

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ
ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ
ПРИНЯТА НА ЗАСЕДАНИИ
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА
(ПРОТОКОЛ № _ от 28.08.2020)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ГПОУ ЯО Ярославский
колледж индустрии питания
_____ Троицкая О.А.
« _ » _____ 2020 г.

**ИЗМЕНЕНИЯ
В ПРОГРАММУ РАЗВИТИЯ
ГПОУ ЯО ЯРОСЛАВСКОГО КОЛЛЕДЖА ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ
ДО 2021 ГОДА**

1. В связи с изменением штатного расписания, введением новых должностей, изменением названий должностей и перестановки по структурным подразделениям, для правильного построения образовательного процесса, развития целей деятельности учреждения, создания условий, в которых непрерывно развивается образовательный процесс, внести и утвердить изменения в «Структуру управления ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания» (*приложение 1*).
2. Внести изменения в раздел «Реализация образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительного образования» (*приложение 2*).
 - Программы подготовки специалистов среднего звена.
В связи с отсутствием в плане приема, набора по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» срок обучения 3 г. 10 м. на базе среднего общего образования, по очно-заочной форме обучения, пункт 3 данного подраздела считать утратившим силу.
 - Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
В связи с изменением перечня профессий и специальностей СПО (Приказ Минпросвещения России от 03.12.2019 N 655 "О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального

образования,) сроков обучения и кода профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» срок обучения 2 г. 10 м. на базе основного общего образования, по очной форме обучения, пункт 3 данного подраздела считать утратившим силу.

▪ Дополнительные образовательные программы профессионального обучения.

В связи с расширением перечня дополнительных образовательных программ профессионального обучения, добавить в подраздел пункт 4, наименование образовательной программы 16399 «Официант» (профессиональная подготовка) – 190 часов, форма обучения очная, квалификация – официант. Добавить в подраздел пункт 5, наименование образовательной программы «Пекарь» (профессиональная подготовка) – 252 часа, форма обучения очная, квалификация – пекарь.

▪ Курсы повышения квалификации.

Внести корректировку в пункт 4 подраздела, профессия «Бариста» изменить срок обучения на 46 часов, в очной форме, с применением дистанционных форм. Добавить в подраздел пункт 5, наименование образовательной программы «Бариста», срок обучения 6 часов, в форме мастер-класса очно.

▪ Дополнительные общеобразовательные программы.

Добавить раздел «Дополнительные общеобразовательные программы».

Добавить следующие программы в раздел, пункт 1 – наименование образовательной программы «Бухгалтер во фрилансе», срок обучения 42 часа, в очно-заочной форме. Добавить в подраздел пункт 2, наименование образовательной программы «Деловой английский», срок обучения 80 часов, форма обучения очная.

3. Кадровое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса.

Заменить следующие пункты раздела. Педагогический процесс осуществляют 43 преподавателя и мастера производственного обучения, в т.ч.

- педагогов высшей категории – 12 человек, первой – 20 человек;
- кандидаты наук – 3 человека.

Колледж располагает хорошей учебно-материальной базой, которая расположена в двух корпусах и включает в себя:

- 29 учебных кабинета;
- 15 учебно-производственных цехов и лабораторий;
- 6 компьютерных классов, из которых 6 подключено к глобальной сети Интернет.

4. Оценка факторов, влияющих на реализацию программы развития (SWOT – АНАЛИЗ).

Внести изменения в формулировку следующих показателей.

В раздел «Сильные стороны, сопутствующие развитию», пункт 1 заменить следующими словами: Высокоэффективное учреждение, ежегодно в рейтинге образовательных организаций СПО Ярославской области по итогам показателей эффективности.

В разделе «Слабые стороны, мешающие развитию», пункт 1 перенести в раздел «Сильные стороны, сопутствующие развитию» в пункт 10, и дополнить следующими словами: Расширен спектр программ дополнительного образования, повышения квалификации, дополнительных общеобразовательных программ, внесены изменения в действующие программы.

5. Раздел «Финансовое обеспечение программы развития».

Внести изменения в название подраздела 2 «Оснащение оборудованием учебно-производственных цехов и лабораторий по специальности 19.02.03 «Технология хлеб, кондитерских и макаронных изделий», заменить слова учебно-производственных цехов, на учебно-производственных мастерских.

Пункт 2.2. Создание учебно-производственного участка «Учебная пекарня», заменить на «Создание учебно-производственной мастерской «Хлебопечение».

Структура управления ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания

Структура управления ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания



В лучшем качестве документ на сайте колледжа по ссылке: https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/struktura_i_organu_upravleniya_obrazo_59.htm

№	Наименование учебной программы	Код	Форма обучения	Срок обучения	Квалификация
Программы подготовки специалистов среднего звена					
1.	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	38.02.01	Очная	2г. 10м. на базе основного общего образования	Бухгалтер
2.	Технология продукции общественного питания	19.02.10	Очная	3г. 10м. на базе основного общего образования	Техник, технолог
3.	Информационные системы (по отраслям)	09.02.04	Очная	3г. 10м. на базе основного общего образования	Техник по информационным системам
4.	Организация обслуживания в общественном питании	43.02.01	Очная	3г. 10м. на базе основного общего образования	Менеджер
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих					
1.	Повар, кондитер	43.01.09	Очная	3г. 10м. на базе основного общего образования	Повар Кондитер
2.	Повар, кондитер	43.01.09	Очная	1г. 10м. на базе среднего общего образования	Повар Кондитер
3.	Мастер по обработке цифровой информации	09.01.03	Очная	10м. на базе среднего общего образования	Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин
Дополнительные образовательные программы профессионального обучения					
1.	Повар (профессиональная подготовка)	16675	Очная	246 часов	Повар
2.	Кондитер (профессиональная подготовка)	12901	Очная	228 часов	Кондитер
3.	Официант (профессиональная переподготовка)	16399	Очная	144 часа	Официант
4.	Официант (профессиональная подготовка)	16399	Очная	190 часов	Официант
6.	Пекарь (профессиональная подготовка)		Очная	252 часа	Пекарь
Курсы повышения квалификации					
1.	Организация питания детей и подростков		Очная	40 часов	

2.	Готовим вместе		Очная	40 часов	
3.	Карвинг		Очная	30 часов	
4.	Бариста		Очная, с применением дистанцион- ных форм	46 часов	
5.	Бариста		Очная, в форме мастер- класса	6 часов	
<i>Дополнительные общеобразовательные программы</i>					
1.	Бухгалтер во фрилансе		Очно- заочная	42 часа	
2.	Деловой английский		Очная	80 часов	