

**Информация о деятельности МЦПК ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг»
за 2022 год по состоянию на 30.12.2022г.**

1. Количество обученных:

1.1. Всего 2112 человека;

1.2. в т.ч. за счёт средств работодателей 6- человек;

1.3. в т.ч. за счёт средств службы занятости населения 45 человек;

1.4. в т.ч. за счёт средств физических лиц 41 человек;

1.5. в т.ч. студентов ПОО 291 человек (смежная профессия, дополнительные образовательные программы);

1.6 в т.ч. Федеральный проект «Содействие занятости» национальный проект «Демография»
по линии Академии Ворлдскиллс Россия Союза «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) – 94 человека;

1.7 в. т.ч. профориентационные мастер-классы – 1635 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	640 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Шеф-повар, ЗАО «Компания Сибторг» Ляпин Олег; Зав. Отделением лечебного питания, ГАУЗКО «Областная клиническая больница» Колтович Р. Б.	ГКУ ЦЗН г. Кемерово; Ген. директор ООО «Кондитерский цех Волна» Турищева Т.М.	Зав. Отделением лечебного питания, ГАУЗКО «Областная клиническая больница» 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	Повышение	80	4-6 раз-	Проф. стандарт	Шеф-повар ресторана	ГБУ ДПО КРИПО	Шеф-повар ре-

№	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
		квалификации	часов	ряды		«Семь пятниц» Летин Е.	Малороссиянова О.И.	сторана «Семь пятниц» Летин Е.
4.	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.
5.	Кондитер	Профессиональная переподготовка	480 часов		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.
6.	Кладовщик	Профессиональная подготовка	320 часов	2 разряд	Проф. стандарт	Зав. складом кондитерского цеха «Winer Wald» Сазонова В.В.	-	Зав. складом кондитерского цеха «Winer Wald» Сазонова В.В.
7.	Пекарь	Профессиональная подготовка	320 часов	3 разряд	Проф. стандарт	Директор, завода №1, ООО «Кузбассхлеб», Шилова М.В.	ГБУ ДПО КРИПО Малороссиянова О.И.	Директор, завода №1, ООО «Кузбассхлеб», Шилова М.В.
8.	Бармен	Профессиональная подготовка	144 часа	4 разряд	Проф. стандарт	ООО «МамаRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «МамаRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «МамаRoma», директор, Мамалыга Е.
9.	Федеральный проект «Содей-	Программа профессиона-	144 часа	3 разряд	спецификация стандарта ком-	ООО «Санаторий Танай», администратор Котикова	программа выбрана из банка программа Ака-	ООО «Санаторий Танай», ад-

№	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
	ствие занятости» национального проекта «Демография» по профессии Портые, с учетом стандарта World Skills Russia по компетенции «Администрирование отеля»	нального обучения профессиональная подготовка/переподготовка			петенции «Администрирование отеля» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	А. А.	демии Ворлдскиллс Россия	министратор Котикова А. А.
10.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер», с учетом стандарта World Skills Russia по компетенции «Поварское дело»	подготовка/переподготовка	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.

№	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
11.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар» с учетом стандарта World Skills Russia по компетенции «Поварское дело»	Программа профессионального обучения профессиональная подготовка/переподготовка	144 часа	3 разряд	Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарта; *		Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	
12.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16472 Пекарь» с уче-	Программа профессионального обучения подготовка	144 часа	3 разряд	спецификация стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	-	программа выбрана из банка программа Академии Ворлдскиллс Россия, разработчики: Лейс И.А., ГАПОУ «Международный колледж сервиса», сертифицированный эксперт по компетенции «Хлебопечение» Союза Ворлдскиллс Россия; Сидорова Л.Р.,	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
	том стандарта World Skills Russia по компетенции «Хлебопечение»						ГАПОУ «Международный 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)».	
13.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар» (углубленный уровень), с учетом	повышение квалификации	144	4 разряд	Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарта; *		Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	

№	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
	стандарта World Skills Russia по компетенции «Поварское дело»							
14.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар» с учетом стандарта World Skills Russia по компетенции «Поварское дело»	повышение квалификации	72	4 разряд	Спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарта; *		Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	
15.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная про-	повышение квалификации	144 часа	4 разряд	- спецификация стандарта компетенции «Кондитерское дело» (WorldSkills Standards	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.

№	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
	грамма профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер» (торты, пирожные, конфеты ручной работы), с учетом стандарта World Skills Russia по компетенции «Поварское дело»				Specifications); - проф. стандарт; *			
16.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» при содействии РАН-ХиГС Повар 3-го разряда	Основная программа профессионального обучения подготовка	144	3 разряд	Профстандарт, спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.	-	Шеф-повар ресторана «Семь пятниц» Летин Е.
17.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демо-	Основная программа профессионального обучения	144	3 разряд	Профстандарт, спецификация стандарта компетенции «Поварское дело»	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.В.	ООО «Империя МОКС», начальник кондитерского цеха, Санаева И.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
	графия» при содействии РАН-ХиГС Кондитер 3-го разряда	подготовка/переподготовка			(WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *			
18.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» при содействии РАН-ХиГС Пекарь 3-го разряда	Основная программа профессионального обучения подготовка/переподготовка	144	3 разряд	Профстандарт, спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт; *	ООО Империя МОКС, директор Хлебозавода № 2, Шитова М. В.	ООО Империя МОКС, директор Хлебозавода № 2, Шитова М. В.	ООО Империя МОКС, директор Хлебозавода № 2, Шитова М. В.
19.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» при содействии РАН-ХиГС Портье	Основная программа профессионального обучения подготовка/переподготовка	144	3 разряд	Профстандарт, спецификация стандарта компетенции «Поварское дело» (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.
20.	«Формирование	Дополни-	266	-	Проф. стандар-	Муниципальный неком-	Муниципальный не-	Муниципальный

№	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
	предпринимательских и профессиональных компетенций в инновационной образовательной программе «Prof-цикл»	тельная образовательная программа	часов		ты, ФГОС	мерческий Фонд поддержки малого предпринимательства г. Кемерово, Президент фонда С.Л. Энгель, Управляющий бизнес-инкубатором Плаксина Е.В.	коммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства г. Кемерово, Президент фонда С.Л. Энгель	некоммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства г. Кемерово Управляющий бизнес-инкубатором Плаксина Е.В.
21.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Дополнительная профессиональная программа переподготовки «Администрирование отеля (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля»))»	Подготовка/переподготовка	256	-	*спецификация стандарта компетенции «Администрирование отеля» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт;	-	Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	
22.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта	Подготовка/переподготовка	256	-	*спецификация стандарта компетенции «Кон-	-	Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	

№	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
	«Демография» Дополнительная профессиональная программа переподготовки «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий» (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»))»				дитерское дело» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт;			
23.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Администрирование отеля (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Админи-	повышение квалификации	72	-	*спецификация стандарта компетенции «Администрирование отеля» (WorldSkills Standards Specifications); проф. стандарт;	-	Академии ВСП, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»	-

№	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
	стрирование отеля»))»							
24.	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Приготовление блюд с использованием современных технологий, оборудования и инструментов (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))»	повышение квалификации	72	-	- 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.
25.	Мастер класс «Карвинг из овощей» для лиц с ОВЗ	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
26.	Мастер –класс «Туризм в Кузбассе»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
27.	Мастер-класс «Администратор отеля»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
28.	Мастер-класс «Знакомство с профессией официант и	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-

№	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
	бариста»							
29.	Мастер –класс по компетенции «Кондитерское дело» «Изготовление штучных пирожных»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
30.	Мини – профпробы «Технология приготовления сдобы нарезной и ее оформление»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
31.	Мастер-класс «Технология приготовления осетинских пирогов»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
32.	Мастер-класс «Декорирование тортов»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
33.	Мастер-класс «Способы защипа изделий из теста с начинкой»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-

№	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
34.	Мастер – класс по компетенции «Ресторанный сервис» «Приготовление кофейного напитка Макиато»» для детей младшего школьного возраста	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
35.	Мастер – класс по компетенции «Администрирование отеля» «Знакомство со стойкой администратора гостиницы» для детей младшего школьного возраста	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
36.	Мастер-класс «Приготовление ручных конфет-трюфель»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
37.	Мастер-класс «Технология приготовления сдобы нарезной и ее оформление»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
38.	Мастер-класс	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-

№	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
	«Декорирование тортов» в рамках Единого дня профориентации							
39.	Мастер-класс «Технология приготовления блюд классической паназийской кухни»	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
40.	Мастер-класс «Технология приготовления блюд японской кухни»	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
41.	Мастер - класс «4Пиццы»	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
42.	Мастер-класс «Моделирование фигур лесных животных из сахарной мастики»	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
43.	Мастер-класс «Техника работы с тестом при приготовлении полуфабрикатов с начинкой»	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-

№	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
44.	Экскурсия и мастер – класс «Осенняя сервировка стола» для учащихся с ОВЗ	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
45.	мастер – класс «Технология оформления и презентации Шу с кракелином и с кремом чиз» для учащихся с ОВЗ	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
46.	Мастер-класс «Технология приготовления безалкогольного глинтвейна» для учащихся с ОВЗ	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
47.	Мастер – классы «Новогодняя сервировка стола», «Приготовление новогодних закусок»	-	6 часов	-	Требования работодателей,	-	-	-
48.	Профессиональные пробы в рамках проекта «Билет в будущее» по	-	6 часов	-	Требования работодателей, профстандарт	-	-	-

№	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
	профессии бариста							
49.	Профессиональные пробы в рамках проекта «Билет в будущее» по профессии Повар	-	6 часов	-	Требования работодателей, профстандарт			

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