УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
М.А. Галанина

«30» декабря 2020 г.

Отчет многофункционального центра прикладных квалификаций за 2019 год

С января 2013 года в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» начал работу Многофункциональный центр прикладных квалификаций, целью которого является подготовка высококвалифицированных кадров для стратегических и приоритетных отраслей экономики Тюменской области.

С целью выявления потребностей в обучении техникумом проводятся регулярные встречи, круглые столы, научно – практические конференции, коммуникационные сессии, отраслевые совещания по вопросам сохранения и наращивания потенциала высококвалифицированных кадров с представителями работодателей, и Некоммерческих партнерств: «Ассоциацией гостеприимства Тюменской области», «Объединением предприятий и индивидуальных предпринимателей сферы бытовых услуг Тюменской области», «Ассоциацией розничной торговли Тюменской области», «Барменской ассоциацией России по Тюменской области», при участии управления по лицензированию и регулированию потребительского рынка Тюменской области и Департамента по потребительскому рынку Тюменской области.

В декабре 2018 года все рабочие программы прошли согласование: НП «Ассоциация гостеприимства Тюменской области» по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, 23311 Калькулятор, 11176 Бармен, 16399 Официант; с ООО ОП № 09 «Урал» по профессиям: 20035 Агент торговый, 12721 Кассир торгового зала, с НП «Объединением предприятий и индивидуальных предпринимателей сферы бытовых услуг Тюменской области» по профессии 12156 Закройщик, 16909 Портной, 19460 Фотограф, Специалист по маникюру, 16437 Парикмахер.

Финансирование подготовки кадров в МФЦПК осуществляется:

- в рамках государственного задания в объеме 80 % за счет средств областного бюджета и 20 % за счет средств работодателей и иных юридических лиц;

- в рамках договоров на оказание услуг за счет средств работодателей, иных юридических и физических лиц.

Государственное задание на оказание услуг по подготовке кадров для нужд работодателей через Многофункциональный центр прикладных квалификаций в 2019 году составило 25320 человеко - часов (120 человек), в соответствии с таблицей 1:

Таблица 1 – Государственное задание по подготовке кадров для нужд работодателей 2019 году.

№ п/п	Наименование программы	Человеко - часов	Количество человек
1.	Специалист по маникюру	19200	15
2.	Калькулятор		15
3.	Фотограф		15
4.	Повар		15
5.	Парикмахер		15
6.	Кондитер		15
7.	Официант, Бармен (студотряд)	6120	30
	Итого	25320	120

По состоянию на 31.12.2019 года прошли обучение 120 человек, что составило 100 % выполнения государственного задания по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих. Всем обучающимся МФЦПК, успешно завершившим курс обучения присвоены разряды по рабочим профессиям и выданы документы установленного образца:

- 120 свидетельств о профессии рабочего, должности служащего.

Государственное задание на оказание услуг по профессиональной подготовке школьников в 2019 году составило 30600 человеко - часов (850 человек) таблица 2.

Таблица 2 Государственное задание по профобучению школьников в 2019 году.

№ п/п	Наименование программы	Человеко - часы	Количество человек
1	Бариста (бармен)	30600	110
2	Основы ресторанного сервиса (официант)		75
3	Повар-сушист (повар)		150
4	Дизайнер кондитерских изделий (кондитер)		150
5	Основы ногтевого сервиса (специалист по маникюру)		200
6	Дизайнер текстильных изделий		15
7	Пиццмейкер		50
8	Основы фотодизайна		100
	Итого		850

Государственное задание по дополнительным программам повышения квалификации в 2019 учебном году составило 4320 человеко - часов (60 человек) таблица 3.

Таблица 3 Государственное задание по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации в 2019 году

№ п/п	Наименование проекта	Человеко - часы	Количество человек
1	Экспортный менеджмент. Организация электронных торгов	2880	40
2	Организация обучения в области экспортной деятельности. Организация электронных торгов	1440	20
	Итого	4320	60

За счет средств работодателей, юридических и физических лиц, Центров занятости населения в рамках договоров на оказание услуг по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по состоянию на 31.12.2018 завершили обучение 517 человек.

Контингент обучающихся прошедших обучение в 2019 году на внебюджетной основе по основным профессиональным образовательным программам профессионального обучения представлен в таблице 4, контингент обучающихся прошедших обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации за счет внебюджетных средств представлен в таблице 5.

Таблица 4 – Контингент обучающихся прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам профессионального обучения в 2019 году

№ п\п	Наименование подготовки	Срок обучения (в часах)	Количество человек
1.	Повар	200 - 320	61
2.	Продавец непродовольственных товаров	110	9
3.	Агент по снабжению	110-120	32
4.	Кондитер	110 -320	32
5.	Калькулятор	110 - 160	37
6.	Портной	320	53
7.	Агент торговый	320	12
8.	Пекарь	320	8
9.	Скорняк-раскройщик	110	5
10.	Специалист по маникюру	110-160	17
11.	Бармен	110	17
12.	Фотограф	160	18
Итого			301

Таблица 5 – Контингент обучающихся прошедших обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации в 2019 году

№ п\п	Наименование подготовки	Срок обучения (в часах)	Количество человек
1.	1С Управление торговлей	72	24
2.	1С Предприятие 8. Общепит	72	10
3.	1С Предприятие 8. Ресторан	72	50
4.	Оформление интерьера текстильными изделиями	72	10
5.	Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WS	108	20
6.	Материально-техническое обеспечение реализации образовательных программ по ФГОС СПО ТОП 50	16	3
7.	Внедрение тренинговых технологий в образовательный процесс	36	32
8.	Учебно-методическое обеспечение образовательных программ в условиях внедрения ФГОС СПО	16	4
9.	Программа развития образовательных организаций: проектный подход	16	5
10.	Современные производственные технологии в образовательном процессе	36	39
11.	1С Бухгалтерия: новые федеральные стандарты	72	1
12.	Организация диетического питания	72	1
13.	Внедрение стандартов Ворлдскиллс в образовательный процесс	36-20	3
14.	Нейл-арт (дизайн ногтей)	72	14
Итого			216

Из них за счет средств: Центра занятости населения Тюмени и Тюменского района – 109 человек; физических лиц – 210 человек, юридических лиц – 198 человек.

В 2019 году на мастер - классах прошли обучение 149 человек. Контингент данной категории представлен в таблице 6.

Таблица 6 – Контингент обучающихся прошедших обучение на мастер - классах в 2019 году

№ п\п	Наименование мастер - класса	Срок обучения (в часах)	Количество человек
1.	Скульптуры из шоколада	30	1
2.	Приготовление и оформление кондитерских изделий	12	5
3.	Приготовление пиццы	4	24
4.	Роллы с курицей и овощами	4	20
5.	Муссовые торты	4	1
6.	Изготовление и декорирование кейк-попсов	4	18
7.	Кондитерское мастерство	8	1
8.	Тематическое оформление муссовых тортов	36	1
9.	Современные способы приготовления блюд из рыбы	8	1
10.	Тематическое оформление антреме, гато, птифур	8	1
11.	Русские кулинарные традиции в новом формате	6	15
	Итого		88

Динамика контингента обучающихся в МФЦПК за три года представлена в таблице 7.

Таблица – 7 Динамика контингента обучающихся за 3 года.

Код	Профессия	2017 год			2018 год			2019 год		
		Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет
17353	Продавец пд товаров	45	16	29	15	-	15	-	-	-
17351	Продавец нпд товаров	20	-	20	40	-	40	9	-	9
11176	Бармен	47	15	32	420	402	18	127	110	17
16399	Официант	15	15	-	378	378	-	75	75	-
16399, 11176	Официант, Бармен	100	100	-	60	60	-	30	30	-
16675	Повар	118	-	118	77	-	77	211	150	61
12901	Кондитер	82	35	47	123	75	48	182	150	32
12391	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	4	-	4	-	-	-	-	-	-
16472	Пекарь	2	-	2	14	-	14	58	50	8
23311	Калькулятор	25	15	10	30	15	15	52	15	37
12759	Кладовщик	15	15		-	-	-	-	-	-
15398	Обувщик по ремонту обуви	1	-	1	2	-	2	-	-	-
12721	Кассир торгового зала	112	37	75	33	-	33	-	-	-
12965	Контролер - кассир	31	31	-	-	-	-	-	-	-
16909	Портной	42		42	95	48	47	68	15	53
12156	Закройщик	15	15	-	14	14	-	-	-	-
20035	Агент торговый	24	-	24	18	-	18	12	-	12
20031	Агент по снабжению	18	-	18	-	-	-	32	-	32
16437	Парикмахер	-	-	-	15	15	-	15	15	-
19460	Фотограф	-	-	-	15	15	-	133	115	18
11085	Аппаратчик химической чистки	-	-	-	15	15	-	-	-	-
	Специалист по маникюру	-	-	-	484	474	10	232	215	17
11695	Горничная	-	-	-	7	7	-	-	-	-
18437	Скорняк-раскройщик	-	-	-	-	-	-	5	-	5
	Экспортный менеджмент	-	-	-	40	40	-	40	40	-
	Организация обучения в области экспортной деятельности	-	-	-	20	20	-	20	20	-
	1С-Управление торговлей	43	-	43	94	-	94	24	-	24
	1С - Предприятие 8.Общепит	88	-	88	32	-	32	10	-	10
	1С - Бухгалтерия 8.2	47	-	47	-	-	-	-	-	-
	1С - Предприятие 8. Отель	42	-	42	18	-	18	-	-	-
	1 С - ЗУП 8.3	21	-	21	-	-	-	-	-	-
	1 С - Предприятие 8. Ресторан	19	-	19	78	-	78	50	-	50
	Флористика	1	-	1	-	-	-	-	-	-

Код	Профессия	2017 год			2018 год			2019 год		
		Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет
	Оформление интерьера текстильными изделиями	-	-	-	15	-	15	20	-	20
	Организация производства диетического и детского питания для начинающих предпринимателей	-	-	-	2	-	2	-	-	-
	Выполнение рисунка в акварели	-	-	-	1	-	1	-	-	-
	Внедрение ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям	155	-	155	-	-	-	-	-	-
	Стандарты WS в администрировании отеля, кондитерском деле	25	-	25	-	-	-	-	-	-
	Управление образовательной организацией в условиях ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям ТОП-50	81	-	81	-	-	-	-	-	-
	Разработка и реализация программ СПО в соответствии с ФГОС по ТОП-50 по направлению Поварское и кондитерское дело	52	--	52	25	-	25	-	-	-
	Разработка и реализация программ СПО в соответствии с ФГОС по ТОП-50	91	-	91	43	-	43	-	-	-
	Разработка и реализация основных образовательных программ СПО по ФГОС ТОП – 50 с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	-	-	-	16	-	16	-	-	-
	Внедрение стандартов Ворлдскиллс в образовательный процесс	-	-	-	68	-	68	3	-	3
	Особенности разработки образовательной программы и организации учебного процесса по	-	-	-	10	-	10	-	-	-

Код	Профессия	2017 год			2018 год			2019 год		
		Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет
	новым ФГОС СПО по перечню ТОП-50									
	Планирование и реализация образовательного процесса в условиях внедрения ФГОС СПО по ТОП-50	-	-	-	3	-	3	-	-	-
	Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	-	-	-	57	-	57	20	-	20
	Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс» с дополнительным модулем «Разработка контрольно-измерительных материалов по профессии/специальности СПО в соответствии с ФГОС по ТОП-50	-	-	-	21	-	21	-	-	-
	Подготовка педагогических и руководящих работников профессиональной образовательной организации к проведению демонстрационного экзамена, в том числе в рамках ГИА по направлению подготовки «Искусство, дизайн и сфера услуг»	-	-	-	30	-	30	-	-	-
	Внедрение тренинговых технологий в образовательный процесс	-	-	-	35	-	35	32	-	32
	Учебно-методическое обеспечение образовательной программы в условиях внедрения ФГОС СПО по ТОП-50	-	-	-	28	-	28	3	-	3
	Организация сетевого взаимодействия при реализации ФГОС СПО в соответствии с перечнем ТОП-50	-	-	-	23	-	23	4	-	4

Код	Профессия	2017 год			2018 год			2019 год		
		Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет
	Программа развития образовательной организации: проектный подход	-	-	-	25	-	25	5	-	5
	Современные образовательные технологии в образовательном процессе	-	-	-	-	-	-	39	-	39
	1С Бухгалтерия: новые федеральные стандарты	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	Организация диетического питания	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	Нейл-арт (дизайн ногтей)	-	-	-	-	-	-	14	-	14
	Ресторанный сервис	-	-	-	6	-	6	-	-	-
	Интересная выпечка	-	-	-	4	-	4	-	-	-
	Умная пропитка	-	-	-	2	-	2	-	-	-
	Современные десерты	-	-	-	12	-	12	-	-	-
	Скульптуры из шоколада и карамели	-	-	-	1	-	1	1	-	1
	Кондитерское мастерство	-	-	-	6	-	6	1	-	1
	Технология успешных продаж	-	-	-	4	-	4	-	-	-
	Приготовление и оформление кондитерских изделий	-	-	-	-	-	-	5	-	5
	Приготовление пиццы	-	-	-	-	-	-	24	-	24
	Роллы с курицей и овощами	-	-	-	-	-	-	20	-	20
	Муссовые торты	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	Изготовление и декорирование кейк-попсов	-	-	-	-	-	-	18	-	18
	Тематическое оформление муссовых тортов	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	Современные способы приготовления блюд из рыбы	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	Тематическое оформление антреме, гато, птифур	-	-	-	-	-	-	1	-	1

Код	Профессия	2017 год			2018 год			2019 год		
		Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет	Всего	бюджет	внебюджет
	Русские кулинарные традиции в новом формате	-	-	-	-	-	-	15	-	15
	ИТОГО:	1381	294	1087	2776	1780	996	1615	1000	615

Обучение в МФЦПК проводят представители работодателей:

1. Михайлова О.Ю – президент – НП «Ассоциация гостеприимства Тюменской области»;
2. Заводовская Л.В. – директор обособленного подразделения 09 ОП «Урал»
3. Каменских Н.Л. – директор производства ООО «Ассорти ресторантс».

Председателями комиссий по приему квалификационных экзаменов являются:

Кменских Н.Л. – директор по производству ООО «Ассорти ресторантс» по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, 23311 Калькулятор, 11176 Бармен, 16399 Официант; Заводовская Л.В. – директор обособленного подразделения ОП № 09 «Урал» по профессиям: 20035 Агент торговый, 12721 Кассир торгового зала, Клочкова Н.А.- Генеральный директор НП «Объединением предприятий и индивидуальных предпринимателей сферы бытовых услуг Тюменской области» по профессии 12156 Закройщик, 16909 Портной, 19460 Фотограф, Специалист по маникюру, 16437 Парикмахер.

Как показал анализ анкетирования 97 % опрошенных полностью удовлетворены качеством программ, уровнем организации учебного процесса, формами и методами обучения, графиком занятий, 3 % опрошенных удовлетворены частично.

Удовлетворенность руководства организаций проводимым обучением и повышением квалификации подтверждается благодарственными письмами в адрес техникума.

В организации образовательного процесса преподаватели используют элементы педагогических технологий: технология критического мышления, игровые технологии, обучение в сотрудничестве, технология проблемного обучения, модульная технология, технология уровневой дифференциации, технология полного усвоения знаний, технология парного обучения, информационные технологии, STL – технологии, технология разноуровнего обучения и др.

В активном творческом режиме ведется работа преподавательского состава по совершенствованию содержания преподаваемых дисциплин через разработку учебно-методических комплексов, электронных учебников, авторских программ, программ для организации практических занятий, контроля знаний, контрольно-оценочные средств и т.д

Перспективным направлением развития и роста МФЦПК является:

- расширение перечня программ краткосрочной подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям (флористика, специалист по педикюру, нейл – арт и др.);
- разработка новых программ онлайн - обучения;
- реализация дополнительных программ обучения лиц предпенсионного возраста;
- увеличение контингента обучающихся по программам профобучения школьников;
- увеличение доли внебюджетных средств.
- увеличение контингента обучающихся по новым и имеющимся программам профессиональной подготовки в области искусства, дизайна и сферы услуг.

Руководитель структурного подразделения Т.С. Кожушкова