

Департамент образования Ярославской области

Государственное профессиональное  
образовательное учреждение  
Ярославской области  
ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ  
ПИТАНИЯ

ПОУ 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

29.01.2021

№ 49

На. \»

### Отчёт за 2020 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	119	Протокол квалификационного экзамена № 1 от 18.06.2020, Протокол квалификационного экзамена № 2 от 18.06.2020, Протокол квалификационного экзамена № 4 от 19.06.2020 Протокол квалификационного экзамена № 8 от 27.10.2020 Протокол квалификационного экзамена № 9 от 29.10.2020	0 л	

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	74	Программа подготовки лиц предпенсионного возраста 50+ по стандартам WS по компетенции «Поварское дело» - 19 человек. Реализация программы Express. Ворлдскиллс по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Ресторанный сервис» - 55 человек.	3	
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по индивидуальным договорам с гражданами	человек	28	Имеются договоры с гражданами	2	
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	41	Договор с ГПОУ ЯО Гаврилов – Ямский политехнический колледж (7 чел) Договор с ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 21 (9 чел.) Договор с ГПОУ ЯО Рыбинский профессионально-педагогический колледж (25 чел.)	3	
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	200	Договор с МОУ СОШ № 36 Договор с МОУ СОШ № 87 Договор с ГПОУ ЯО Ярославский Градостроительный колледж (о проведении профессиональных проб)	0 J	
2.	<b>Критерий 2. Оценка качества подготовки выпускников, прошедших обучение на базе Ресурсного центра</b>					
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	86%	Протокол квалификационного экзамена № 1 от 18.06.2020, Протокол квалификационного экзамена № 2 от 18.06.2020, Протокол квалификационного экзамена № 4 от 19.06.2020	5	

2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	81,2%	Отчеты в КЦСТ Выпуск - 64 чел. Трудоустроено- 52чел. (Призваны в армию - 8 чел., продолжили обучение - 4чел.)	5	
2.3.	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	8	1.Конкурса блюд для школьного питания «Школьный шеф». (21.10.2020) <a href="https://var-kip.edu.var.ru/alavnavastranitsa/news.html?page=1:7">https://var- kip.edu.var.ru/alavnavastranitsa/news.html? page=1:7</a> 2.Всероссийская предметная олимпиада "Повар - Кондитер" <a href="https://var-kip.edu.var.ru/olavnayastranitsa/news.html?page=1:3">https://var- kip.edu.var.ru/olavnayastranitsa/news.h tml?page=1:3</a>	4	
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)	3	1. Всероссийская предметная олимпиада "Повар - Кондитер": - Ромашенков Вячеслав (группа 24 пов) - 1 место - Барандыч Сергей (группа 24 пов) - 1 место - Круглова Яна (группа 24 пов) - 2 место <a href="https://var-kip.edu.yar.ru/nlavnavastranitsa/news.html?pasje=1:3">https://var- kip.edu.yar.ru/nlavnavastranitsa/news. html?pasje=1:3</a>	3	
J.	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 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	

				В рамках профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» даётся 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	
	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 «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	5	«Карвинг» «Дизайн стола» «Кондитерское дело» «Выпечка хлебобулочных изделий» «Бариста»	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	единиц	2	Договор на дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации) в рамках	1	

	педагогических работников иных организаций, осуществляющих образовательную деятельность (повышение квалификации, переподготовки, стажировки)			реализации РИП с ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехническим колледжем, ГПОАУ ЯО Заволжский политехнический колледж		...
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	12	<p>1. Книга лучших рецептов конкурса поваров "Школьный шеф" для питания детей в образовательных учреждениях. <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/elavnaya_stranitsa/news.html?paac=1:2">https://yar-kip.edu.yar.ru/elavnaya_stranitsa/news.html?paac=1:2</a></p> <p>2. Телеканал «Первый Ярославский» Международный день эскимо. (24.01.2020) <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/slavnaya_stranitsa/news.html?paac=1:16">https://yar-kip.edu.yar.ru/slavnaya_stranitsa/news.html?paac=1:16</a></p> <p>3. Газета «Северный край». Повар по нацпроекту. (15.02.2020) <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/masterskie/novosti/15_02_2020_povar_po_nacproektu_yaroslavskii_rezjon.pdf">https://yar-kip.edu.yar.ru/masterskie/novosti/15_02_2020_povar_po_nacproektu_yaroslavskii_rezjon.pdf</a></p> <p>4. Ярославский регион. Повар по нацпроекту. Ярославских студентов и предпенсионеров по-новому обучат рабочим профессиям.(15.02.2020) <a href="https://yarres.ru/articles/povar-po-nacproektu/">https://yarres.ru/articles/povar-po-nacproektu/</a></p> <p>5. Ярославский регион. Студенты открыли в Ярославском колледже индустрии питания свое кафе.( 14.02.2020) <a href="https://yarre2.ru/articles/studentv-otkryli-v-yaroslavskom-kolledje-industrii-pitaniya-svoe-kafe/">https://yarre2.ru/articles/studentv-otkryli-v-yaroslavskom-kolledje-industrii-pitaniya-svoe-kafe/</a></p> <p>6. Телеканал «Первый Ярославский» В Ярославском колледже студенты открыли кафе, где смогут отточить свои навыки. (14.02.2020)</p>	o	

<https://lyar.tv/article/v-yaroslavskom-kolledje-studenty-otkryli-kafe-gde-smogut-ottdchit-svoi-navyki/>

7. ПОРТАЛ ОРГАНОВ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ  
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

«В Ярославском колледже индустрии питания созданы мастерские в соответствии с международными стандартами «Ворлдскиллс» (24.01.2020)

<https://www.yarregion.ru/pages/presscenter/news.aspx?NewsId=17460>

8. Телеканал «Россия 1»

В Ярославском колледже индустрии питания созданы новые мастерские (24.01.2020)

[https://vesti-yaroslavl.ru/novosti/item/40088-v-yaroslavskom-kolledzhe-industrii-pitaniya-sozdany-novye-masterskie?utm\\_source=yxnews&utm\\_medium=desktop&utm\\_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fnews](https://vesti-yaroslavl.ru/novosti/item/40088-v-yaroslavskom-kolledzhe-industrii-pitaniya-sozdany-novye-masterskie?utm_source=yxnews&utm_medium=desktop&utm_referrer=https%3A%2F%2Fyandex.ru%2Fnews)

9. Роман Андреевич Колесов,  
Заместитель Председателя  
Правительства Ярославской области.  
Сделан еще один важный шаг по  
развитию системы профессионального  
образования региона. (Инстаграм -  
24.01.2020)

<https://www.instagram.com/p/B7slMcmoKNv/>

10. Городской телеканал. В  
Ярославском колледже индустрии  
питания - новые мастерские (24.01.2020)

<http://gtk.tv/news/94102.ns>

11. Статья для включения в  
Сборник материалов конференции  
«Точки роста профессионализма в  
деятельности работника  
профессиональной образовательной  
организации», ИРО

				12. Участие в смотре-конкурсе публикаций работников профессиональных образовательных организаций, посвященных развитию системы профессионального образования Ярославской области «Этапы большого пути... (к 80-летию системы профессионально-технического образования Ярославской области)», 18.10.2020 (Приказ от 15.09.2020 г. № 01-03/300 «О проведении областного смотра-конкурса»; Приказ ГАУ ДПО ЯО № 01-03/322 от 23.10.2020 О подведении итогов областного смотра-конкурса публикаций работников ПОО ЯО) - <a href="http://www.iro.yar.ru/fileadmin/iro/crpo/2020/28-10-2020/Prikaz_poitosam_Konkursa.docx">http://www.iro.yar.ru/fileadmin/iro/crpo/2020/28-10-2020/Prikaz_poitosam_Konkursa.docx</a>		
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	84%	Группа 35 пов - 23 чел. Группа 11тех - 28 чел. Группа 12тех — 27 чел. Получили паспорта WSR.	j	
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	6	Имеется договор дуального профессионального образования по немецким стандартам проекта VETnet", реализуемым колледжем совместно с Гипермаркетом Глобус Ярославль.	2	

7.2.	Доля программ в Ресурсном центре, разработанных с участием работодателей, от общего количества программ, реализуемых в течение отчетного периода	процент	75%	Пбвар - 3 разряд Повар - 4 разряд Повар -5 разряд Кондитер - 3 разряда Кондитер - 4 разряда Официант - 4 разряд Бармен - 3 разряд «Пекарь» - 3 разряд «Пекарь» - 4 разряд «Бариста»	3	N
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	7	1. Финал III Национального чемпионата «Навыки мудрых» по стандартам WorldSkills: 1 площадка по компетенции: - «Поварское дело». <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/cheinpionat_world_skills_russia/obshchaya_informatsiya.html">https://yar-kip.edu.yar.ru/cheinpionat_world_skills_russia/obshchaya_informatsiya.html</a>  2. Конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения колледжа с учетом стандартов World Skills по компетенции «Поварское дело». <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/alavnaya_stranitsa/news.html?paac=1:8">https://yar-kip.edu.yar.ru/alavnaya_stranitsa/news.html?paac=1:8</a>  3. Демонстрационный экзамен по стандартам WS. (участники ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания, ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 21, ГОУ ЯО Рыбинский профессионально-педагогический колледж). <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/demonstratsionny_ekzamen/demonstratsionny_ekzamen.html">https://yar-kip.edu.yar.ru/demonstratsionny_ekzamen/demonstratsionny_ekzamen.html</a>  <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/videomaterial_i.html?pa»e=4j6">https://yar-kip.edu.yar.ru/videomaterial_i.html?pa»e=4j6</a>  <a href="https://yar-">https://yar-</a>	3	



				<p>рамках РЦ» (дистанционно, апрель 2020г.)</p> <p>3. Областной семинар «Организационно-методическое сопровождение проведения итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена», (24.09.2020) <a href="https://var-kip.edu.var.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:8">https://var-kip.edu.var.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:8</a></p>		
8.3.	Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ	единиц	6	<p>1. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к Демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia, (дистанционно, апрель 2020г.)</p> <p>2. Обучающий семинар экспертов WS для участия в Демонстрационном экзамене 50+ в рамках РЦ» (дистанционно, апрель 2020г.)</p> <p>3. Областной семинар «Организационно-методическое сопровождение проведения итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена», (24.09.2020) <a href="https://var-kip.edu.var.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:8">https://var-kip.edu.var.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:8</a></p> <p>4. Профессиональные пробы для школьников города и области «Билет в будущее» (200 чел.) <a href="https://var-kip.edu.var.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:6">https://var-kip.edu.var.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:6</a></p>	3	

Директор колледжа



О.А. Троицкая