

**УТВЕРЖДАЮ**  
**ВРИО Директора СКСТиК**  
**И.А. Подорога**  
 \_\_\_\_\_  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **2015г**

**ОТЧЕТ О РАБОТЕ КРАЕВОГО РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА «ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (хлебопекарных и кондитерских изделий)»  
 НА БАЗЕ ГБОУ СПО СКСТ и К за 9-ть месяцев 2015 ГОДА .**

№№	наименование	Мероприятие				
1	Количество обучающихся, прошедших подготовку на базе ресурсного (далее – РЦ) (своих/других образовательных учреждений).	ГБОУ СПО СКСТиК – Студенты -групп специальности: «Технология продукции общественного питания», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Повар, кондитер» -				
		Наименование мероприятий, программ подготовки	1-квартал	2-квартал	3-квартал	
		Профессиональный модуль «Приготовление хлебабу очных, и мучных и кондитерских изделий»	50 человека (группы ПК-85, ПК-86)			
		Профессиональный модуль «Производство хлеба хлебобулочных изделий» «Производство макаронных изделий» «Выполнение работ по профессии «Пекарь» Лабораторно-практические занятия по дисциплине «Технохимический контроль продуктов»	50  (группы ТП-5 ТП-6	64  (группы ТХ-2 ТХ-3, ТП-3, ТП-4)	48  (Группы ТХ-4, ТХ-5)	
Программы дополнительного образования по направлениям: «Современные технологии в кондитерском производстве» «Технология работы с сахарной пастой» «Работа с шоколадом» «Конфеты ручного приготовления» «Французское хлебопечение» «Европейская кухня» «Восточная кухня»	175чел.  (группы ТП-6, ТП-7, ТП-8, ПК-83, ПК-84, ПК-85, ПК-86)	99чел.  (группы , ТП-3, ТП-4, Т-13, Т-14)	95чел.  (Т-12, ТП-5, ТП-6,)			

2	<b>Количество инженерно-педагогических работников других учреждений, повысивших квалификацию в РЦ</b>	Повышение квалификации по направлению «Технология приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности с использованием новых технологий и современного оборудования»- 15чел.- 2квартал 2015года.			
3.	<b>Количество взрослого населения, прошедшего профессиональную подготовку, переподготовку и повышение квалификации в РЦ</b>	Реализованы программы профессионального обучения по профессии «Кондитер»-17 чел. Реализована программа «Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях- 50 чел – 3 квартал- (август2015год).			
4.	<b>Наличие соглашений о партнерстве(договоров сотрудничества с работодателями)</b>	Столовые: СТГАУ, лицей №35, гимназия №25, МДОУ №46 «Первоцвет», ООО «Эском». Рестораны: «Веранда», «Лесная поляна», «Нива», «Империял», «Скиф». Кафе: Глория, Сеньора, Виктория, Атриум, Калимфо, Театральное, Меркаба, Деловая встреча. Кондитерский дом: Шоколадница, Подсолнух, ИП Панкратов, ИП Игнатенко, ИП Третьяков, ИП Соцкий, ООО Оскар. ООО «МКС».Пекарни: ООО Бигдай, хлебозавод №3, ООО«Хлеб Хмельницкого», Российская гильдия пекарей и кондитеров.			
5.	<b>Наличие соглашений с учреждениями профессионального образования (клиентская сеть).</b>	1.ГБПОУ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово Договор № 3 от22.09.2014г			
		2.ГБОУ СПО «Курсавский региональный колледж «Интеграл» с.Курсавка Договор № 2 от20.07.2014г			
		3.ГБПОУ «МТ им. казачьего генерала С.С.Николаева» г.Михайловск. Договор №4 от04.09.2015г			
		4.ГБОУ СПО «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» г.Светлоград Договор № 1от20.07.2015			
		5.ГБОУ СПО «Прасковейский агро-технологический техникум» Договор №7 от 28.09.2015г.			
		6.ГАОУ ВПО « Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» Договор №8 от 28.09.2015г.			
		7. ГБПОУ «Благодарненский агротехнический техникум» Договор №5 от 28.08.2015г.			
		8. ГБПОУ СПО «Григорополисский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова»			

		<p>Договор №11 от 22.09.2015г</p> <p>9. ГБПОУ «Государственный агротехнический колледж» с.Московское Договор№ 6 от 28.08.2015г.</p> <p>10. ГБПОУ «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум» Договор № 12 от 30.09.2015г.</p>	
6.	Удовлетворенность клиентов(работодателей) работой РЦ ( наличие положительных отзывов)	<p>В книге отзывов о работе ресурсного центра <b>«ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (хлебопекарных и кондитерских изделий)»</b></p> <p>Отзывы обучающихся и мастера производственного обучения ГБПОУ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово- октябрь 2015г.</p> <p>Благодарственное письмо за подготовку краевого участника конкурса «Повар, кондитер».</p> <p>Благодарственные письмо за подготовку участника Всероссийской олимпиады Мякушко П.С. –май 2015г.</p>	
7.	Участие РЦ в различных инновационных проектах и конкурсах.	<p>1.Краевая олимпиада профессионального мастерства «Повар, кондитер»-апрель-2015г.</p> <p>2. Подготовка участника к Всероссийской олимпиаде профессионального мастерства «Повар,кондитер»-май-2015г.</p> <p>3.Участие во Всероссийском Конкурсе « 100 Лучших товаров»- июль-2015г.</p> <p>4.Участие во Всероссийском конкурсе лучших практик взаимодействия образовательных организаций с организациями реального сектора экономики по подготовке квалифицированных рабочих и специалистов со средним профессиональным образованием ( Пищевая промышленность) -. Сентябрь-2015</p> <p>5. Городской Фестиваль кулинарного искусства- 19 сентября 2015г.</p>	
8.	Повышение квалификации сотрудников РЦ	<p>Преподаватели спецдисциплин и мастера производственного обучения участвующие в обучении студентов и взрослого населения на базе ресурсного центра прошли обучение по направлению «Технология работы с сахарной пастой», «Технология работы с шоколадом»- 5 чел.</p>	
9.	Доля трудоустроенных выпускников, от общего количества выпускников, прошедших обучение РЦ	<p>Трудоустроены -100% выпускников групп по специальности «Повар, кондитер» ПК-83,ПК-84, «Технология продукции общественного питания» ТП- 3,ТП-4, Т-12, «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» ТХ-2,ТХ-3</p>	
10.	Количество и перечень учебных программ, методических пособий, разработанных в соответствии с профилем РЦ.	<p>1.Современные технологии в кондитерском производстве . Рабочая программа,</p> <p>2.Технология приготовления хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»».</p> <p>3. Современные технологические процессы оборудование и техника в общественном питании»</p> <p>4.Планирование ,организация и проведение лабораторных работ и практических занятий по специальности «Технология продукции общественного питания».</p> <p><i>ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</i></p> <p>ПМ 07. Современное хлебопечение</p> <p>МДК 07.01 Инновационные технологии в хлебопечении</p>	

ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ 08. Разработка новых видов продукции  
МДК 08.01 Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве

ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
*ОПОП «Технология продукции общественного питания»*  
ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве  
МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты

ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
*ОПОП «Повар, кондитер»*  
ПМ11. Современные технологии в кондитерском производстве  
МДК 11. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты

ПП.11 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, переработанных (доработанных) с участием работодателей:  
*ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*  
ОПД 05. Автоматизация технологических процессов  
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  
МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья  
УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий  
МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий  
УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.03 Производство кондитерских изделий  
МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий  
МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий  
УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.04 Производство макаронных изделий  
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий

ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»

МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства  
 МДК 06.02 Технология кондитерского производства  
 УП.06 Учебная практика  
 ПП.06 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
*ОПОП «Технология продукции общественного питания»*  
 ОПД 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья  
 ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 УП.04 Учебная практика  
 ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
 МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  
 ПП. 05 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»  
 МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий  
 УП. 07 Учебная практика  
 ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве  
 МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты  
 ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
*ОПОП «Повар, кондитер»*  
 ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
 МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
 УП. 08 Учебная практика  
 ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 Перечень разработанных и сформированных с участием работодателей учебно-методических комплексов к рабочим программам дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов:  
*ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*  
 ОПД 05. Автоматизация технологических процессов  
 ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке  
 МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья  
 УП.01 Учебная практика  
 ПП.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий  
 УП.02 Учебная практика  
 ПП.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ.03 Производство кондитерских изделий  
 МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий  
 МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий  
 УП.03 Учебная практика  
 ПП.03 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ.04 Производство макаронных изделий  
 МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий  
 ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»  
 МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства  
 МДК 06.02 Технология кондитерского производства  
 УП.06 Учебная практика  
 ПП.06 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ 07. Современное хлебопечение  
 МДК 07.01 Инновационные технологии в хлебопечении  
 ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ 08. Разработка новых видов продукции  
 МДК 08.01 Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве  
 ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
*ОПОП «Технология продукции общественного питания»*  
 ОПД 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья  
 ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 УП.04 Учебная практика  
 ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
 МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  
 ПП. 05 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
 ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»  
 МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий  
 УП. 07 Учебная практика

		ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности) ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности) <i>ОПОП «Повар, кондитер»</i> ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий УП. 08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности) ПМ11. Современные технологии в кондитерском производстве МДК 11. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты ПП.11 Производственная практика (практика по профилю специальности)
<b>11.Проведение обучающих семинаров, мастер-классов, конференций (количество, тема, дата проведения) на базе РЦ.</b>		
<b>11.1</b>	<b>Февраль2015</b>	Проведение мастер-классов на базе ресурсного центра в мероприятии «День открытых дверей», для учащихся школ города Ставрополя. Приказ№ 41- ОД/ от 24.02.2015г
<b>11.2</b>	<b>Март2015</b>	Подготовка к краевому этапу олимпиады профессионального мастерства «Повар,кондитер»
<b>11.3</b>	<b>Апрель2015</b>	Проведение краевой олимпиады профессионального мастерства «Повар, кондитер». Проведен практический мастер класс для преподавателей и мастеров производственного обучения по теме: «Технология приготовления х/б изделий пониженной калорийностью с использованием новых технологий и современного оборудования» - 18 апреля2015г.
<b>11.4</b>	<b>Май 2015</b>	Проведен практический мастер класс, для мастеров производственного обучения, преподавателей спец, дисциплин и студентов выпускных групп по теме: «Современные технологии в кондитерском производстве» в краевом обучающем семинаре «Безопасность питания обучающихся школ»
<b>11.5</b>	<b>22-23 Июля 2015</b>	Подготовка и участие в выставке кулинарного искусства «АРТ-КЛАСС « в Правительстве Ставропольского края. Почетная грамота от Комитета торговли Ставропольского края. Приказ №100-О/Д от 17.07.2015г.
<b>11.6</b>	<b>24-28 Августа2015</b>	Проведение краевой стажировочной площадки по программе «Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях»

<b>11.7</b>	<b>12 сентября 19 сентября 2015года</b>	Подготовка и участие в мероприятиях города и Ставропольского края 1.Мастер-класс в день края « Работа с сахарной пастой» 2.Выставка кулинарного искусства по теме «Гостеприимный Кавказ». Диплом победителя выставки «Кулинарного искусства». Приказ № 121-ОД от 10.09.2015г.
<b>11.8</b>	<b>12-17 октября 2015года</b>	1.Проведение обучения студентов ГБПОУ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово на базе краевого ресурсного центра по направлению «Технология приготовления хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий». Приказ № 141- О/Д от 09.10.2015г.-12 человек. Мастер производственного обучения-1чел.
<b>11.9</b>	<b>19-24 октября 2015года</b>	1.Проведение обучения студентов ГБОУ СПО «Курсавский региональный колледж «Интеграл» с.Курсавка. на базе краевого ресурсного центра по направлению «Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании»Приказ№44-уч.от 19.10.2015г. -23человека. Мастера производственного обучения-2 чел..
<b>11.10</b>	<b>26-30 октября 2015 года</b>	1.Проведение обучения студентов ГБПОУ «МТ им. казачьего генерала С.С.Николаева» г.Михайловск. на базе краевого ресурсного центра по направлению «Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании». Приказ № 46-уч от 26октября 2015г-25чел. Мастера производственного обучения-2чел.
<b>11.11</b>	<b>23-28 ноября 2015 года</b>	1.Проведение обучения студентов ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» г.Светлоград.Приказ №60уч. от 28ноября2015г.-12 человек.Мастер производственного обучения-1чел.
<b>11.12</b>	<b>14-19 декабря2015 года</b>	1.Проведение обучения студентов ГБПОУ «Александровский сельскохозяйственный колледж» на базе краевого ресурсного центра по направлению «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». Приказ №74-уч от 19.12.2015г.-11чел. Мастер производственного обучения-1чел.

Деятельность РЦ в 2015 года осуществляется в соответствии с планом-графиком работы. На сегодняшний день заключены договора с профессиональными образовательными организациями, входящими в сеть РЦ на прохождение стажировок обучающимися в 2015 году, выделены субсидии на данные цели. В период с 30 марта по -4 апреля ведущие преподаватели профессиональных дисциплин и модулей прошли повышение квалификации по направлению «Современные тенденции в кулинарном, кондитерском и хлебопекарном производстве» в количестве 32 часа в соответствии с направлением подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» на базе СКФУ.

**ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК НА БАЗЕ РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА.**

***ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»***

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика  
ПП.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.03 Производство кондитерских изделий  
МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий  
МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий  
УП.03 Учебная практика  
ПП.03 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.04 Производство макаронных изделий  
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий  
ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  
ПП. 05 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»  
МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства  
МДК 06.02 Технология кондитерского производства  
УП.06 Учебная практика  
ПП.06 Производственная практика (практика по профилю специальности)

### ***ОПОП «Технология продукции общественного питания»***

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
УП.04 Учебная практика  
ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  
ПП. 05 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»  
МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий  
УП. 07 Учебная практика  
ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)  
ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве  
МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты  
ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности)

### ***ОПОП «Повар, кондитер»***

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

УП. 08 Учебная практика

ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ11. Современные технологии в кондитерском производстве

МДК 11. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты

ПП.11 Производственная практика (практика по профилю специальности)

Ресурсный центр профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров и специалистов по направлениям подготовки «Производство пищевых продуктов (хлебопекарных и кондитерских изделий)» в структуре государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» дает возможность реализовать потенциал, расширить взаимодействие с профильными предприятиями, удовлетворить потребность края в квалифицированных рабочих и специалистах.

Дальнейшее целенаправленное сотрудничество с работодателями, центрами занятости, вузами, организациями СПО позволит всем участникам образовательного процесса наиболее полно использовать возможности, механизмы ресурсного центра, выведет на новое качество потребителей тех самых образовательных услуг.

**Зам.директора по УПР**

**Лапчинская Н. И.**