

Информация о деятельности МЦПК ГПОУ «Кемеровский техникум индустрии питания и сферы услуг» за 2023 год по состоянию на 29.12.2023г.

1. Количество обученных:

1.1. Всего 2075 человек;

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

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 - 203 человека (смежная профессия, дополнительные образовательные программы);

1.6 в т.ч. Федеральный проект обучения по основным программам профессионального обучения 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. Федеральный проект «Содействие занятости» национальный проект «Демография» - 70 человек;

1.8 в. т.ч. профориентационные мастер-классы – 1484 человека, в том числе 241 человек - профпробы «Билет в будущее».

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.

№	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
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.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар»	Профессиональная подготовка	144 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.
4.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар»	Профессиональная переподготовка	144 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.
5.	Федеральный проект «Содействие	Повышение квалификации	144 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
	занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар»							
6.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер»	Профессиональная подготовка	144 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.
7.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер»	Профессиональная переподготовка	144 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
	онального обучения по профессии «12901 Кондитер»							
8.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16472 Пекарь»	Профессиональная подготовка	144 часа	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.	Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «16472 Пекарь»	Профессиональная переподготовка	144 часа	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.
10.	Федеральный проект «Содействие	Профессиональная подготовка	144 часа	1 разряд	Проф. стандарт	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза»,

№	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
	занятости» национального проекта «Демография» Основная программа профессионального обучения по профессии «12759 Горничная»							директор, Гурова Л.В.
11.	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.
12.	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.
13.	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.
14.	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.

№	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.	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.
16.	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.
17.	Бармен	Профессиональная подготовка	144 часа	4 разряд	Проф. стандарт	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.
18.	Официант	Профессиональная подготовка	144 часа	3 разряд	Проф. стандарт	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.	ООО «MamaRoma», директор, Мамалыга Е.
19.	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.
20.	Горничная	Повышение	72 часа	2 разряд	Проф. стандарт	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.	ООО «ОлимпПлаза», директор, Гурова Л.В.
21.	PROF-цикл для студентов дневного обучения	Дополнительная образовательная программа	266 часов	-	Проф. стандарты, ФГОС	Муниципальный некоммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства	Муниципальный некоммерческий Фонд поддержки малого предпринимательства	Муниципальный некоммерческий Фонд поддержки

№	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
						нимательства г. Кемерово, Президент фонда С.Л. Энгель, Управляющий бизнес-инкубатором Плаксина Е.В.	г.Кемерово, Президент фонда С.Л. Энгель	малого предпринимательства г.Кемерово Управляющий бизнес-инкубатором Плаксина Е.В.
22.	Профпробы в рамках реализации Фестиваля профессий и основного этапа федерального проекта «Билет в будущее» (повар, кондитер, бармен, официант, туризм, гостеприимство, мясопереработка, хлебопечение)	-	1,5	-	Профстандарт	-	-	-
23.	Профпробы по компетенции «Кондитерское дело» «Изготовление штучных пирожных «Картошка»»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
24.	Профпробы «Технология приготовления сдобы	-	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
	нарезной и ее оформление»							
25.	Мастер-класс «wok - технологии приготовления блюд азиатской кухни»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
26.	Мастер-класс «Знакомство с профессией Повар» в КемТИ-ПиСУ!	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
27.	Мастер-класс «Технология приготовления супов и закусок паназийской кухни»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
28.	Мастер-класс «Технология приготовления холодных роллов»	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
29.	Мастер-класс «Технология приготовления горячих роллов»	-	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
30.	Мастер – класс по компетенции «Ресторанный сервис» «Приготовление кофейного напитка Макиато»» для детей младшего школьного возраста	-	6 часов	-	Требования работодателей	-	-	-
31.	Мастер-класс «Я пеку пиццу!» в рамках сетевого взаимодействия с ТЦ Заводского района	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-
32.	Мастер-класс «Сладкоежка» в рамках сетевого взаимодействия с СОШ №78	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-
33.	Мастер-класс «Приготовление смузи»	-	3 часа	-	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 «приготовление кофейных напитков и авторского оранжевого чая»	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-
35.	Мастер-класс «Завтрак для чемпиона!» в рамках сетевого взаимодействия с СОШ №78	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-
36.	Мастер-класс в формате профпробы «Технология приготовления сдобы нарезной и ее оформление»	-	3 часа	-	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
37.	«Приготовление фруктово-овощного смузи» в рамках сетевого взаимодействия с ТЦ Заводского района	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-
38.	Мастер-класс «Пиццмейкер» в рамках сетевого взаимодействия с СОШ №78	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-
39.	Мастер-класс «Технология приготовления сладких ролов»	-	3 часа	-	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
40.	Мастер-класс в формате профпробы «Имбирный пряник»	-	3 часа	-	Требования работодателей	-	-	-

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