

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

30.01.2023

№ 21

На № _____ от _____

Отчёт за 2022 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	151	Протокол квалификационного экзамена № 1 от 16.06.2022, Протокол квалификационного экзамена № 2 от 21.06.2022, Протокол квалификационного экзамена № 3 от 23.06.2022 Протокол квалификационного экзамена № 5 от 28.06.2022 Протокол квалификационного экзамена № 8 от 29.06.2022 Протокол квалификационного	3	

					экзамена № 9 от 28.04.2022 Протокол квалификационного экзамена № 10 от 26.10.2022 Протокол квалификационного экзамена № 11 от 28.10.2022			
1.2.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с центрами занятости населения	человек	1	1	Договор № 182/22-д - 22.09.2022	1		
1.3.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с предприятиями, учреждениями, организациями	человек	221		1. Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки "Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий (по стандартам Ворлдскиллс) (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции "Кондитерское дело)" - 22 чел. 2. Основная программа профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер» профессиональная подготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело» - 4 чел. 3. Основная программа профессионального обучения по профессии/по должности "Повар (по стандартам Ворлдскиллс)" (профессиональная подготовка) с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело" - 10 чел. 4. Мастер-классы в рамках студии кулинарного мастерства «Готовим вместе» - 185 чел. https://vk.com/vmestevarstudio ссылка на договора: https://cloud.mail.ru/home/?/home/?/D0%9C%D0%90%D0%A1%D0%A2%D0%95%D0%A0%D0%A1%D0%9A%D0%98%D0%95%D0%9C%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%D1%80%D0%BE%D0%BE%D0%BE%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D0%B8%201.4/	3		
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по индивидуальному договору с гражданами	человек	67		Имеются договоры с гражданами	3		
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	139		Подготовка и проведение ДЭ Договор с ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехнический колледж (20 чел) Договор с ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж № 24 (17 чел.)	3		

			<p>Договор с ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж (11 чел) Договор с ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж (16 чел) Договор с ГПОУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий (12 чел) Договор с ГПОУ ЯО Угличский индустриально-педагогический колледж (18 чел) Договор с ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж (20 чел) Договор с ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского (14 чел) 13 января 2022</p> <p>Тренировочные конкурсные мероприятия в рамках подготовки к VIII Региональному чемпионату рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia в Ярославской области по компетенции "Поварское дело" https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1920</p> <p>11 профессиональных образовательных организаций Ярославской области:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ярославский политехнический колледж № 24 2. Заволжский политехнический колледж 3. Переславский колледж им. А. Невского 4. Рыбинский промышленно-экономический колледж 5. Гаврилов-Ямский политехнический колледж 6. Ярославский торгово-экономический колледж 7. Ярославский колледж индустрии питания 8. Рыбинский профессионально-педагогический колледж 9. Ростовский колледж отраслевых технологий 10. Даниловский политехнический колледж 11. Угличский индустриально-педагогический колледж <p>https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_1920</p>	
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций,	человек	440	3

	прошедших обучение в Ресурсном центре		<p>Договор с МОУ СОШ № 36</p> <p>Договор с МОУ СОШ № 88</p> <p>Договор с МОУ СОШ № 58</p> <p>Договор с МОУ СОШ № 86</p> <p>Договор с Гимназия № 2</p> <p>Договор с МУЦ Ленинского района г. Ярославля</p> <p>Договор с МОУ ДОУ Детский экологический центр Родник</p> <p>Договор с МОУ «Михайловская средняя школа»</p> <p>Профоригационные мероприятия в рамках федерального проекта</p> <p>Билет в Будущее</p>		
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%	3	
2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	71,8%	4	
2.3.	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	10	3	

				<ul style="list-style-type: none"> Компетенция «Кулинарное дело» (студенты): 3 участника https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:30 <p>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» - 2 чел. https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1:30</p>			
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 уровня по профилю Ресурсного центра	участник (призёр, победитель)	6	<p>VIII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia Компетенция «Поварское дело» (студенты)</p> <ul style="list-style-type: none"> 🥇 I место Аким Москалев (12 TEX) <p>Компетенция «Хлебопечение»</p> <ul style="list-style-type: none"> 🥇 I место Екатерина Кузнецова (14 TEX) 🥇 I место Татьяна Котелевец (16 TEX) <p>VIII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia Компетенция «Поварское дело» (Навыки мудрых)</p> <ul style="list-style-type: none"> 🥇 II место Вера Викторовна Летавина (шеф-повар учебно-производственного участка (2 корпуса)) <p>https://yar-kip.edu.yar.ru/championat_world_skills_russia/7championat2021/diplom_wsr_povar_student_1.pdf</p>	3		

					инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» Компетенция «Кулинарное дело»: Ш место - команда в составе Дмитрий Коротков группа 51 ПОВ и Артем Земский группа 13 ТЕХ https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2489		
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://yarkip.edu.yar.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 ТОП-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/1G2mbW4YVNVGYsYX9QLr4Gw00NE9Xh6h/edit?usp=sharing&oid=113357980883381632762&tpof=true&sd=true Рабочая программа сетевого модуля ПМ. 06в «Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции» https://docs.google.com/document/d/1Dpwibz197zOpCVi2yGaGec6pmB85ND8jC/edit?usp=sharing&oid=113357980883381632762&tpof=true&sd=true		
3.2.	Количество программ профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих	единиц	8	3	Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Повар» - 3 разряд; Программа профессионального обучения		

						(профессиональная подготовка) по профессии «Повар» - 4 разряд Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Пекарь» - 3 разряд Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Кондитер» - 3 разряда Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Кондитер» - 4 разряда Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Официант» - 3 разряд Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Бармен» - 4 разряд Программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «Сырдел» - 4 разряд «Повар», «Кондитер», «Пекарь» «Официант», «Бариста», «Нутрициолог»			
3.3.	Количество программ профессиональной переподготовки	единиц	6			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	единиц						«Столовая» 1 корпус;	

	обучающихся в РЦ (наличие столовой, общежития)	4	4	Кафе «Тетрис» 1 корпус «Столовая» 2 корпус; Учебно - производственный участок 2 корпус	4
4.	Критерий 4. Оказание содействия профильным образовательным организациям в реализации образовательных программ в виде предоставления ресурсов в рамках сетевого взаимодействия	единиц	6	<p>Договор на дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации) в рамках реализации РИП с ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехническим колледжем, ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж</p> <p>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 укрупнённую группу 43.00.00 «Сервис и туризм»</p> <p>(ГПОУ ЯО Заволжский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж, ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж)</p>	2
5.	Критерий 5. Предоставление услуг образовательным организациям по информационной и методической поддержке реализации профильных образовательных программ	единиц	11	<p>1. «Городской телеканал» В Ярославле прошёл конкурс педагогов-поваров, 14.04.2022 https://www.gtk.tv/news/112211.ns</p> <p>2. «Городской телеканал» Открытие мастерской «Сыроварение» https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1,3</p> <p>3. «Первый Ярославский» Открытие мастерской «Сыроварение» https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1,4</p> <p>4. «Городской телеканал» 4 марта 2022 в колледже состоялся кулинарный Фестиваль «Широкая</p>	3
5.1.	Количество опубликованных учебно-методических материалов, в том числе размещенных в сети Интернет	единиц	11	<p>1. «Городской телеканал» В Ярославле прошёл конкурс педагогов-поваров, 14.04.2022 https://www.gtk.tv/news/112211.ns</p> <p>2. «Городской телеканал» Открытие мастерской «Сыроварение» https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1,3</p> <p>3. «Первый Ярославский» Открытие мастерской «Сыроварение» https://yar-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?page=1,4</p> <p>4. «Городской телеканал» 4 марта 2022 в колледже состоялся кулинарный Фестиваль «Широкая</p>	3

			<p>Масленица» https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_2083 https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_2079 5. 12.06.2022 «Сложные горячие блюда из яиц и творога», https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-slozhnye-goryachie-blyuda-iz-yaic-i-tvoroga-6146292.html, Инфоурок 6. Международному дню повара на Городском телеканале Ярославль вышли два сюжета о нашем коллеже. https://vk.com/wall-179506744_1690 7. 12.06.2022 «Сложные горячие соусы», https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-slozhnye-goryachie-sousy-6146288.html, Инфоурок 8. 25.01.2022 «Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции», https://infourok.ru/prezentaciya-innovacionnye-tehnologii-obespechivayushie-optimizaciju-processov-prigotovleniya-i-podgotovki-k-realizacii-i-bezopasnost-gotovoj-produkcii-6066902.html, Инфоурок 9. 17.04.2022 «Вафельное тесто и изделия из него», https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-vafelnoe-testo-i-izdeliya-iz-nego-6066902.html, Инфоурок 10. 5.11.2022, "Сахарные мастики" https://infourok.ru/prezentaciya-po-teme-saharnye-mastiki-5479226.html, Инфоурок свидетельство №МО04697188, Инфоурок 11. 01.02.2022 Научная публикация : XV - Всероссийская интернет – конференция «Поиск эффективных форм и методов обучения в профессиональном образовании» 0,4 п.л. Тема публикации: Особенности подготовки и проведения интегрированного занятия в коллеже http://msob-oon.nof/smf/12-1-0-432http://prof-obr.nof/smf/12-1-0-432</p>	
--	--	--	--	--

Критерий 6. Предоставление услуг по независимой оценке качества подготовки обучающихся на основе критериев, заявленных заинтересованным заказчиком					
6.	Количество обучавшихся в Ресурсном центре, получивших сертификаты о квалификации в течение первых трех месяцев после выпуска	человек	-	-	-
6.1.	Доля обучавшихся в Ресурсном центре, получивших сертификаты о квалификации, от среднегодового контингента Ресурсного центра	процент	29,8%	Группа 30 пов – 20 чел. Группа 31 пов – 20 чел. Группа 32 пов – 20 чел. Группа 33 пов – 20 чел. Группа 47 пов – 15 чел. Группа 4 орг – 12 чел. Группа 15тех – 22 чел. Группа 16тех – 25 чел. Получили паспорта WSR Свидетельство с квалификацией – 104чел.	3
6.2.	Количество обучившихся в Ресурсном центре, включенных в Федеральный реестр квалификаций	человек	-	-	-
6.3.	Критерий 7. Оказание содействия работодателям в специализации обучающихся для целей их последующего трудоустройства по конкретным профессиональным навыкам				
7.	Количество обучающихся в Ресурсном центре, обученных по заявке и по программам работодателей	человек	79	Имеется договор дуального профессионального образования: Ресторан Ванильное небо – 30чел., https://var-kip.edu.var.ru/nashi_partneri/restorannyi_ko_mleks_vamin_41.html ООО Гиперглобус (дуальное обучение) – 6 чел. https://var-kip.edu.var.ru/nashi_partneri/gipetmarket_globus.html Ресторан «Сказка», Ресторан «Мамука», Ресторан «Великий шелковый путь, Сайора», Вок-кафе «Манеки» - 18 чел. https://var-kip.edu.var.ru/nashi_partneri/maneki_vok_kafe.html Гостиничный комплекс «Любим» - 25 чел. https://var-kip.edu.var.ru/nashi_partneri/obshchaya_info_matsiya.html	3
7.1.	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	3
7.2.					

				Бармен - 3 разряд «Пекарь» - 3 разряд «Пекарь» - 4 разряд «Бариста» «Сырдел» - 4 разряда	
8.	Критерий 8. Содействие в проведении профильных организационных, методических, конкурсных мероприятий на базе Ресурсного центра			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	8	<p>1. Финал V Национального чемпионата «Навыки мудрых» «Поварское дело» для лиц в возрасте 50 лет и старше https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2905</p> <p>2. VIII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia в Ярославской области 2 площадки по компетенции Поварское дело:</p> <p>1) Основной чемпионат для студентов, Навыки мудрых 50+, https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2069</p> <p>3. VIII Региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkills Russia в Ярославской области 2 площадки по компетенции Хлебобулечение:</p> <p>1) Основной чемпионат для студентов, https://yag-kip.edu.yar.ru/chempiomat_world_skills_russia/obschava_informatsiya.html</p> <p>4. Конкурсе профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения колледжа с учетом стандартов World Skills по компетенции «Поварское дело», https://yag-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?age=1,30</p> <p>5. Конкурсе профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения колледжа с учетом стандартов World Skills по компетенции «Кондитерское дело», https://yag-kip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.html?age=1,37</p> <p>6. Демонстрационный экзамен по стандартам WS в рамках ГИА. (участники ГПОУ ЯО Гаврилов — Ямский политехнический колледж, ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный</p>	3

8.2.	Количество методических семинаров, круглых столов, конференций, мастер-классов, проведенных на базе РЦ	единиц	10	<p>колледж № 24, 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-НПLJO3P3WqA/videos 7. Демонстрационный экзамен в рамках Реализация проекта Обучение лиц по проекту Содействие занятости по стандартам WS по компетенции «Кондитерское дело»». https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_3273</p>	
				<p>1. 10 октября отмечался Международный день каш (World Porridge Day) по этому случаю, в мастерской Поварское дело наши студенты готовили кашу на любой вкус. https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_2884</p> <p>2. 5 апреля гурманы всего мира отмечают Международный день супа. https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_2253</p> <p>3. 18 марта на базе мастерской Поварское дело прошел практический мастер-класс по приготовлению блюд итальянской кухни для студентов и мастеров производственного обучения колледжа от Андрея Любимцева, шеф-повара ресторана «Уча» гостиничного комплекса «Любим» https://vk.com/varkip_public?w=wall-179506744_2138</p> <p>4. В рамках развития Юниорского движения 18 октября 2021 года колледж посетила делегация обучающихся и педагогов школ Тутаевского района (Лицей №1,</p>	3

				<p>средняя школа №6, Константиновская СШ, Фоминская СШ и Емишевская ОШ). https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_1672</p> <p>5. Круглый стол с работодателями 2 июня 2022, 28 октября 2022 https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2539 https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_1701</p> <p>6. На Международном конгрессе «Молодые профессионалы» были подведены итоги конкурса Минпросвещения России среди профессиональных образовательных организаций на присвоение статуса «Мастерская года». Всего на конкурсе было подано 94 заявки от профессиональных образовательных организаций из 42 субъектов восьми федеральных округов Российской Федерации. Конкуре проходил с 29 октября по 15 декабря и был направлен на выявление лучших практик эффективного использования мастерских образовательных организаций, созданных в рамках федерального проекта «Молодые профессионалы» нацпроекта «Образование». Колледж признан победителем в направлении «Искусство, дизайн и сфера услуг». https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2150</p> <p>7. 24 февраля колледж принял участие в межрегиональной научно-практической конференции «Совершенствование методик оценки профессиональных компетенций обучающихся в системе среднего профессионального образования», проводимой в рамках деловой программы регионального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)» Рязанской области. https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2065</p> <p>8. 29 апреля на базе колледжа в рамках работы Региональной инновационной площадки «Сетевой ДЭ» состоялась</p>
--	--	--	--	--

				<p>семинар для руководителей и сотрудников профессиональных образовательных организаций Ярославской области, чьи студенты будут сдавать Демонстрационный экзамен в современной мастерской Поварское дело Ярославского колледжа индустрии питания. https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2419</p> <p>9. Практический мастер-класс по карамели Елены Сучковой – лауреата и дипломанта многих всероссийских и международных конкурсов, международного эксперта, шеф-кондитера. https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_3033</p> <p>10. Практический мастер-класс по приготовлению блюд итальянской кухни для студентов и мастеров производственного обучения колледжа от Андрея Любимцева, шеф-повара ресторана «Уча» гостиничного комплекса «Любим» https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2138 https://vk.com/yarkip_public?w=wall-179506744_2140</p>	3	
8.3. Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ	единиц	7	<p>1. Совещание с работниками ОУ Ярославской области, по вопросам подготовки к Демонстрационному экзамену по стандартам WorldSkills Russia. (29апреля 2022г.) https://yarkip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.htm?page=1:32</p> <p>2. Круглый стол с работодателями 02.06.2022 https://yarkip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.htm?page=1:27</p> <p>3. Межрегиональный семинар «Мы не догоняем, мы задаем темп!» 10.11.2022 https://yarkip.edu.yar.ru/glavnaya_stranitsa/news.htm?page=1:12</p> <p>4. Дни карьеры 22.12.2022</p>	3		

	<p>https://yar.kip.edu.yar.ru/glavnava_stranitsa/news.html?page=1:3</p> <p>5. Очный этап стажировки в мастерских для педагогических работников, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, обеспечивающих реализацию мероприятий федерального проекта «Профессионалитет» в 2022 году 05.12.-07.12.2022</p> <p>https://yar.kip.edu.yar.ru/glavnava_stranitsa/news.html?page=1:8</p>			
	<p>https://yar.kip.edu.yar.ru/glavnava_stranitsa/news.html?page=1:6</p> <p>6. Сетевое объединение профессиональных образовательных организаций и работодателей Ярославской области по профессиям и специальностям, входящим в укрупнённую группу 43.00.00 «Сервис и туризм» (15.04.2022)</p> <p>7. Открытие новой мастерской «Сыроварение»!</p> <p>https://yar.kip.edu.yar.ru/glavnava_stranitsa/news.html?page=1:4</p>			
	ИТОГО:			71

Директор колледжа

Халезева М.Ю. (4852) 73-54-19



Handwritten signature in blue ink.

О.А. Троицкая