

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

153045 г. Иваново ул Свободы, д.1
Телефоны/факс : 33-68-17 *e-mail* itet@inbox.ru
www.itet.su

**Аналитические материалы
о результатах внутренней оценки качества
реализации дополнительных профессиональных
программ и их результатов деятельности в
региональном ресурсном центре
по профессиям и специальностям торговли,
общественного питания, сферы обслуживания
ОГБПОУ «Ивановский колледж сферы услуг»
За 2019-2020уч. год**

Созданный на базе Колледжа ресурсный центр обладает укомплектованной материально-технической базой, высококвалифицированными кадрами, готовыми вести качественное обучение, внедряя в учебный процесс новые образовательные и информационные технологии.

В рамках работы Ресурсного центра предоставляются следующие образовательные услуги: стажировочные курсы преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения ПОО Ивановской области по профилю подготовки, профессиональная подготовка, переподготовки и повышения квалификации по профессиям «Повар», «Кондитер», «Парикмахер», «Бухгалтер», «Администратор гостиницы (дома отдыха)» для различных категорий населения, а также, спецкурсы, тренинги, практические семинары и мастер-классы. К проведению занятий привлекаются ведущие специалисты предприятий общественного питания, сферы услуг. Сроки обучения в Ресурсном центре варьируются от одного до трех месяцев, в зависимости от направления подготовки:

Программы подготовки и переподготовки по профессиям:

- Повар - 3 мес. (500 часов);
- Кондитер - 3 мес. (500 часов);
- Пекарь - 2 мес. (144 часа);
- Бухгалтер - 2 мес. (250 часов);
- Парикмахер - 3 мес. (500 часов);
- Продавец продовольственных товаров - 2 мес. (250 час);
- Продавец непродовольственных товаров - 2 мес. (250 час);

Программы повышения квалификации:

- «Администратор гостиницы (дома отдыха)» - 72 часа
- Профессия «Повар» - 144 часа
- Профессия «Парикмахер» - 144 часа
- Профессия «Повар» - 72 часа
- Спецкурс «Совершенствование профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания» - 144 часа
- Спецкурс «Инновационные технологии в общественном питании» - 72 часа
- Спецкурс «Совершенствование профессиональной деятельности работников школьных столовых в условиях инновационной модели школьного питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья учащихся» - 72 часа

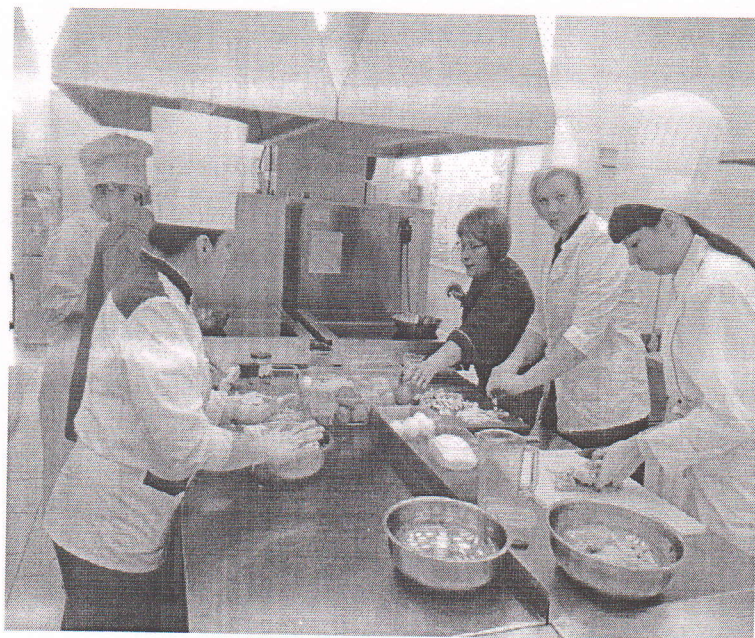
К проведению учебных занятий в Ресурсном центре на основе внешнего совместительства привлекаются инженерно-технические работники ведущих предприятий отрасли общественного питания и сферы услуг, что также способствует повышению качества образовательных услуг и укреплению связей обучения с производством.

В рамках проведения стажировок мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла, а также для обучающихся профессиональных образовательных организаций проведены открытые мастер-классы, семинары, тренинги с участием работодателей, ведущих специалистов следующей тематики:

- обучающий спецкурс «Приготовление блюд с применением инновационных технологий: стефан-гриль, вакуумное маринование Cookvas, пакоджетинг или льдомиксинг» для мастеров производственного обучения и преподавателей областных профессиональных образовательных учреждений Ивановской области по профессии «Повар-кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», студентов ОГБПОУ ИКСУ провела сертифицированный эксперт союза Ворлдскиллс Россия Балина Татьяна Геннадьевна, г. Кострома;

- обучающий практический тренинг по теме: «Повышение профессиональной компетентности работы сотрудников общественного питания с использованием оборудования фирмы «АБАТ» для мастеров производственного обучения и преподавателей колледжа и областных профессиональных образовательных учреждений Ивановской области по профессии «Повар-кондитер» и специальностей «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Приемам работы на пароконвектомате АБАТ ПКА-6 обучала Бренд - шеф завода «АБАТ» Алиева Венера Расыховна.



- обучающий практический семинар «Методы управления малым бизнесом в IT индустрии» по специальности «Коммерция» для педагогов и студентов колледжа, обучающихся по специальности «Коммерция» провел специалист по интернет-маркетингу Командин А.В.

- обучающий тренинг по теме «Эффективный продавец. Тренинг работы с разными типами клиентов» для работников торговли, педагогов областных профессиональных образовательных организаций (в соответствии с договором о социальном партнёрстве) и студентов колледжа провела руководитель отдела по подбору и обучению ООО «Лента» Писанова А.Р.

- мастер-класс на тему «Повышение эффективности работы сотрудников общественного питания с использованием оборудования фирмы «Robot coupe»» для педагогов колледжа и областных профессиональных образовательных учреждений Ивановской области по профессии «Повар-кондитер» и специальностей «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело». Приёмам работы на оборудовании обучал региональный представитель компании «Robot coupe» Михаил Осенмук.



В период с сентября 2019г. по март 2020г. на базе Ресурсного центра в целях обучения пенсионеров компьютерной грамотности по договору с «Союзом пенсионеров России» обучено 63 человека.

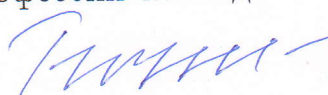


Результаты работы Ресурсного центра 2019-2020 уч. год.

Наименование программ	Срок обучения	Квалификация, тема курсов	Количество выпускников, всего, чел.
профессия "Повар"	2 мес.	Курсы профессионального обучения по профессии 16675 Повар	5
гостиничный сервис	4 часа	мастер-класс «Стандарты комплектации гостиничного номера»	10
технология продукции общественного питания	6 часов	семинар-практикум по теме: «Приготовление блюд с применением инновационных технологий: «Стефан-гриль. Вакуумное маринование Cookvas, пакоджетинг или льдомиксинг»	41
туризм	4 часа	семинар-тренинг "1С предприятие 8.2 Турагентство"	10
Поварское и кондитерское дело	6 часов	практический тренинг по теме: «Повышение профессиональной компетентности работы сотрудников общественного питания с использованием оборудования фирмы «АБАТ»	12
экономика, бухгалтерский учет	4 часа	семинар-тренинг 1С: Предприятие. Бухгалтерия	10
организация обслуживания в общественном питании	4 часа	семинар-тренинг 1С: Предприятие. БИТ: Ресторан 8	10
коммерция	6 часа	практический семинар «Методы управления малым бизнесом в IT индустрии»	20
коммерция	4 часа	практический тренинг «Эффективный продавец. Тренинг работы с разными типами клиентов»	25
	36 часов	Обучение пенсионеров компьютерной грамотности	63
Итого			146

Обучено при проведении профессионального обучения 6 человек, при проведении тренингов, мастер-классов, семинаров обучено взрослого населения по направлениям специальностей и профессий колледжа 146 человек.

Директор ОГБПОУ ИКСУ



И.В. Богатырева