

Отчёт за 2024 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 министерст ва образовани я 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	168	Протоколы квалификационных экзаменов №1 от 14.06, №2 от 16.06, №3 от 20.06, №4 23.06, №5 от 27.06, №6 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 предприятиями, учреждениями, организациями	человек	270	Практические мастер-классы для 270 чел. https://yarkip.edu.yar.ru/course_training/master-klassi.html	3	
1.4.	Численность обучающихся, прошедших обучение в Ресурсном	человек	147	Договоры с гражданами согласно реестра договоров.	3	

	центре по индивидуальным договорам с гражданами			ПО Повар ПО Кондитер ДПО Бариста ДПО Карвинг ДПО Актуальные вопросы нутрициологии		
1.5.	Численность обучающихся других профессиональных образовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	70	Договоры с: Угличским индустриально-педагогическим колледжем (14 человек) Гаврилов-Ямским политехническим колледжем (20 чел) Борисоглебским политехническим колледжем (22+14 чел)	3	
1.6.	Численность обучающихся общеобразовательных организаций, прошедших обучение в Ресурсном центре	человек	1082	Профессиональные пробы для 1042 школьников на платной основе https://www.gtk.tv/news/129839.ns https://vk.com/wall-179506744_6414 https://vk.com/wall-179506744_5538 Профессиональные пробы в рамках проекта билет в будущее для 40 школьников https://vk.com/wall-179506744_6331 https://vk.com/wall-179506744_6302 https://vk.com/wall-179506744_6261	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	46,6%	Протоколы квалификационных экзаменов (80 чел) №1 от 14.06, №2 от 16.06, №3 от 20.06, №4 23.06, №5 от 27.06, №6 от 27.06,	3	

2.2.	Доля выпускников, трудоустроенных в первый год после выпуска по профилю РЦ, от общего количества выпускников	процент	74%	https://yarkip.edu.yar.ru/trudoustroystvo/trudoustroystvo.html	4	
2.3..	Количество участников региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра (без учета внутренних мероприятий)	участник	37	Компетенция Поварское дело: Рябов Владислав https://vk.com/wall-179506744_5281 https://vk.com/wall-179506744_5601 Межрегиональный этап чемпионата Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству в 2024 году по компетенции «Поварское дело» 8 место (входит в состав команды для дальнейшего этапа) Рябов Владислав ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания https://vk.com/wall-179506744_6364 Финал Чемпионата «Профессионалы» в Санкт-Петербурге в компетенции «Поварское дело» 8 место Владислав Рябов ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания https://vk.com/wall-179506744_6027 05.11.2024 - Всероссийская олимпиада «Сладкие блюда и напитки» (Купцова Е., Ширяева В., Ефимова Д., Сверчков А., Бобылева А., Смирнов Е.), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место, диплом № 15630700 17.12.2024 - Всероссийская олимпиада «Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия» (Корышева А., Бородулин И.,	3	

			Быстров С., Тамарян О., Гордиенко А.), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место, диплом № 15997700 25.12.2024 - Всероссийская олимпиада «Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика» (Хлесткова А., Луговкина А., Сафонова А., Куликов А., 57 пов), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место, диплом № 16085900 25.12.2024 - Всероссийская олимпиада «Овощи и грибы» (Смирнова К., Волков Н., Разумовская А., Стрикова Ю., Шувалова Д., 70 пов), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место, диплом №16085700 24.04.2024 - Всероссийская олимпиада «Супы и бульоны» (Голубев О., Шляков И., Игольников И., Горшкова В.), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место, диплом № 14986100 24.04.2024 - Всероссийская олимпиада «Крупы, бобовые и макаронные изделия» (Пятенко Т., Петрова А., Усоян С., Догадаева К.), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место, диплом № 14985800 12.03.2024 - Всероссийская олимпиада «Обработка и приготовление рыбы и нерыбных продуктов моря» (Насолодина Кристина, Копнина Софья, Кукушкин		
--	--	--	--	--	--

				Алексей, Фомин Роман, Максаков Кирилл), ВНОЖ «ФГОСурок» - 1 место,		
2.4.	Количество участников международных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills по профилю Ресурсного центра	участник	17	Финал четвертого международного конкурса «Мастера шелкового пути» прошёл в дистанционном формате 3 место - Ульяна Колмакова, Шадричева Вероника – участница https://vk.com/wall-179506744_6027 04.2024 – II Международная олимпиада «Профессионал своего дела» направление Поварское дело, ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»: участники – 5 чел. (Тамарян О., Бородулин И., Воронова А., Гордиенко А., Мягкова Д.) 04.2024 – II Международная олимпиада «Профессионал своего дела» направление Кондитерское дело, ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»: участники – 6 чел. (Смирнов Егор, Воронова Анна, Ефимова Дарья, Зубрицкий Илья, Мягкова Дарья, Сверчков Артем) 04.2024 – II Международная олимпиада «Профессионал своего дела» направление Поварское дело, ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»: 1 место – 3 чел (Бурмистров Денис, Купцова Елизавета, Сверчков Артем) 04.2024 – II Международная олимпиада «Профессионал своего дела» направление Кондитерское	5	

				дело, ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»: 1 место – 1 чел (Хахина Анна)		
2.5.	Количество призеров и победителей региональных и федеральных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, чемпионатов WorldSkills уровней по профилю Ресурсного центра	участник (призёр, победитель)	3	https://vk.com/wall-179506744_5654 Итоговый (межрегиональный) этап чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенции «Хлебопечение» в г. Хабаровск. Анастасия Шадричева - участница https://vk.com/wall-179506744_5601 Межрегиональный этап чемпионата Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству в 2024 году по компетенции «Поварское дело» 8 место (входит в состав команды для дальнейшего этапа) Рябов Владислав ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания https://vk.com/wall-179506744_6364 Финал Чемпионата «Профессионалы» в Санкт-Петербурге в компетенции «Поварское дело» 8 место Владислав Рябов ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания https://vk.com/wall-179506744_6027	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 43.02.15 - Поварское и кондитерское дело	3	

				ПМ.07 Выполнение работ по одной или 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.04 Выполнение работ по профессии 15680 Оператор линии производства мороженого 19.02.03 Технология 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	7	«Повар» -3 разряд «Повар» -4 разряд «Пекарь» - 3 разряд «Кондитер» – 3 разряда «Кондитер» – 4 разряда «Официант» - 3 разряд «Сыродел» - 4 разряд	3	
3.3.	Количество программ профессиональной переподготовки	единиц	5	«Повар», «Пекарь» «Кондитер», «Нутрициолог» «Сыродел»	3	
3.4.	Количество программ повышения квалификации	единиц	7	«Повар» - 4 разряд, «Повар» – 5 разряд, «Сыродел» - 4 разряд, «Кондитер» - 4 разряд, «Кондитер» - 5 разряд,	3	

				«Пекарь»- 5 разряд «Доказательная нутрициология»		
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 «Град профессий - Четыре профессии»	5	
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 организаций, осуществляющих образовательную деятельность (повышение квалификации, переподготовки, стажировки)	единиц	8	ДПО «Научный центр подготовки специалистов в области нутрициологии, психологии, пищевых технологий» Договор о стажировке педагогических работников с Рестораном Ванильное небо Договор о стажировке педагогических работников с Рестораном Мамука Договор о стажировке педагогических работников с Рестораном Сайора Договор о стажировке педагогических работников с Рестораном Любим Договор о стажировке педагогических работников с Рестораном Ласточка	3	

				Договор о стажировке педагогических работников с Рестораном Соколена Договор на обучение сотрудника ресторана Любим по профессии Повар 3 разряда		
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	10	1. 31.05.2024 – Проверочная работа «Блюда из яиц», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № ЧД75699277 2. 28.05.2024 – Презентация на тему «Оформление десертов», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № БУ05191638 3. 31.05.2024 – Самостоятельная работа по теме «Приготовление винегретов», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № ВО87506894 4. 27.05.2024 - Презентация на тему «Приготовление компотов», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № ЦЙ91496853 5. 27.05.2024 – Опорный конспект «Гид по кофе», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № ЦТ27652408 6. 19.03.2024 – Презентация «Оформление десертов», Образовательный портал «Prodlenka.org», Санкт-Петербург, диплом № 39506-42772	3	

				7. 11.11.2024 – Презентация «Приготовление сиропов», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № ЭЯ31219456 8. 11.11.2024 – Презентация «Отделочные полуфабрикаты», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № ЯЙ87596690 9. 18.12.2024 – Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ по ПМ.01, Всероссийский образовательный портал «Prodlenka.org», «Центр Развития Педагогики», Санкт-Петербург, диплом ИКТ, № 48218-52154 10. 08.12.2024 – Презентация «Кремы: ассортимент, приготовление», Учебный центр «Инфоурок», свидетельство № УП98744673		
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	85%	Группы 36, 38, 39, 40, 53 поваров 15, 16, Тех (143 человек) Паспорт компетенций 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	48	Реализация дуального обучения с ресторанами: Ванильное небо, Сказка, Мамука, Манеки, Сайора, Гипермаркетом Глобус	3	
7.2.	Доля программ в Ресурсном центре, разработанных с участием работодателей, от общего количества программ, реализуемых в течение отчетного периода	процент	75%	1. https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html 2. https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/gipermarket_globus.html 3. https://yar-kip.edu.yar.ru/nashi_partneri/restoranniy_kompleks_vaniln_41.html	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	5	Региональный чемпионат «Профессионалы» компетенция «Поварское дело» https://vk.com/wall-179506744_5091 Конкурс «Мастера шелкового пути», проводимого в рамках инициативы «Один пояс — один путь» по компетенции Поварское дело https://vk.com/wall-179506744_6027 Конкурс профессионального мастерства ООО «ГК» для шеф-поваров ресторанов Мамука, Манеке, Сказка, Сайора Конкурс профессионального мастерства для сотрудников семейного ресторана «Пиццафабрика» Региональный конкурс профессионального мастерства студентов по профессии	3	

				«Повар, кондитер» https://vk.com/wall-179506744_6375		
8.2.	Количество методических семинаров, круглых столов, конференций, мастер-классов, проведенных на базе РЦ	единиц	11	Выпускник Аким Москалев провел для ребят интересный мастер-класс по приготовлению холодного десерта — яблочной граниты с сельдереем и заварным кремом с лавандой. https://vk.com/wall-179506744_4934 Мастер-класс для семей с детьми в рамках клуба взаимоподдержки и развития социальной активности детей «Ярославинки». На площадке мастерской «Кондитерское дело» гости своими руками готовили песочное сахарное печенье и подписывали открытки для оформления подарков для участников СВО на 23 февраля. https://vk.com/wall-179506744_5036 Мастер-класс на тему «Супы» https://vk.com/wall-179506744_5311 В мастерской «Поварское дело» прошел практический мастер-класс столичных шеф-поваров https://vk.com/wall-179506744_5441 Мастер-класс по выпечке яблочного штруделя с русской «изюминкой» — кедровыми орешками https://vk.com/wall-179506744_5670 Практическом мастер-классе по приготовлению разных видов каш https://vk.com/wall-179506744_6141 Ребята-старшекурсники провели мастер-класс при работе с хлебом для студентов 1 курса https://vk.com/wall-179506744_6180 Кулинарный мастер-класс по приготовлению холодца https://vk.com/wall-179506744_6274 Мастер-класс по приготовлению кексов https://vk.com/wall-179506744_6367	3	

				На базе мастерской «Поварское дело» состоялись мастер-классы для студентов от известных профессионалов: Марина Девятко — бренд-шеф-кондитер, сертифицированный судья региональной категории Всемирной Ассоциации Кулинарных Сообществ шеф-поваров (WACS/WorldChefs), судья высшей квалификационной категории Национальной Ассоциации Кулинаров России (НАК), региональный эксперт чемпионатного движения Worldskills, главный эксперт чемпионата «Kidskills», «Молодые профессионалы» и «Мастерята» по компетенции «Кондитерское дело»; Максим Лазарев — шеф-повар кулинарной студии «Gastro Chef», Уфа и Гранд шеф-повар ресторана «Сан Марино». https://vk.com/wall-179506744_6362 https://vk.com/wall-179506744_3505 Круглый стол с работодателями https://vk.com/wall-179506744_6036 Круглый стол с партнерами-работодателями https://vk.com/wall-179506744_5663		
8.3.	Количество организационных мероприятий, проведенных на базе РЦ	единиц	4	Семинар в рамках подготовки к финалу Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» 2024 https://vk.com/wall-179506744_6311 Очный этап стажировки в мастерских для педагогических работников, обеспечивающих реализацию мероприятий федерального проекта «Профессионалитет» https://vk.com/wall-179506744_4898 Организационные и технические мероприятия по подготовке и проведению Регионального	3	

				чемпионата «Профессионалы» с представителями работодателя (Ресторан Ванильное небо) Организационные и технические мероприятия по подготовке и проведению Регионального чемпионата » с представителями работодателя (Ресторан Сказка, Мамука, Манеки, Сайора)		
--	--	--	--	--	--	--

Итого 81 балл

Директор ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания



О.А.Троицкая

О.А.Троицкая