

Департамент образования Ярославской области

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

Приложение 3

Форма отчёта

Утверждено

приказом департамента образования

Ярославской области

от 18.02.2016 № 125/01-03

31.01.2020

№ 61

На №

от

Отчёт за 2019 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	158	Протокол квалификационного экзамена № 1 от 17.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 2 от 20.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 3 от 20.06.2019,	3	

				Протокол квалификационного экзамена № 4 от 20.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 5 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 6 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 7 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 8 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 12 от 25.06.2019.		
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	-	-	-	
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по индивидуальным договорам с гражданами	человек	52	Имеются договоры с гражданами	3	
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	20	Договор с ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехнический колледж (5 чел) Договор с ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 21 (6 чел.) Договор с ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий (9 чел.)	2	
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	194	Договор с МОУ СОШ № 7 Договор с МОУ СОШ № 87 Договор с МУЦ Ленинского района г. Ярославля Договор с ГПОУ ЯО Ярославский Градостроительный колледж	3	

				(о проведении профессиональных проб)		
2.	Критерий 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	55%	Протокол квалификационного экзамена № 1 от 17.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 2 от 20.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 3 от 20.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 4 от 20.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 5 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 6 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 7 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 8 от 21.06.2019, Протокол квалификационного экзамена № 12 от 25.06.2019.	3	
2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	71,5%	Отчеты в КЦСТ Выпуск – 158 чел. Трудоустроено- 113 чел. (Декретный отпуск – 6чел., призваны в армию – 20 чел., смена местожительства – 6 чел., продолжили обучение – 5 чел., не труд)	4	
2.3..	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	1	VI Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills (поварское дело) – 1 чел.	1	
2.4.	Количество участников международных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра	участник	5	Медаль за профессионализм- (VI Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills (поварское	5	

				<p>дело) https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:4</p> <p>2 место – (отборочный этап «CHEF A LA RUSSE» среди юниоров «Черный ящик»</p> <p>3 место – (отборочный этап «CHEF A LA RUSSE» среди юниоров «Черный ящик» https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:9</p>		
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>1. VI Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Овчарова Дария – медаль за профессионализм (поварское дело) <p>2. Отборочный этап «CHEF A LA RUSSE» среди юниоров «Черный ящик»</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ второе место - Кочнева Анастасия и Москалёв Аким ▪ третье место - Барабанова Дарья и Серов Артем. <p>https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:9</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	<p>В рамках профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» дается студентам дополнительный модуль «Карвинг»</p> <p>В рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» дается студентам дополнительный модуль</p>	2	

				«Карвинг» В рамках профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» дается студентам модуль по профессии «Повар»		
3.2.	Количество программ профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих	единиц	7	«Повар» -3 разряд «Повар» -4 разряд «Пекарь» - 3 разряд «Кондитер» – 3 разряда «Кондитер» – 4 разряда «Официант» - 3 разряд «Бармен» - 4 разряд	3	
3.3.	Количество программ профессиональной переподготовки	единиц	5	«Повар», «Кондитер» «Пекарь» «Официант» «Бариста»	3	
3.4.	Количество программ повышения квалификации	единиц	8	«Повар»- 4 разряда «Повар»- 5 разряда «Повар»- 4 разряда «Кондитер» – 4 разряда «Кондитер» – 5 разряда «Официант» - 4 разряд «Пекарь» - 4 разряд «Пекарь» - 5 разряд «Бармен» - 5 разряд	3	
3.5.	Количество дополнительных общеразвивающих программ (программы предпрофильной и профильной подготовки)	единиц	4	«Карвинг» «Дизайн стола» «Кондитерское дело» «Выпечка хлебобулочных изделий»	3	
3.6.	Наличие условий социальной поддержки обучающихся в РЦ (наличие столовой, общежития)	единиц	4	«Столовая» 1 корпус; Кафе «Тетрис» 1 корпус «Столовая» 2 корпус; Учебно - производственный участок 2 корпус	2	

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	2	Договор на дополнительное профессиональное образование (стажировка) с ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехническим колледжем	1	
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	4	<p>1. Комсомольская правда. Ворлдскиллс 50+ Время профессионалов «Рыцарь детского стола» (12.09.2019) https://www.yar.kp.ru/daily/27031/4095168/</p> <p>2. Телеканал «Первый Ярославский» Гастрономическое путешествие по странам. (27.12.2019) https://yar-kip.edu.yar.ru/videomateriali.html</p> <p>3. ГТРК «Ярославия» В Ярославском колледже индустрии питания обновления (03.10.2019) https://yar-kip.edu.yar.ru/masterskie/osnovnaya_informatsiya.html</p> <p>4. Публикация «Самостоятельная работа, как один из способов формирования компетентности будущего специалиста» опубликована в сборнике «Педагогическая теория и практика: актуальные идеи и успешный опыт в условиях модернизации российского</p>	2	

				образования» (г. Москва) Опубликованная работа соответствует ФГОС, автор Рябчикова И.В. (свидетельство о публикации, № APR 817- 106153) Адрес интернет – публикации: https://apr-el.ru/sbomik		
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	18%	Группа 27 пов – 17 чел. Группа 28 пов – 12 чел. Получили паспорта WSR.	2	
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	12	Имеется договор дуального профессионального образования по немецким стандартам проекта VETnet", реализуемым колледжем совместно с Гипермаркетом Глобус Ярославль.	3	
7.2.	Доля программ в Ресурсном центре, разработанных с участием работодателей, от общего количества программ, реализуемых в течение отчетного периода	процент	75%	Повар - 3 разряд Повар - 4 разряд Повар - 5 разряд Кондитер – 3 разряда Кондитер – 4 разряда Официант - 4 разряд Бармен - 3 разряд	3	

				«Пекарь» - 3 разряд «Пекарь» - 4 разряд «Бариста»		
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	4	<p>1. VI Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills: 1 площадка по компетенции: ▪ поварское дело https://yar-kip.edu.yar.ru/chempionat_world_skills_russia/obshchaya_informatsiya.html</p> <p>1. I Региональный чемпионат «Навыки мудрых 50+» по стандартам WorldSkills: 1 площадка по компетенции: - поварское дело https://yar-kip.edu.yar.ru/chempionat_world_skills_russia/obshchaya_informatsiya.html</p> <p>2. Демонстрационный экзамен по стандартам WS. (участники ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания, ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 21, ГПОАУ ЯО Ростовского колледжа отраслевых технологий). https://yar-kip.edu.yar.ru/demonstratsionny_ekzamen/demonstratsionny_ekzamen.html</p> <p>3. Демонстрационный экзамен в рамках подготовки лиц предпенсионного возраста по стандартам WS по компетенции «Поварское</p>	3	

				дело». https://yar-kip.edu.yar.ru/resursniy_tsentr/obuchenie_dlya_predpensionerov.html	
8.2.	Количество методических семинаров, круглых столов, конференций, мастер-классов, проведенных на базе РЦ	единиц	5	<p>1. Совещание с работниками колледжа по вопросам подготовки к VI Региональному чемпионату рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia. (октябрь 2019)</p> <p>2. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к Демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia. (апрель 2019г.)</p> <p>3. Обучающий семинар экспертов WS для участия в Демонстрационном экзамене 50+ в рамках РЦ» (ноябрь 2019г.)</p> <p>4. Мастер-класс от шеф повара ресторана «Манеки» Туркина Ивана, «Технология приготовления блюд Вок и Курица терияки на пар». (апрель, 2019) https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:14</p> <p>5. Мастер класс с участием выпускников колледжа, участников прошедших чемпионатов WSR Russia по темам «Выпечка хлебобулочных изделий» (октябрь, 2019г.) https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:8</p> <p>6. Мастер-класс от шеф</p>	3

				повара ресторана «Манеки» г. Рыбинск Александра Шанина, «Приготовление японской кухни» (май, 2019г.) https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:13		
8.3.	Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ	единиц	6	<p>1. Совещание с работниками колледжа по вопросам подготовки к VI Региональному чемпионату рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia. (октябрь 2019)</p> <p>2. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к Демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia. (апрель 2019г.)</p> <p>3. Обучающий семинар экспертов WS для участия в Демонстрационном экзамене «Навыки мудрых 50+» в рамках РЦ» (ноябрь 2019г.)</p> <p>4. Презентация опыта проведения Регионального чемпионата рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia для делегации из Белоруссии (декабрь, 2019)</p> <p>5. Дни профессионального образования в ГПОУ ЯО ЯрКИП «Скажи профессии, да!» (октябрь, 2020г.) https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:6</p> <p>6. Профессиональные пробы</p>	3	

				для школьников города и области (194 школьника) https://yarkip.edu.yar.ru/professionalnie_probi/informatsiya.html		
--	--	--	--	--	--	--

Директор



О.А. Троицкая