл	150 руб



Искусство,  
дизайн и сфера  
услуг

НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА
<b>Кондитерские изделия</b>	
Картошка 60 гр	40 руб
Картошка «Мульти» 70 гр	60 руб
Ромовая баба 70 гр	60 руб
Пирожное нарезное «Брауни с малиной» 70 гр	80 руб
Пирожное нарезное «Банан» 60 гр	50 руб
Олан яблочный 35 гр	30 руб
Заварное с кракелином 35 гр	35 руб
Кейкпопс 25 гр	30 руб
Прянник на палочке 25 гр	50 руб
Прянник сувиенирный 50 гр	100 руб
Тарт лимонный 70 гр	70 руб
Торт «Морковный» 1 кг	600 руб
Торт «Кокосовый» 1 кг	600 руб
Торт «Лимонный» 1 кг	1200 руб
Торт мусс «Шоколадный с карамелью» 1 кг	1200 руб
Торт мусс «Бананово-шоколадный» 1 кг	1200 руб
Торт мусс с фундукным прополине 1 кг	1200 руб
Тарт «Вишневый» 60 гр	60 руб
Торт «Заказной» 1 кг	1800 руб
Конфеты в коробке (9шт)	360 руб
Конфеты штучные 1 шт	36 руб
Шоколадная скульптура 100 гр	200 руб
Мармелад из натуральных ягод 100 гр	130 руб
0 гр	90 руб
Фигура с наполнителем 120 гр	250 руб



## Перечень услуг

- разработка **стратегии продвижения компании в сети интернет** <https://vk.com/bargrenka>
- составление **циклического контент-плана** продвижения компании)
- разработка элементов концепции бизнеса (путь клиента, ключевые ценности)
- разработка **логобука** компании
- разработка рекламных материалов в ассортименте:
  - меню;
  - стикеры
  - рекламный буклет в доставке
- разработка **одностраничного сайта** <https://clck.ru/34ViZK>

## Дисциплина/МДК

- МДК 02.03 Маркетинг  
(38.02.04 Коммерция(по отраслям))
- МДК 05.02 Продвижение в сети интернет  
(42.02.01 Реклама)
- ОП.00 Основы предпринимательской деятельности.  
Расширяем горизонты.ProlifUM  
Интернет-бизнес (элективный курс)
- МДК 02.01 Фирменный стиль и корпоративный дизайн  
(54.01.20 Графический дизайнер)
- МДК 02.03 Маркетинг  
(38.02.04 Коммерция(по отраслям))
- МДК 03.01 Финальная сборка дизайн-макетов и подготовка их к печати, публикации (54.01.20 Графический дизайнер)
- МДК 02.02 Информационный дизайн и медиа (вариативная часть) (54.01.20 Графический дизайнер)
- МДК 05.02 Продвижение в сети интернет (Реклама)  
(54.01.20 Графический дизайнер)

## УЧАСТИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ В РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СПО



Ежегодная актуализация ОП СПО



Привлечение к реализации ОП СПО на условиях  
внешнего совместительства, гражданско-правовых  
договоров представителей работодателей, включая  
практическую подготовку



Участие представителей работодателей в реализации  
образовательной программы: ГИА, ДЭ,  
индивидуальные образовательные траектории (ИОТ)



Создание лабораторий и мастерских с участием  
работодателей



## ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ И ФОРМАТЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПОО С ИНДУСТРИАЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ



Авторская программа  
Региональный Бренд «Западно-Сибирская  
гастрономия»



Руководитель проекта регионального бренда «Западно-Сибирская  
гастрономия»  
Марина Галанина  
Лицо регионального бренда «Западно-Сибирская гастрономия»  
Лариса Невидайло



Внешние эксперты  
Федеральное государственное автономное образовательное  
учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет»  
Алексей Горенский  
Ресторанная группа Дениса Иванова – Денис Иванов

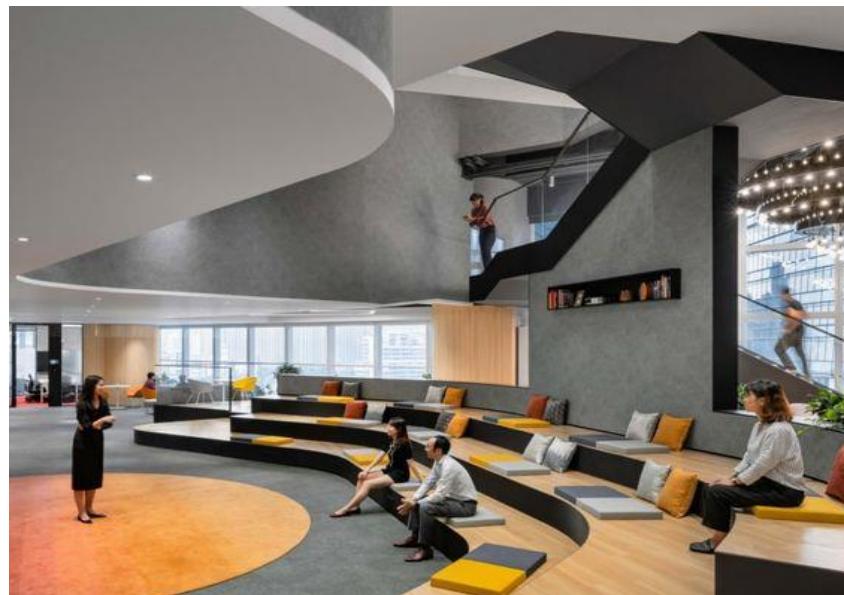
# ИННОВАЦИОННАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ ОТРАСЛИ «ТУРИЗМ И СФЕРА УСЛУГ»

2024  
год семьи

от истоков  
к будущему



тюменская  
область



## ВОЗМОЖНОСТИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ КОМПЛЕКСОВ В РАЗВИТИИ СИСТЕМЫ СПО

**ПРОВЕДЕНИЕ ЛПЗ**  
«по новому»

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ  
ПРАКТИКА**

**ТРЕНИРОВКА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
НАВЫКОВ**

**СОЗДАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ**

**ПЕРВЫЙ ТРУДОВОЙ ОПЫТ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ**

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

**САМОЗАНЯТОСТЬ**

**МОТИВИРУЮЩЕЕ  
ОБУЧЕНИЕ**

**РАЗВИТИЕ  
ВНЕБЮДЖЕТНЫХ  
ИСТОЧНИКОВ**



**ТРУДОУСТРОЙСТВО**

**ВОЗМОЖНОСТЬ  
ВЫПОЛНЯТЬ РЕАЛЬНЫЕ  
ЗАКАЗЫ**



Галанина Марина Алексеевна,  
к.п.н., директор ГАПОУ ТО «Тюменский  
техникум индустрии питания, коммерции и  
сервиса»

