

СОВРЕМЕННЫЕ ВЕКТОРЫ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРИМЕРЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОГБПОУ «КОСТРОМСКОЙ ТОРГОВО - ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» С ИП КУЛИКОВА О.В.



ЛЕБЕДЕВА Е.А., заместитель директора по учебно-производственной работе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», руководитель БЦСТВ

ЕФИМОВА С.А., заведующий производством ИП Куликова О.В.



За последние 5 лет - 45 пекарен, различных производств небольших, которые работают по хлебобулочной продукции, бакалее появилось. Это очень здорово. Почему? Разнообразие должно быть. У таких небольших предприятий есть одно огромное преимущество. Они очень быстро перестраивают свою продуктовую линию.

С.К. Ситников

Хлебопекарная промышленность Костромской области

Костромской рынок хлеба и хлебобулочных изделий находится на стадии зрелости.

По оперативным данным мониторинга социально-экономической ситуации агропромышленного комплекса Костромской области за январь – август 2019 года, индекс производства пищевых продуктов за отчетный период составил 93,3%.

Вместе с тем объем производства хлебобулочных изделий - 16995,74 тонн, что составило 91,8 % к уровню 2018 года.

СОВРЕМЕННЫЕ ВЕКТОРЫ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ



ИП КУЛИКОВА О.В.- СОВРЕМЕННОЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО



- Высокий уровень автоматизации технологических процессов.
- Внедрение новых технологий и постоянное расширение ассортимента хлебобулочных изделий.
- Производственное хлебопекарное оборудование легко справляется с задачами полуавтоматизированного и автоматизированного выпекания самых разнообразных изделий на двух направлениях: основное производство и направление допекания.
- Кадровая политика – один из приоритетов деятельности предприятия.

Совесть хлебопека – одна из гарантий качества хлеба!

2019

молодые
профессионалы

Региональный
чемпионат

world skills
Russia

Костромская
область 2019



НАСТАВНИЧЕСТВО - СОВРЕМЕННЫЙ ВЕКТОР РАЗВИТИЯ

- Критерии отбора наставников:
высокий уровень профессионального мастерства,
стаж работы на предприятии не менее года,
желание и умение передавать свой опыт
новичкам.
- Наставников назначают приказом директора
предприятия в течение трех дней с момента
трудоустройства новичка.
- Наставник помогает новичку:
изучить оборудование и регламентирующие
документы; понять, как работа на хлебопекарном
предприятии влияет на жизнь Костромы.
- Наставник занимается с новичком до момента
допуска его к самостоятельной работе.
- Наставничество укрепляет командный дух и
корпоративную культуру, а предприятие
получает обученных, мотивированных
работников.



СОВРЕМЕННЫЕ ВЕКТОРЫ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРИМЕРЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОГБПОУ «КОСТРОМСКОЙ ТОРГОВО - ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» С ИП КУЛИКОВА О.В.



ЛЕБЕДЕВА Е.А., заместитель директора по учебно-производственной работе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», руководитель БЦСТВ

ЕФИМОВА С.А., заведующий производством ИП Куликова О.В.