

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-kir@mail.ru

тел/факс (4852): 30 91 26

ОКПО 02526634 ОГРН 1027600850639;

ИНН/КПП 7606021403/760601001

31.01.2022

№ 58

от

Приложение 3

Форма отчёта

Утверждено

приказом департамента образования
Ярославской области

от 18.02.2016 № 125/01-03

Отчёт за 2021 год

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

государственное профессиональное образовательное учреждение 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	167	Протокол квалификационного экзамена № 1 от 17.06.2021, Протокол квалификационного экзамена № 3 от 18.06.2021, Протокол квалификационного экзамена № 4 от 07.06.2021 Протокол квалификационного экзамена № 5 от 22.06.2021 Протокол квалификационного экзамена № 8 от 25.06.2021 Протокол квалификационного	3	

					экзамена № 9 от 29.06.2021 Протокол квалификационного экзамена № 10 от 13.10.2021 Протокол квалификационного экзамена № 11 от 14.10.2021			
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	215		1. Основная программа профессионального обучения по профессии 164.72 «Пекарь» (профессиональная подготовка) с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» - 6 чел. 2. Основная программа профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер» профессиональная подготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело» - 12 чел. 3. В рамках федеральной программы прошло обучение для пострадавших от последствий распространения коронавируса (Поварское дело 12 чел) https://vk.com/vakipr_public?w=wall-179506744_748 4. Мастер-классы в рамках студии кулинарного мастерства «Готовим вместе» - 185 чел. https://vk.com/messfevargstudio	3		
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по индивидуальным договорам с гражданами	человек	53		Имеются договоры с гражданами	3		
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	145		Подготовка и проведение ДЭ Договор с ГПОУ ЯО Гаврилов -- Ямский политехнический колледж (20 чел) Договор с ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 21 (20 чел.) Договор с ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж (14 чел) Договор с ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж (22 чел) Договор с ГПОУ ЯО Ростовский	3		

					колледж отраслевых технологий (9 чел) Договор с ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж (20 чел) Договор с ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж (13 чел) Договор с ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского (27 чел)		
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	339		Профориентационные мероприятия для школьников (индивидуальные договора, средства родителей 225 чел) Договор с МОУ СОШ № 36 Договор с МОУ СОШ № 87 Договор с МОУ СОШ № 67 Договор с МОУ СОШ № 86 Договор с МОУ СОШ № 76 Договор с МУЦ Ленинского района г. Ярославля Договор с МОУ ДОУ Детский экологический центр Родник Договор с ГПОУ ЯО Ярославский Градостроительный колледж (о проведении профессиональных проб) https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1161 Профориентационные мероприятия в рамках федерального проекта Билет в Будущее (114 чел) https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1731	3	
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 обучающихся в Ресурсном центре, которым присвоена квалификация (по профессиям и специальностям, по которым предусмотрена квалификация)	процент	55%		Протокол квалификационного экзамена № 1 от 17.06.2021, Протокол квалификационного экзамена № 3 от 18.06.2021, Протокол квалификационного экзамена № 4 от 07.06.2021 Протокол квалификационного экзамена № 5 от 22.06.2021 Протокол квалификационного экзамена № 8 от 25.06.2021 Протокол квалификационного экзамена № 9 от 29.06.2021	3	
2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	60,3%		Отчеты в КЦСТ Выпуск – 141 чел. Трудоустроено - 85чел. (Привланы в армию – 28 чел.,	3	

						продолжили обучение – 3 чел., самостоятельность – 3 чел., уход за ребенком – 2 чел., не формальная занятость – 20 чел.)		
2.3.	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	8			VII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia Компетенция «Поварское дело» (студенты): 1 участник Компетенция «Поварское дело» (юниоры): 2 участника Компетенция «Поварское дело» Навыки мудрых: 1 участник Компетенция «Хлебопечение»: 3 участника (Чемпионат 15-19 марта 2021) kin.edu.yar.ru/competition_world_skills_russia/obshchaya_informatsiya.html Региональный конкурс профессионального мастерства педагогических работников, осуществляющих подготовку специалистов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» – 1 чел. https://vk.com/yarkin_public?w=wall-179506744_1239	3	
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)	7			VII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia Компетенция «Хлебопечение»: ЯКИП Кашинина Вероника Денисовна - золото https://vk.com/yarkin_public?w=wall-179506744_1191 Компетенция «Поварское дело»	3	

				Ярославский торгово-экономический колледж <u>Шемаханов Андрей Николаевич - золото</u> https://cloud.mail.ru/public/E3ah/x844sMVIr (стр. 20) Компетенция «Поварское дело» Юниоры МОУ "Левобережная средняя школа" г. Тутаева <u>Брюкова Полина Александровна – золото</u> https://cloud.mail.ru/public/EnbK/YVhTEw66T VII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia Компетенция «Поварское дело»: ЯрКНИП <u>Салтыков Никита Сергеевич – бронза</u> https://vkr-kin.edu.vkr.ru/championat_world_skills_russia/7championat2021/diplom_wsr_povar_siudent_1.pdf Компетенция «Поварское дело» Юниоры: ЯрКНИП <u>Комелев Татьяна Сергеевна – бронза</u> https://vkr-kin.edu.vkr.ru/championat_world_skills_russia/7championat2021/kolelevs.pdf Компетенция «Хлебопечение»: https://vk.com/yar_kip_public?w=wall-179506744_1191 ЯрКНИП <u>Кузнецова Екатерина Алексеевна</u> серебро ЯрКНИП <u>Красчук Анастасия Артуровна</u> бронза			
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	5	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» https://vkr-kin.edu.vkr.ru/kursi/karving/karving_plan.pdf В рамках профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» дается студентам		

				модуль по профессии «Повар» Программа сетевого взаимодействия с профессиональными образовательными учреждениями осуществляющими подготовку кадров по ФГОС СПО 10П-50, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 повар, кондитер в рамках подготовки и проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена https://docs.google.com/document/d/1G2mbW4YVNvGYSXy9CLr4GwOONE9XH6h/edit?usp=sharing&oid=113357980883381632762&rtol=true&sd=true Рабочая программа сетевого модуля ПМ. 06в «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции» https://docs.google.com/document/d/1Dpwibz197zQuCVi2xGaG6bmB85ND8iC/edit?usp=sharing&oid=113357980883381632762&rtol=true&sd=true			
3.2.	Количество программ профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих	единиц	7	Программа профессионального обучения по профессии «Повар» - 3 разряд; Программа профессионального обучения по профессии «Повар» - 4 разряд Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь» - 3 разряд Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» - 3 разряд Программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» - 4 разряд Программа профессионального обучения по профессии «Официант» - 3 разряд Программа профессионального обучения по профессии «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 «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	7	- Дополнительная общеразвивающая программа «Карвинг»; - Дополнительная общеразвивающая программа «Дизайн стола»; - Дополнительная общеразвивающая программа «Кондитерское дело»; - Дополнительная общеразвивающая программа «Выпечка хлебобулочных изделий»; - Дополнительная общеразвивающая программа «Бариста-любитель»; - Дополнительная общеразвивающая программа JuniorChef по компетенции «Поварское дело»; - Дополнительная общеразвивающая программа JuniorChef по компетенции «Хлебопечение».	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	6	Договор на дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации) в рамках реализации РИП с ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехническим колледжем, ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж Договор на дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации) в рамках реализации Сетевого объединения профессиональных образовательных организаций и работодателей Ярославской области по профессиям и специальностям, входящим в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм» (ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж)	2	
5.	Критерий 5. Предоставление услуг образовательным организациям по информационной и методической поддержке реализации					

	профильных образовательных программ	Количество опубликованных учебно-методических материалов, в том числе размещенных в сети Интернет	единиц	12	3	
5.1.		1. Сюжет о ДЭ http://www.gtk.tv/news/104632.ns В период с 15.05 по 31.06.21 г. на базе колледжа сдали ДЭ 242 студента. 2. Международному дню повара на Городском телеканале Ярославль вышли два сюжета о нашем колледже. https://vk.com/wall-179506744?z=0%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%B1%D1%8C&w=wall-179506744_1690 3. «Городской телеканал» Сегодня — Международный день эскиммо www.gtk.tv 4. Городской телеканал» Программа «На повестке дня» <u>Ярославль присоединился к Международному дню повара</u> gtk.tv 5. Сюжеты о проведении демонстрационных экзаменов по компетенции "Поварское дело" для студентов профессиональных образовательных организаций Ярославской области от <u>Первый Ярославский и Городской телеканал Ярославль</u> <u>смотреть:</u> https://1yag-tv.turbopages.org/1yag.tv/s/article/v-ya- http://www.gtk.tv/news/104632.ns 6. Книга лучших рецептов конкурса повара "Школьный шеф" для питания детей в образовательных учреждениях. https://yag-kip.edu.yar.ru/glavnaya_sranitsa/news.html?page=1,2 7. Статья для включения в Сборник материалов конференции «Точки роста профессионализма в деятельности работника профессиональной образовательной организации», ИРО 8. 4.11.2021, "Отделочные полуфабрикаты. Сиропы" - https://info4rok.ru/presentationa-po-mdk-na-				

					temu-otdelochivye-polufabrikaty-sigony-5446664.html, свидетельство ФС91880397, Инфоурок 9. 9.11.2021, "Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы" https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-prigotovleniye-polufabrikatov-dlya-slozhnyh-blyud-iz-ryby-5464136.html, свидетельство №ЦО82145580, Инфоурок 10. 15.11.2021, "Кремы: ассортимент, приготовление" https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-kremu-assortiment-prigotovleniye-5479160.html, свидетельство №ЧЭ74552561, Инфоурок 11.5.11.2021, "Сахарные мастики" https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-saharnye-mastiki-5479226.html, свидетельство №МО04697188, Инфоурок 12. Участие в XVII Областном фестивале Печной кухни. (1 место) https://vk.com/wall-179506744?q=festival&w=wall-179506744_1292&z=photo-179506744_457248236%2Fwall-179506744_1312				
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	26,2%	3	Группа 22 пов – 18 чел. Группа 24 пов – 19 чел. Группа 25 пов – 18 чел. Группа 26 пов – 20 чел. Группа 41 пов – 22 чел. Группа 3 орг – 13 чел. Группа 13тех – 29 чел. Группа 14тех – 28 чел. Получили паспорта WSR				
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	73	Имеется договор дуального профессионального образования: Ресторан Ванильное небо – 55чел., https://varg-kin.edu.yar.ru/nashi_partneri/restorannyi_ko_mpeks_vaniln_41.html ООО Гиперглобус (дуальное обучение) – 3 чел. https://varg-kin.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_gl_obus.html Ресторан «Сказка», Ресторан «Мамука», Ресторан «Великий шелковый путь. Сайора», Вок-кафе «Манеки» · 15чел. https://varg-kin.edu.yar.ru/nashi_partneri/maneki_vok_kafe.html	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 «Пекарь» - 3 разряд «Пекарь» - 4 разряд «Бариста»	3
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	9	1. Финал IV Национальный чемпионат «Навыки Мудрых» для профессионалов старше 50 лет по компетенции «Поварское» https://vk.com/yarkin_public?w=wall-179506744_1598 2. Конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения колледжа с учетом стандартов World Skills по компетенции «Поварское дело». https://vk.com/yarkin_public?w=wall-179506744_1239 3. Демонстрационный экзамен по стандартам WS в рамках ГИА. (участники ГПОУ ЯО Гаврилов – Ямский политехнический колледж. ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный	3

				колледж № 21, ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий, ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж, ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского. https://www.youtube.com/channel/UCnEHqQoaRL-HTTPJQ3R3WqA/videos 4. Демонстрационный экзамен в рамках Реализация проекта Обучение лиц по проекту Содействие занятости по стандартам WS по компетенции «Кондитерское дело». https://www.youtube.com/channel/UCnEHqQoaRL-HTTPJQ3R3WqA/videos 5. Демонстрационный экзамен в рамках Реализация проекта Обучение лиц по проекту Содействие занятости по стандартам WS по компетенции «Хлебопечение». https://www.youtube.com/channel/UCnEHqQoaRL-HTTPJQ3R3WqA/videos 6. Демонстрационный экзамен по стандартам WS в рамках промежуточной аттестации «Ресторанный сервис» https://www.youtube.com/channel/UCnEHqQoaRL-HTTPJQ3R3WqA/videos https://var-kin.edu.yar.ru/playnava_stranitsa/news.html?page=1-22 7. Работа студии кулинарного мастерства «Готовим вместе» https://vk.com/vmesteyarstudio?w=wall-178194020_192 https://vk.com/vmesteyarstudio?w=wall-178194020_172 8. В мастерской «Поварское дело» прошёл мастер-класс по приготовлению Римской пиццы - главного тренда года, от Глобал Фудс GlobalFoods. 10 августа 2021 Участие приняли 40 поваров Ярославской области.		
--	--	--	--	--	--	--

				https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1458 9. Организация мастер-класса «Кулинарные баттлы» при подготовке к VIII Региональному чемпионату рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia, Ресторан «Мамука» и «Сайсер») Победитель из числа студентов начинает подготовку к участию в чемпионате 13.09.2021 https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1519		
8.2.	Количество методических семинаров, круглых столов, конференций, мастер-классов, проведенных на базе РЦ	единиц	7	1. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к Демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia. (апрель 2021г.) 2. 23 ноября 2021 года на базе нашего колледжа прошел круглый стол на тему «Конкурсное движение как средство профессионального роста работников образовательных организаций». Организатором круглого стола выступил Центр развития профессионального образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования». https://varkip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.htm?page=1:7 3. 30 октября 2021 в онлайн формате прошёл на круглый стол «Особенности питания детей в условиях образовательных учреждений», организаторами которого стали наши партнёры Ассоциация нутрициологов России. https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1715 4. 18 октября 2021 года колледж посетила делегация обучающихся и педагогов школ Тутаевского района (Линей №1, средняя школа №6, Константиновская СШ, Фоминская СШ и Емишевская ОШ) с целью развития движения JuniorSkills.	3	

8.3.	Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ				https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1672 5. В рамках отборочных соревнований проводилась деловая программа: - обучающий семинар на тему «Актуальные вопросы проведения регионального чемпионата по компетенции Поварское дело»; - обучающий практический мастер-класс на тему «Актуальные вопросы проведения регионального чемпионата»; - практический мастер-класс по приготовлению авторского блюда – холодной закуски из кальмара https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1920		
		единиц	5		1. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к Демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia. (апрель 2021г.) 2. Круглый стол с работодателями 28.10.2021 https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1701 3. Круглый стол с работодателями 21.05.2021 https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1326 4. Семинар по теме «Нормативное и методическое обеспечение деятельности сетевых объединений» для педагогических и руководящих работников профессиональных образовательных организаций, входящих в состав сетевого объединения в сфере сервиса и туризма. (08.04.2021) https://yag-kip.edu.yar.ru/olavpaya_stranitsa/news.htm?Page=1-27 5. Сетевое объединение профессиональных образовательных организаций и работодателей Ярославской области по профессиям и	3	

				специальностям, входящим в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм» Семинар по теме: Алгоритм создания сетевого модуля по профессиям и специальностям в сфере общественного питания (25.05.2021)		
--	--	--	--	--	--	--



Директор колледжа

О.А. Троицкая

Халелова М.Ю. (4852) 73-54-19