



ПИТЧ-СЕССИЯ

«Кадровые сервисы для бизнеса:
возможности региональной образовательной экосистемы»

Непрерывное образование взрослых: опережающая подготовка по востребованным компетенциям

Копейкина Т.Ю., директор ОГБПО КТТиПП
10.12.2020 Кострома

Обучение — самая эффективная

инвестиция, вложенные ресурсы возвращаются с большими процентами и сразу.

Непрерывное образование (англ. lifelong learning) — это процесс роста образовательного (общего и профессионального) потенциала личности в течение всей жизни на основе использования системы государственных и общественных институтов и в соответствии с потребностями личности и общества.

- Указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Национальный проект «Образование»;
- План мероприятий Федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентоспособности профессионального образования);

Опережающая профессиональная подготовка — это система мероприятий по обеспечению соответствия компетенций граждан изменяющимся технологиям и способам производства, мировым изменениям **профессиональных** сфер деятельности.



LOGO



LOGO

Что может дать Костромской техникум торговли и питания работодателям региона:

- обучение ваших работников по программам профобучения, повышения квалификации и профпереподготовки, с получением, по окончании обучения, документа государственного образца, удостоверяющего его квалификацию или уровень профессиональных компетенций;
- проектирование образовательной программы для обучения вашего работника под ваши конкретные требования для конкретного специалиста;
- организация для ваших специалистов обучающих семинаров на нашей материально-технической базе с приглашением представителей поставщиков нового кулинарного оборудования и новых видов сырья;
- организация высококвалифицированными педагогами техникума практических семинаров о обучающих мастер-классов для ваших работников по освоению новых производственных технологий;
- разработка и составление технологической документации для формирования или расширения ассортимента блюд и изделий, выпускаемых вашим предприятием, разработка технологии их приготовления в соответствии с современными требованиями и тенденциями в оформлении и подаче.