

**Информация о деятельности МЦПК ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»
за 2019 год по состоянию на 01.01.2020г.**

1. Количество обученных:

1.1. Всего 668 человек;

1.2. в т.ч. за счёт средств работодателей 54 человека;

1.3. в т.ч. за счёт средств службы занятости населения 107 человек, из них граждан пенсионного возраста - 2 человека;

1.4. в т.ч. за счёт средств физических лиц 75 человек;

1.5. в т.ч. студентов ПОО 336 человек (смежная профессия, дополнительные образовательные программы);

1.6 в т.ч. Федеральный проект «Старшее поколение» по обучению граждан предпенсионного возраста – 96 человек, в том числе:

- по линии службы занятости населения Кемеровской области – 21 человек,

- по линии Академии Ворлдскиллс Россия Союза «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) – 75 человек.

2. Перечень реализованных программ профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
1.	Повар	Профессиональная подготовка	800 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-повар ЗАО «Компания Сибторг» Ляпин Олег; ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р. Б.	ГКУ ЦЗН г. Кемерово; Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р. Б.
2.	Повар	Профессиональная подготовка	552 часа	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-повар ЗАО «Компания Сибторг» Ляпин О.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Шеф-повар ЗАО «Компания Сибторг» Ляпин О.
3.	Повар	Профессиональная	160 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Шеф-повар ресторана «Семь

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
		переподготовка						пятниц» Летин Е.
4.	Повар	Профессиональная переподготовка	144 часов	3 разряд	Проф. стандарт; требования работодателя	Муниципальное автономное учреждение «Центр обслуживания и оказания услуг» Краснобродского городского округа	-	Муниципальное автономное учреждение «Центр обслуживания и оказания услуг» Краснобродского городского округа
5.	Повар	Повышение квалификации	80 часов	4-6 разряды	Проф. стандарт	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.
6.	Шеф-повар	Повышение квалификации	80 часов	-	Технологическая документация работодателей	МАУ «Школьное питание»	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	МАУ «Школьное питание»
7.	Кондитер	Профессиональная подготовка	480 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-кондитер кондитерского цеха «Winer Wald» Парахина О.Ю.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Шеф-кондитер кондитерского цеха «Winer Wald» Парахина О.Ю.
8.	Кладовщик	Профессиональная подготовка	320 часов	2 разряд	Проф. стандарт	Зав. складом кондитерского цеха «Winer Wald» Сазонова	-	Зав. складом кондитерского цеха «Winer

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
						В.В.		Wald» Сазонова В.В.
9.	Пекарь	Профессиональная подготовка	320 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.
10.	Пекарь	Переподготовка	160 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.
11.	Пекарь	Повышение квалификации	80 часов	4-6 разряд	Проф. стандарт	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.
12.	Бизнес-цикл для студентов дневного обучения	Дополнительная образовательная программа	266 часов	-	Проф. стандарты, ФГОС	Муниципальный некоммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства г. Кемерово, Президент фонда С.Л. Энгель, Управляющий бизнес-инкубатором Плаксина Е.В.	Муниципальный некоммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства г. Кемерово, Президент фонда С.Л. Энгель	Муниципальный некоммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства г. Кемерово Управляющий бизнес-инкубатором

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
								Плаксина Е.В.
13.	Модуль формирования профессиональных компетенций Hard Skills	Дополнительная образовательная программа	36 часов	-	Проф. Стандарты, ФГОС, стандарты WS	ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р. Б.	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р.Б.
14.	Модуль формирования профессиональных компетенций Hard Skills	Дополнительная образовательная программа	14 часов	-	Проф. Стандарты, ФГОС, стандарты WS	ООО «Олимп- Плаза», директор Гурова Людмила Витальевна		ООО «Олимп-Плаза», директор Гурова Людмила Витальевна
15.	Основы изготовления декоративных фигур из теста по стандартам WorldSkills	Дополнительная образовательная программа	16 часов	-	Проф. стандарт	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.
16.	Кулинарная студия	Дополнительная образовательная программа	24 часа	-		ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р. Б.	Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р. Б.
17.	Мастер-класс «Современное технологическое оборудование в сфере общественного	-	12 часов	-	Требования работодателей	Управление образования Кемеровского района	-	-

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
	питания»							
18.	Федеральный проект «Старшее поколение» национального проекта «Демография», Кондитер	Переподготовка	480 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-кондитер кондитерского цеха «Winer Wald»	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Шеф-кондитер кондитерского цеха «Winer Wald»
19.	Федеральный проект «Старшее поколение» национального проекта «Демография», Контролер - кассир	Переподготовка	160 часов		Проф. стандарт	Зав. складом кондитерского цеха «Winer Wald»	-	Зав. складом кондитерского цеха «Winer Wald»
20.	Федеральный проект «Старшее поколение» национального проекта «Демография», Повар	Переподготовка	144 часа	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.
21.	Федеральный проект «Старшее поколение» национального	Переподготовка	144 часа		Требования работодателя	ООО «Промышленновские коммунальные системы»	-	-

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
	проекта «Демография», Пользователь ПК							
22.	Повар, с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Основная программа профессионального обучения	144 часа	3 разряд	Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарта; *		Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	
23.	Повар, компетенция «Поварское дело» для лиц предпенсионного возраста	Программа повышения квалификации	72 часа	4-6 разряд			Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	
24.	Повар, компетенция «Поварское дело» для лиц предпенсионного	ДПО Повышение квалификации	72 часа	-	спецификация стандарта компетенции «Поварское		программа выбрана из банка программа Академии Ворлдскиллс Россия, разработчики: Бабина	

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
	возраста				дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарта; *		Т.А., директор Ресурсного центра ОГБПОУ УТПиТ; Ракипова Р.Х., ГБПОУ УТПиТ; Русецкая Н.С., ОГБПОУ УТПиТ; Дубинина Е.В., начальник Управления непрерывной профессиональной подготовки взрослых Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».	
25.	Повар «Современные технологии организации питания стационарных учреждений социального обслуживания»	Дополнительное профессиональное обучение	72 часа	-	проф. стандарта; требования работодателей	ГБУ КО "Инской психоневрологический интернат"	-	ООО «Фаворит», гл. технолог Колтович Р. Б.

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
26.	Кондитер, компетенция «Кондитерское дело» для лиц предпенсионного возраста	Программа профессиональной подготовки	144 часа	3 разряд	- спецификация стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications); - проф. стандарт; *	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.	Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.
27.	Кондитер компетенция «Кондитерское дело» для лиц предпенсионного возраста	Программа переподготовки	144 часа	3 разряд	- спецификация стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications); - проф. стандарт; *	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.	Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.
28.	Кондитер, компетенция	Дополнительная	72 часа	-	спецификация стандарта	ООО «Империя МОКС», начальник	Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы	ООО «Империя МОКС»,

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
	«Кондитерское дело» «Изготовление, оформление и презентация изделий и скульптур из шоколада и карамели»	профессиональная программа повышения квалификации для лиц предпенсионного возраста			компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	кондитерского цеха, Санаева И.В.	(Ворлдскиллс Россия)»	начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.
29.	Пекарь с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Программа профессионального обучения	144 часа	3	спецификация стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	-	программа выбрана из банка программы Академии Ворлдскиллс Россия, разработчики: Лейс И.А., ГАПОУ «Международный колледж сервиса», сертифицированный эксперт по компетенции «Хлебопечение» Союза Ворлдскиллс Россия; Сидорова Л.Р., ГАПОУ «Международный	ООО Империя МОКС, директор Хлебозавода № 2, Шитова М. В.

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
							колледж сервиса», эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона; Дубинина Е.В., начальник Управления непрерывной профессиональной подготовки взрослых Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».	
30.	Портье, компетенция «Администрирование отеля» для лиц предпенсионного возраста	Программа профессиональной подготовки	144 часа	-	спецификация стандарта компетенции «Администрирование отеля» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	ООО «Санаторий Танай», администратор Котикова А. А.	программа выбрана из банка программа Академии Ворлдскиллс Россия	ООО «Санаторий Танай», администратор Котикова А. А.
31.	Портье,	Программа	144	-	спецификация	ООО «Санаторий Танай»,	программа выбрана из	ООО

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
	компетенция «Администрирование отеля» лиц предпенсионного возраста	профессиональной переподготовки	часа		стандарта компетенции «Администрирование отеля» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	администратор Котикова А. А.	банка программа Академии Ворлдскиллс Россия	«Санаторий Танай», администратор Котикова А. А.
32.	Специалист по гостеприимству (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля»)	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации	72 часа	-	спецификация стандарта компетенции «Администрирование отеля» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	ООО «Санаторий Танай», администратор Котикова Алена Александровна	программа выбрана из банка программа Академии Ворлдскиллс Россия Составители: Гранкина Ирина Анатольевна, зам. директора Академии по практической подготовке; Лукин А.А., руководитель направления перспективных разработок Академии Ворлдскиллс Россия Ильиных М.М.,	ООО «Санаторий Танай», администратор Котикова А. А.

№	Наименование образовательной программы	Вид образовательной программы (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации)	Нормативный срок обучения	Присваиваемый квалификационный разряд	Основа для определения содержания программы	Участие представителей работодателей в разработке программы	Эксперты, согласование программы	Участие представителей работодателей в реализации программы
							международный эксперт по компетенции «Администрирование отеля» Союза Ворлдскиллс Россия.	
33.	Официант	Профессиональная подготовка	144 часа	-	Проф. стандарт	ООО «Кузбасспитание», ген. директор Татарникова О.В.	ООО «Кузбасспитание», Нетц Г.В.	ООО «Кузбасспитание», ген. директор Татарникова О.В.

*- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».