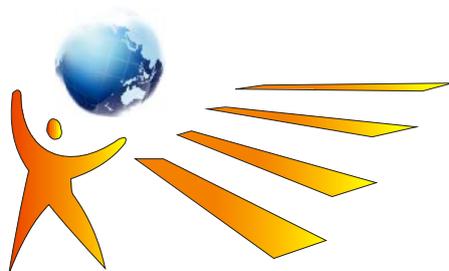




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**



**«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОММЕРЦИИ»**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТРАСЛЕВОЙ РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР
/ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ/**

ОТЧЕТ

**О РАБОТЕ РЕГИОНАЛЬНОГО ОТРАСЛЕВОГО
РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА
(ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ)**

I полугодие 2010-2011 учебного года

**Составил: руководитель РОРЦ ОП
Алькаева Е.В.**

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТРАСЛЕВОЙ РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР /ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ/ - это инновационное пространство, где аккумулируются материальные, технические, кадровые, учебно-методические, финансовые ресурсы. Он позволяет решать современные задачи, стоящие перед профессиональным образованием. Его организация – это следование курсу правительства Российской Федерации на модернизацию профессионального обучения, развитие образовательной инфраструктуры Пензенского региона.

Для выполнения миссии РОРЦ ОП придерживается образовательной стратегии «Достойное образование для достойной жизни». Об этом свидетельствуют **реализуемые программы:**

1. Краткосрочная профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации рабочих по заявкам предприятий, социальных партнеров и центра занятости.

АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОТЫ ЗА I ПОЛУГОДИЕ

I полугодие	
2009-2010	2010-2011
<p>Проведены исследования рынка труда и образовательных услуг, с целью пиар- компании и изучения спроса на образовательные услуги РОРЦ ПО . Было опрошено 200 респондентов, из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 180 нуждаются в повышении квалификации; - 15 нуждаются в профессиональной подготовке; - 5 устраивает свой уровень подготовки 	<p>По заявкам предприятий ООО ТПО «Югра», управления образования Бессоновского района прошли обучение 36 человек, из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Повышение квалификации – 18 человек. • Профессиональную переподготовку по программе «Новые технологии индустрии питания», по профессии «Повар» - 18 человек.



2. Стажировка, повышение квалификации педагогических работников, занимающихся подготовкой кадров для сферы организации питания

АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОТЫ ЗА I ПОЛУГОДИЕ

1 полугодие	
2009-2010	2010-2011
1. Обучение преподавателей и мастеров п\о колледжа «ПКППиК» на XII Международной выставке гостеприимства в Москве на мастер-классах, конференциях, презентациях – 3 человека.	1. Обучение преподавателей и мастеров п\о колледжа «ПКППиК» на XIII Международной выставке гостеприимства в Москве на мастер-классах, конференциях, презентациях – 4 человека.
2. Обучение мастеров п\о колледжа «ПКППиК» в ООО «Диза» на мастер-классе «Секреты работы на пароконвектомате фирмы «Илома»» - 5 человек.	2. Обучение на базе РОРЦ ОП мастеров п\о однопрофильных ОУ ПО на мастер-классах по теме «Интеллектуальный и профессиональный помощник - пароконвектомат» - 7 человек.
3. Обучение преподавателей и мастеров п\о колледжа «ПКППиК» в Академии карвинга, с получением сертификатов I ступени обучения – 2 человека.	3. Стажировка на базе РОРЦ ОП мастеров п\о однопрофильных ОУ ПО – 7 человек.



3. Предпрофессиональная подготовка и профильное обучение для учащихся старших классов образовательных школ

АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОТЫ ЗА I ПОЛУГОДИЕ

1 полугодие	
2009-2010	2010-2011
-	<p>В целях реализации областной целевой программы «Развитие системы образования Пензенской области» на 2009-2012 колледж «ПКППиК» стал региональной экспериментальной площадкой Министерства образования Пензенской области по отработке моделей сетевого взаимодействия. Для реализации инновационной модели «школа - колледж» выполнено:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Написано письмо директором МОУ СОШ № 66 Долгушевой И.Э. на имя Министра образования пензенской области с просьбой, включить учебное заведение в эксперимент по внедрению инновационной модели «школа-колледж».2. Разработан план мероприятий сетевого взаимодействия и утвержден директором колледжа «ПКППиК» Разовой Т.Н. и директором МОУ СОШ № 66 Долгушевой И.Э.3. Утверждено Положение о региональной экспериментальной площадке колледжа.4. Между колледжем и МОУ СОШ № 66 заключен договор сетевого взаимодействия на 2010 -2012 учебный год.5. Подписан приказ о зачислении 33 учащихся 8^x классов МОУ СОШ № 66 для профессионального обучения, по профессии 16675 «Повар».6. Разработан и утвержден рабочий учебный план и график учебного процесса по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар».7. Разработана и утверждена рабочая программа по профессиональной подготовке по профессии 16657 «Повар».8. Составлено и утверждено расписание занятий по профессиональной подготовке по профессии 16675 «Повар».

Кроме реализуемых программ РОПЦ ОП работает по следующим четырем направлениям:

Сетевое взаимодействие с профильными ОУ НПО и СПО ПО

1.1 Обучение инновационным технологиям прошли **55 обучающихся:** **Анализ результатов работы за I полугодие**

№ п/п	1 полугодие		
	2009-2010	2010-2011	
1	0	план	факт
2			
3		ГБОУ НПО ПО ПУ № 12 г. Никольска 25	10
4		ГБОУ НПО ПО ПУ № 32 р.п. Пачелма 16	10
5		ГБОУ НПО ПО ПУ № 33 р.п. Земетчино 22	18
6		ГБОУ НПО ПО ПУ № 38 с. Вадинск 9	8
7		ГБОУ НПО ПО ПУ № 34 р.п. Кольшлей 12	9
ИТОГО:		84	55

- Ноябрь - ГБОУ НПО ПО ПУ № 12 г. Никольска





ГБОУ НПО ПО ПУ № 32 р.п. Пачелма





- Декабрь - ГБОУ НПО ПО ПУ № 33 р.п. Земетчино



ГБОУ НПО ПО ПУ № 38 с. Вадинск



ГБОУ НПО ПО ПУ № 34 р.п. Колышлей





Разработаны и апробированы программы обучения:

- «Новые технологии индустрии питания» на 72 часа
- Повышение квалификации по профессии «Повар» на 72 часа
- Профессиональная подготовка по профессии 16675 «Повар» на 720 часов
- «Школа Карвинга» на 72 часа
- Программа обучения по профессии «Повар» на 30 часов для однопрофильных ОУ ПО

1.2 Разработаны печатные и электронные пособия по темам:

- «Декоративное вырезание по овощам и фруктам»
- «Приготовление рулетов из мяса птицы»

Сетевое взаимодействие с социальными партнерами

2.1 Заключен договор сетевого взаимодействия с МОУ СОШ № 66

2.2 Разработан сценарий проведения «Выездного дня открытых дверей» в детском саду

2.3 Продолжается сотрудничество с центром занятости г. Пензы; предприятиями торговли и общественного питания г. Пензы; предприятиями малого бизнеса, организованными на базе колледжа:

- Заключены договора о взаимном сотрудничестве с ООО «Рассвет», ООО «Школьник», ИП Пудова О.О., ИП Шачина Н.С., ИП Агафонова Л.П.
- **24 ноября** проведен день информирования выпускников о возможности трудоустройства, стажировки, повышения квалификации с приглашением работодателей и заинтересованных лиц
- Разработаны совместно с работодателями новые учебные планы для краткосрочной подготовки и повышения квалификации взрослого населения
- Выполнена корректировка программ обучения по профессии «Повар» с учетом требований предъявляемых работодателями.
- Разработан и апробируется проект «Портфолио обучающегося», который даст возможность работодателю увидеть картину значимых результатов выпускника в целом, его индивидуального прогресса, способностей и возможностей практически применять приобретенные знания и умения.

Маркетинговая работа

Профориентационная работа с учащимися школ г. Пензы, и обучающимися однопрофильных ОУ ПО

Распространение рекламных проспектов с целью пиар-компании

Ежемесячное оформление WEB странички РОПЦ ОП на сайте колледжа www.commerce-college.ru/resurs.html

Работа с населением

В перспективе предоставление образовательных услуг различным возрастным группам граждан г. Пензы и Пензенской области, по различным программам обучения:

1. «Школа карвинга»
2. «Салатъе»

Руководитель РОРЦ ПО

Е.В. Алькаева