

**Отчёт за 2023 год**  
 по показателям эффективности деятельности Ресурсного центра  
 «Профессионального образования и  
 профессиональной подготовки в сфере общественного питания»  
 государственное профессиональное образовательное учреждения Ярославской области  
 ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания

№ п/п	Наименование критерия, показателя	Единица измерения	Итоговая натуральная величина	Пояснение	Самооценка показателя ПОО (в баллах)	Оценка показателя министерства образования ЯО (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	146	Протоколы квалификационных экзаменов №1 от 14.06, №2 от 16.06, №3 от 20.06, №4 23.06, №5 от 22.06, №6 от 23.06, №7 от 14.06, №8 от 27.06	3	
1.2.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с центрами занятости населения	человек	0	-	0	
1.3.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по договорам с	человек	345	Мастер-классы в рамках студии кулинарного	3	

	предприятиями, учреждениями, организациями			мастерства «Готовим вместе»		
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном центре по индивидуальным договорам с гражданами	человек	154	Договоры с гражданами согласно реестра договоров.	3	
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	54	Договоры с: Заволжским политехническим колледжем (16 чел) Угличским индустриально-педагогическим колледжем (14 человек) Гаврилов-Ямским политехническим колледжем (20 чел) Борисоглебским политехническим колледжем (14 чел)	3	
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	282	Общеразвивающая профориентационная программа «Профессиональные пробы» <a href="https://vk.com/wall-179506744_3801">https://vk.com/wall-179506744_3801</a>  В том числе 33 человека в рамках проекта «Билет в будущее» <a href="https://vk.com/wall-179506744_4626">https://vk.com/wall-179506744_4626</a>	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 обучавшихся в Ресурсном центре, которым присвоена квалификация (по профессиям и специальностям, по которым предусмотрена квалификация)	процент	44,6%	Протоколы квалификационных экзаменов №1 от 14.06, №2 от 16.06, №3 от 20.06, №4 23.06, №5 от 22.06, №6 от 23.06, №7 от 14.06, №8 27.06	3	
2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	77%	<a href="https://yarp.kip.edu.yar.ru/trudoustroystvo/trudoustroystvo.html">https://yarp.kip.edu.yar.ru/trudoustroystvo/trudoustroystvo.html</a>	4	
2.3..	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	6	Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Компетенция «Поварское дело» – Дарья Николаева – серебряная медаль Компетенция «Бухгалтерский учет» – Мария Окунева – золотая медаль Компетенция «Хлебопечение» – Екатерина Бухарова – золотая медаль	3	

				Александра Иванова – серебряная медаль Иван Плаксин «Сетевое и системное администрирование» Надежда Иванова «Хлебопечение» <a href="https://vk.com/wall-179506744_3700">https://vk.com/wall-179506744_3700</a>	
2.4.	Количество участников международных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра	участник	8	III Международного конкурса «Мастера Шелкового пути — Чемпион Пекина 2023» среди Пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран «Шелкового пути» в компетенции «Кондитерское искусство» и «Поварское дело». 1 место Уткина Ульяна 2 место Юрина Елизавета 2 место Мороз Дарья 3 место Павлычева Ольга  Кондитерское искусство: 2 место-Бакланова Анастасия 3 место Николаева Дарья	5

				3 место Малафеевская Лада 3 место Шенцева Анна <a href="https://vk.com/wall-179506744_4516">https://vk.com/wall-179506744_4516</a>	
2.5.	Количество призеров и победителей региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills уровней по профилю Ресурсного центра	участник (призёр, победитель)	4	Региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Компетенция «Поварское дело» – Дарья Николаева – серебряная медаль Компетенция «Бухгалтерский учет» – Мария Окунева – золотая медаль Компетенция «Хлебопечение» – Екатерина Бухарова – золотая медаль Александра Иванова – серебряная медаль	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	5	ПМ.07Выполнение работ по рабочей по профессии 16675 Повар по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ.07 Выполнение работ по одной или	3

				нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)"Повар" по специальности 43.02.1 Поварское и кондитерское дело 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ПМ.04Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 "Пекарь" ПМ.в.06ПМ06Современные технологии приготовления и оформления сложной кулинарной продукции		
3.2.	Количество программ профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих	единиц	8	«Повар» -3 разряд «Повар» -4 разряд «Пекарь» - 3 разряд «Кондитер» – 3 разряда «Кондитер» – 4 разряда «Официант» - 3 разряд «Бармен» - 4 разряд «Сыродел» - 4 разряд	3	
3.3.	Количество программ профессиональной переподготовки	единиц	5	«Повар», «Пекарь»	3	

				«Кондитер», «Нутрициолог» «Сыродел»		
3.4.	Количество программ повышения квалификации	единиц	7	«Повар» - 4 разряд, «Повар» – 5 разряд, «Сыродел» - 4 разряд, «Кондитер» - 4 разряд, «Кондитер» - 5 разряд, «Пекарь»- 5 разряд «Доказательная нутрициология»	3	
3.5.	Количество дополнительных общеразвивающих программ (программы предпрофильной и профильной подготовки)	единиц	4	Дополнительная общеразвивающая программа «Бариста», Дополнительная общеразвивающая программа «Карвинг» Дополнительная общеразвивающая программа «Junior Chef» Дополнительная общеразвивающая программа «Четыре профессии»	3	
3.6.	Наличие условий социальной поддержки обучающихся в РЦ (наличие столовой, общежития)	единиц	3	Столовая 1 корпус Столовая 2 корпус Кафе «Тетрис»	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	единиц	4	Очный этап стажировки в мастерских для педагогических работников,	2	

	организаций, осуществляющих образовательную деятельность (повышение квалификации, переподготовки, стажировки)			обеспечивающих реализацию мероприятий федерального проекта «Профессионалитет». <a href="https://vk.com/wall-179506744_4898">https://vk.com/wall-179506744_4898</a> (для ОГБПОУ Шуйский многопрофильный колледж и Ивановский политехнический колледж)	
				«Виды общественного контроля питания рабочих предприятия» для ПАО «Славнефть – Янос» «Доказательная нутрициологии» для АНО ДПО «Научный центр подготовки специалистов в области нутрициологии, психологии, пищевых технологий»	
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	6	Новогодний фестиваль «Путешествие во времени» ГТ - Программы Городского телеканала Ярославль ( <a href="http://gtk.tv">gtk.tv</a> ) Помощь в организации репортажа для телеканала	3



					<p><u>Первый Ярославский  </u>  <u>Новости о мастер-классе</u>  <u>Николая Сарычева!</u>  <a href="https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80-%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81&amp;w=wall-179506744_3522">https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80-%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81&amp;w=wall-179506744_3522</a></p> <p>Разработка системы менеджмента качества  <u>Система менеджмента качества   ГПОУ ЯО ЯрКИП (yar.ru)</u>  Материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выпуск газеты</li> <li>• Опрос работодателей</li> <li>• Анализ опроса работодателей</li> <li>• Опрос покупателей</li> </ul> <p>Учебно-производственного участка №1 по улучшению ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Итоги опроса преподавателей</li> </ul>	
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	0	-	0	
6.2.	Доля обучавшихся в Ресурсном центре, получивших сертификаты о квалификации, от среднегодового контингента Ресурсного центра	процент	68%	Группы 36,38,39,40, 53 Пов, 13, 14, Тех и 40 орг, (100 человек) Skill паспорт загружается в личный кабинет участника	3	
6.3	Количество обучившихся в Ресурсном центре, включенных в Федеральный реестр квалификаций	человек	0	-	0	
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	65	Реализация дуального обучения: 1. <a href="https://vk.com/wall-179506744_4228">https://vk.com/wall-179506744_4228</a> 2. <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/maneki_vok_kafe.html">https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/maneki_vok_kafe.html</a> 3. <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html">https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html</a>	3	
7.2.	Доля программ в Ресурсном центре, разработанных с участием работодателей, от общего количества программ, реализуемых в течение отчетного периода	процент	75%	4. <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html">https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html</a> 5. <a href="https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html">https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html</a>	3	

				6. <a href="https://yarkip.edu.yar.ru/nashi_partneri/restoranniy_kompleks_vanil_n_41.html">https://yarkip.edu.yar.ru/nashi_partneri/restoranniy_kompleks_vanil_n_41.html</a>		
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	6	Региональный чемпионат «Профессионалы» компетенция «Хлебопечение», «Поварское дело» Конкурс «Мастера шелкового пути», проводимого в рамках инициативы «Один пояс — один путь» Конкурс профессионального мастерства ООО «ГК» Конкурс профессионального мастерства «Пиццафабрика» <a href="https://yarkip.edu.yar.ru/chempionat_professional/obshchaya_informatsiya.html">https://yarkip.edu.yar.ru/chempionat_professional/obshchaya_informatsiya.html</a> <a href="https://vk.com/wall-179506744_4830">https://vk.com/wall-179506744_4830</a> <a href="https://vk.com/wall-179506744_3700">https://vk.com/wall-179506744_3700</a> <a href="https://vk.com/wall-179506744_3677">https://vk.com/wall-179506744_3677</a> <a href="https://vk.com/wall-179506744_4825">https://vk.com/wall-179506744_4825</a>	3	

8.2.	Количество методических семинаров, круглых столов, конференций, мастер-классов, проведенных на базе РЦ	единиц	8	<p>Семинар на тему «Особенности организации питания обучающихся» 15.06  <a href="https://vk.com/wall-179506744_2565">https://vk.com/wall-179506744_2565</a></p> <p>Корпусные конфеты 11.06  <a href="https://vk.com/wall-179506744_3918">https://vk.com/wall-179506744_3918</a></p> <p>Мастер- класс «Бариста» 23.05  <a href="https://vk.com/wall-179506744_3802">https://vk.com/wall-179506744_3802</a></p> <p>Мастер- класс по приготовлению марשמеллоу 3.05 в честь Дня кондитера.  <a href="https://vk.com/wall-179506744_3740">https://vk.com/wall-179506744_3740</a></p> <p>Мастер- класс от Николая Сарычева  <a href="https://vk.com/wall-179506744_3522">https://vk.com/wall-179506744_3522</a></p> <p>Круглый стол «Подход и философия шефа при создании авторского блюда»          Роман Визе провел мастер-класс для студентов  <a href="https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%9C%D0%B0%D0%BC%D1%83%D0%BA%D0%B0&amp;w=wall-179506744_3471">https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%9C%D0%B0%D0%BC%D1%83%D0%BA%D0%B0&amp;w=wall-179506744_3471</a></p>	3
------	--	--------	---	--	---

				<p>Мастер-класс от Акима Москалева по приготовлению холодного десерта — яблочной граниты с сельдереем и заварным кремом с лавандой.  <a href="https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80&amp;w=wall-179506744_4934">https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80&amp;w=wall-179506744_4934</a>  <a href="https://vk.com/wall-179506744_3505">https://vk.com/wall-179506744_3505</a></p>		
8.3.	Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ	единиц	4	<p>Круглый стол с партнерами работодателями 6.04  <a href="https://vk.com/wall-179506744_3600">https://vk.com/wall-179506744_3600</a>        28 апреля в зале мастерской «Ресторанный сервис» собрались студенты, представлявшие колледж на Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Региональном Чемпионате «Абилимпикс», их родители, наставники, эксперты, организаторы площадок.  <a href="https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%BA%D1">https://vk.com/wall-179506744?q=%D0%BA%D1</a></p>	3	

				<p><a href="http://www.179506744_3727">http://www.179506744_3727</a></p> <p>Организационные и технические мероприятия по подготовке и проведению Регионального чемпионата «Профессионалы» (Ресторан Ванильное небо)</p> <p>Организационные и технические мероприятия по подготовке и проведению Регионального чемпионата (Ресторан Сказка, Мамука, Манеки, Сайора)</p>	
--	--	--	--	--	--

Директор ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания



*Handwritten signature in blue ink.*

О.А.Троицкая