

Информация о деятельности МЦПК ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг» за 2023 год по состоянию на 01.09.2023г.

1. Количество обученных:

1.1. Всего 559 человек;

1.2. в т.ч. за счёт средств работодателей - 3 человека;

1.3. в т.ч. за счёт средств службы занятости населения - 10 человек;

1.4. в т.ч. за счёт средств физических лиц 19 человек;

1.5. в т.ч. студентов ПОО 200 человек (смежная профессия, дополнительные образовательные программы);

1.6 в т.ч. Федеральный проект обучения по основным программам профессионального обучения на бесплатной основе участников студенческих отрядов по профессиям рабочих, должностям служащих, необходимым для осуществления трудовой деятельности в составе таких отрядов – 45 человек; из них 6 человек - члены Студенческих отрядов «Сервис» из числа студентов техникума;

1.7 в т.ч. профориентационные мастер-классы – 282 человека.

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

№	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.

№	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
3.	Повар		144					
4.	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.
5.	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.
6.	Кондитер	Профессиональная переподготовка	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.
7.	Кондитер	Повышение квалификации	72 часа	5 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.	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.
9.	Пекарь	Профессиональная переподготовка	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.

№	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
10.	Бармен	Профессиональная подготовка	144 часа	4 разряд	Проф. стандарт	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.
11.	Официант	Профессиональная подготовка	144 часа	3 разряд	Проф. стандарт	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.
12.	Горничная	Профессиональная подготовка	144 часа	1 разряд	Проф. стандарт	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.
13.	Горничная	Повышение квалификации	72 часа	2 разряд	Проф. стандарт	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.
14.	PROF-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 Плаксина Е.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
15.	Профпробы в рамках реализации проекта «Билет в будущее» (повар, бармен)	-	1,5	-	Профстандарт	-	-	-
16.	Профпробы по компетенции «Кондитерское дело» «Изготовление штучных пирожных «Картошка»»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
17.	Профпробы «Технология приготовления сдобы нарезной и ее оформление»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
18.	«Технология приготовления сдобы нарезной и ее оформление»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
19.	Мастер-класс «Технология приготовления классических белковых коктейлей»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
20.	Мастер-класс приготовление	-	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
	«Технология приготовления блюд японской кухни»							
21.	Мастер-класс «Технология приготовления блюд классической паназиатской кухни»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
22.	Мастер-класс «wok - технологии приготовления блюд азиатской кухни»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
23.	Мастер-класс «Знакомство с профессией Повар» в КемТИ-ПиСУ	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
24.	Мастер-класс «Технология приготовления супов и закусок паназиатской кухни»	-	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
25.	Мастер-класс «Технология приготовления холодных роллов»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
26.	Мастер-класс «Технология приготовления горячих роллов»,	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
27.	Мастер –класс «Туризм в Кузбассе»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
28.	Мастер-класс «Администратор отеля»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
29.	Мастер-класс «Знакомство с профессией официант и бариста»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
30.	Мастер – класс по компетенции «Ресторанный сервис» «Приготовление кофейного напитка Макиато»» для детей младшего школьного возраста	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-