

Государственное профессиональное
образовательное учреждение
Ярославской области
**ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

(ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания)

Советская ул., д. 77, Ярославль, 150003,
e-mail: yar-kip@mail.ru
тел/факс (4852): 30 91 26

ОКПО 02526634 ОГРН 1027600850639;
ИНН/КПП 7606021403/760601001

Департамент образования
Ярославской области

31.01.2019

№

72

На №

от

Отчёт за 2018 год

по показателям эффективности деятельности Ресурсного центра «**Профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере общественного питания**»

государственное профессиональное образовательное учреждения Ярославской области
Ярославский колледж индустрии питания

№ п/п	Наименование критерия, показателя	Единица измерения	Итоговая натуральная величина	Пояснение	Самооценка показателя ПОО (в баллах)	Оценка показателя департаментом образования (в баллах)
1.	Критерий 1. Подготовка квалифицированных кадров рабочих и специалистов путем получения ими дополнительных квалификаций (компетенций)					
1.1.	Численность обучающихся собственного контингента, прошедших обучение в РЦ по дополнительным модулям ОПОП	человек	155	Протокол квалификационного экзамена № 3 от 18.06.2018, Протокол квалификационного экзамена № 4 от 20.06.2018, Протокол квалификационного	3	

1.1.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с центрами занятости населения	человек	-	экзамена № 5 от 20.06.2018, Протокол квалификационного экзамена № 6 от 20.06.2018, Протокол квалификационного экзамена № 7 от 21.06.2018, Протокол квалификационного экзамена № 10 от 25.06.2018, Протокол квалификационного экзамена № 13 от 25.06.2018, Протокол квалификационного экзамена № 14 от 26.06.2018.	-	
1.2.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с центрами занятости населения	человек	-		-	
1.3.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с предприятиями, учреждениями, организациями	человек	380	Имеются договоры с предприятиями	3	
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по индивидуальным договорам с гражданами	человек	39	Имеются договоры с гражданами	2	
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	-		-	
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	800	Договор с МОУ СОШ № 86 Договор с МОУ СОШ № 87 Договор с МОУ СОШ № 36 Договор с МОУ СОШ № 76 Договор с МОУ СОШ № 59 Договор с МОУ СОШ № 43 Договор с Гимназия № 1 Договор с МОУ «Дубковская средняя школа (о проведении профессиональных проб)	3	

2. критерии 2. Оценка качества подготовки выпускников, прошедших обучение на базе ресурсного центра						
2.1.	Доля выпускников собственного контингента, получивших повышенную квалификацию на базе Ресурсного центра, в общей численности обучавшихся в Ресурсном центре, которым присвоена квалификация (по профессиям и специальностям, по которым предусмотрена квалификация)	процент	27%	<p>Протокол квалификационного экзамена № 3 от 18.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 4 от 20.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 5 от 20.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 6 от 20.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 7 от 21.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 10 от 25.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 13 от 25.06.2018,</p> <p>Протокол квалификационного экзамена № 14 от 26.06.2018.</p>	1	
2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	52%	<p>Выпуск – 155 чел.</p> <p>Трудоустроено - 80 чел.</p> <p>(Декретный отпуск – 8 чел., призваны в армию – 37 чел., смена местожительства – 1 чел., продолжили обучение – 8 чел.)</p>	2	
2.3.	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ V Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia (поварское дело) – 1 чел. ▪ Конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций по профессии «Повар» - 1 чел. ▪ Конкурс профессионального мастерства для студентов СПО «Сладких дел мастер. Вкусно и полезно!», проводимый некоммерческой организацией 	3	

2.1.	Количество программ профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра	участник	-	Благотворительный фонд «ПОКОЛЕНИЕ АШАН». – 4 чел.	-	
2.4.	Количество участников международных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра	участник	-	-	-	
2.5.	Количество призеров и победителей региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills уровней по профилю Ресурсного центра	участник (призёр, победитель)	5	<p>V Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia:</p> <p>1. Шарапов Никита – 1 место (поварское дело)</p> <p>Конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций по профессии «Повар»:</p> <p>1. Логинова Н.М. –1 место</p> <p>Конкурсе профессионального мастерства для студентов СПО «Сладких дел мастер. Вкусно и полезно!», проводимый некоммерческой организацией Благотворительный фонд «ПОКОЛЕНИЕ АШАН»:</p> <p>1. Танчинец Мартин - 1 место Лучший рецепт по венским вафлям.</p> <p>2. Самборская Юлия - 1 место Лучший рецепт по печенью.</p> <p>3. Калугина Анна - приз зрительских симпатий по печенью.</p>	3	
3.	Критерий 3. Обеспечение возможности получения обучающимися дополнительных квалификаций (компетенций) в рамках реализации основных и дополнительных образовательных программ					

3.1.	Количество программ профессиональных модулей, включенных в основные профессиональные образовательные программы	единиц	3	В рамках профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» дается студентам дополнительный модуль «Карвинг» В рамках профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» дается студентам дополнительный модуль «Карвинг» В рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» дается студентам дополнительный модуль «Карвинг»	2	
3.2.	Количество программ профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих	единиц	7	Повар -3 разряд Повар - 4 разряд Повар -5 разряд Кондитер – 3 разряда Кондитер – 4 разряда Официант - 3 разряд Бармен - 3 разряд	3	
3.3.	Количество программ профессиональной переподготовки	единиц	4	«Повар» «Организация питания детей и подростков» «Кондитер» «Готовим вместе для воспитателей школ-интернатов»	3	
3.4.	Количество программ повышения квалификации	единиц	7	«Повар»- 4 разряда «Повар»- 5 разряда «Кондитер» – 4 разряда «Кондитер» – 5 разряда «Официант» - 4 разряд «Официант» - 5 разряд «Бариста»	3	
3.5.	Количество дополнительных общеразвивающих программ (программы	единиц	4	«Карвинг» «Дизайн стола»	3	

	предпрофильной и профильной подготовки)			«Кондитерское дело» «Выпечка хлебобулочных изделий»		
3.6.	Наличие условий социальной поддержки обучающихся в РЦ (наличие столовой, общежития)	единиц	4	УПУ «Столовая» 1 корпус; УПУ кафе «Тетрис» 1 корпус УПУ «Столовая» 2 корпус; УПУ ресторан «Углич» 2 корпус	4	
4.	Критерий 4. Оказание содействия профильным образовательным организациям в реализации образовательных программ в виде предоставления ресурсов в рамках сетевого взаимодействия					
4.1.	Количество договоров на дополнительное профессиональное образование педагогических работников иных организаций, осуществляющих образовательную деятельность (повышение квалификации, переподготовки, стажировки)	единиц	-		-	
5.	Критерий 5. Предоставление услуг образовательным организациям по информационной и методической поддержке реализации профильных образовательных программ					
5.1.	Количество опубликованных учебно-методических материалов, в том числе размещенных в сети Интернет	единиц	3	1. ГТРК «Ярославия». Освещение V Регионального чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia: компетенции «поварское дело» (ноябрь 2018г.) (Адрес: https://yar-kip.edu.yar.ru , Главные новости) 2. Первый Ярославский. Освещение конкурса профессионального мастерства «Новогодний кулинарный поединок» (декабрь 2018г.) (Адрес: https://yar-kip.edu.yar.ru , Главные новости) 3. Публикация «Самостоятельная работа, как один из способов формирования компетентности	2	

				будущего специалиста» опубликована в сборнике «Педагогическая теория и практика: актуальные идеи и успешный опыт в условиях модернизации российского образования» (г. Москва) Опубликованная работа соответствует ФГОС, автор работы Рябчиков И.В. (свидетельство о публикации № APR 817-106153, 17.10.2018) Адрес интернет-публикации: https://apr-el.ru/sbornik		
6.	Критерий 6. Предоставление услуг по независимой оценке качества подготовки обучающихся на основе критериев, заявленных заинтересованным заказчиком					
6.1.	Количество обучавшихся в Ресурсном центре, получивших сертификаты о квалификации в течение первых трех месяцев после выпуска	человек	-	-	-	
6.2.	Доля обучавшихся в Ресурсном центре, получивших сертификаты о квалификации, от среднегодового контингента Ресурсного центра	процент	-	-	-	
6.3.	Количество обучившихся в Ресурсном центре, включенных в Федеральный реестр квалификаций	человек	-	-	-	
7.	Критерий 7. Оказание содействия работодателям в специализации обучающихся для целей их последующего трудоустройства по конкретным профессиональным навыкам					
7.1.	Количество обучающихся в Ресурсном центре, обученных по заявке и по программам работодателей	человек	2	Имеется договор с предприятием	1	
7.2.	Доля программ в Ресурсном центре, разработанных с участием работодателей, от общего количества программ, реализуемых в течение отчетного периода	процент	75%	Официант - 4 разряд Бармен - 3 разряд Повар - 4 разряд Повар - 5 разряд Кондитер – 3 разряда	3	

				Кондитер – 4 разряда «Организация питания детей и подростков» «Бариста» «Готовим вместе для воспитателей школ-интернатов»		
8.	Критерий 8. Содействие в проведении профильных организационных, методических, конкурсных мероприятий на базе Ресурсного центра					
8.1.	Количество конкурсов профмастерства (чемпионатов Worldskills) с использованием возможностей РЦ	единиц	3	1. V Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia, площадка по компетенции: поварское дело. 3. Конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций по профессии «Повар». 4. Демонстрационный экзамен по стандартам WSR.	3	
8.2.	Количество методических семинаров, круглых столов, конференций, мастер-классов, проведенных на базе РЦ	единиц	5	1.Совещание с работниками колледжа по вопросам подготовки к V Региональному чемпионату рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia. 2. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к V Региональному чемпионату рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia	3	

				<p>3. Мастер – класс «Выпечка хлебобулочных изделий» (сентябрь 2018г.)</p> <p>4. Мастер-класс по направлению «Кулинария» в рамках реализации проекта «Мы свой дом построим сами!» (март-апрель 2018г.)</p> <p>5. Областной семинар по технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием ингредиентов австрийской компании "backaldrin" (октябрь 2018г.)</p>		
8.3.	Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ	единиц	4	<p>1. Совещание экспертов WSR к V Региональному чемпионату. (ноябрь 2018г.)</p> <p>2. Совещание экспертов WSR по проведению демонстрационного экзамена. (июнь 2018г.)</p> <p>3. Подготовка к V Всероссийскому открытому кулинарному чемпионату CHEF A LA RUSSE 2018 (февраль-март 2018г.)</p> <p>4. Дни профобразования для обучающихся СОШ г. Ярославля. (ноябрь 2018г.)</p>	3	

Директор колледжа



О.А. Троицкая

О.А. Троицкая