

**Критерии и показатели оценки деятельности профессиональных образовательных организаций в части деятельности ресурсных центров (РЦ) за 2017-2018 учебный год
ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»**

№ п/п	Критерий и его содержание	Описание показателей к критерию, (единица измерения)	Количество	Перечни
1.ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
1.1.	Реализация различных видов образовательных программ (части программ) с использованием материально-технической базы и специалистов РЦ	1.1.1. Количество основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, <i>всего</i> (ед.):	5	
		<i>в том числе</i> , программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих	2	19.01.17 Повар, кондитер; 38.01.02 Продавец, контролер-кассир
		<i>в том числе</i> , программ подготовки специалистов среднего звена	3	43.02.15 Поварское, кондитерское дело; 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; 38.02.04 Коммерция по отраслям
		1.1.2. Количество основных программ профессионального обучения, <i>всего</i> (ед.):	21	
		<i>в том числе</i> , программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих	7	17351 Продавец непродовольственных товаров; 17353 Продавец продовольственных товаров; 16675 Повар; 12901 Кондитер; 16399 Официант; 11176 Бармен; 12721 Кассир торгового зала
		<i>в том числе</i> , программы переподготовки рабочих, служащих	7	17351 Продавец непродовольственных товаров; 17353 Продавец продовольственных товаров; 16675 Повар; 12901 Кондитер; 16399 Официант; 11176 Бармен; 12721 Кассир торгового зала
		<i>в том числе</i> , программы повышения квалификации рабочих, служащих	7	17351 Продавец непродовольственных товаров; 17353 Продавец продовольственных товаров; 16675 Повар; 12901 Кондитер; 16399 Официант;

				11176 Бармен; 12721 Кассир торгового зала
		1.1.3. Количество дополнительных образовательных программ, <i>всего</i> (ед.):		
		<i>в том числе</i> , дополнительных общеразвивающих программ	1	дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности (в рамках реализации стартап-проекта «Роза ветров»)
		1.1.4. Количество дополнительных профессиональных программ, <i>всего</i> (ед.):		
		<i>в том числе</i> , программ повышения квалификации		<i>Указывается перечень программ</i>
		<i>в том числе</i> , программы профессиональной переподготовки		<i>Указывается перечень программ</i>
		<i>в том числе</i> , программ стажировок		<i>Указывается перечень программ</i>
		<i>в том числе</i> , иных программ (программ в рамках проекта «Учиться никогда не поздно», программ подготовки к Чемпионатам WSK, программ предмета «Технология», программ профессиональных проб и др.)	6	1. Программа мастер-классов для мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин по компетенции «Кондитерское дело» для подготовки к демонстрационному экзамену, 56 часов (Виноградова Э.Р., преподаватель специальных дисциплин) 2. Программа обучающихся мастер-классов для обучающихся 6-10 классов, 12 часов (Менчикова Е.М., мастер производственного обучения) 2. Программа элективного курса «Азы кулинарии», 26 часов (Филиппова Н.М., мастер производственного обучения) 3. Программа допрофессиональной подготовки для учащихся 9 классов Караваевской средней общеобразовательной муниципальной школы Костромской муниципальной школы по профессии «Повар, кондитер», 68 часов (Филиппова Н.М., мастер производственного обучения) 4. Программа допрофессиональной подготовки по профессии «Продавец», 34 часа (Калугина Л.П., мастер производственного

				обучения) 5. Учебная программа профессиональных проб по профессии «Повар», для лиц с ОВЗ, 14 часов (Родионова О.В., руководитель ресурсного центра) 6. Программа профессионального обучения по профессии «Повар» по очно-заочной форме обучения, 480 часов (Железнова Я.В., мастер производственного обучения и Ласкина В.Н., преподаватель специальных дисциплин)
		1.1.5. Количество человек, прошедших обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, <i>всего</i> (чел.): <i>в том числе</i>, по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из числа обучающихся своей образовательной организации <i>в том числе</i>, по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих из числа обучающихся других образовательных организаций (в сетевом формате) <i>в том числе</i>, по программам подготовки специалистов среднего звена из числа обучающихся своей образовательной организации <i>в том числе</i>, по программам подготовки специалистов среднего звена из числа обучающихся других образовательных организаций (в сетевом формате) 1.1.6. Количество человек, прошедших обучение по основным программам профессионального обучения, <i>всего</i> (чел.): <i>в том числе</i>, по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих <i>в том числе</i>, по программам переподготовки рабочих, служащих <i>в том числе</i>, по программам повышения квалификации рабочих, служащих <i>из них</i>, школьников <i>из них</i>, по договорам с юридическим лицом (предприятием, организацией) <i>из них</i>, по договорам с физическим лицом (по индивидуальным договорам) <i>из них</i>, по договорам с центрами занятости населения 1.1.7. Количество человек, прошедших обучение по дополнительным образовательным программам, <i>всего</i> (чел.): <i>из них</i>, по дополнительным общеразвивающим программам		

		1.1.8. Количество человек, прошедших обучение по дополнительным профессиональным программам, <i>всего</i> (чел.):		
		<i>в том числе</i> , по программам повышения квалификации		
		<i>в том числе</i> , по программам профессиональной переподготовки		
		<i>в том числе</i> , по программам стажировок		
		<i>в том числе</i> , по иным программам (программам в рамках проекта «Учиться никогда не поздно», программам подготовки к Чемпионатам WSK, программам предмета «Технология», программам профессиональных проб и др.)	128	
		<i>из них</i> , взрослых	МФЦПК	
		<i>из них</i> , школьников	128	
2. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
2.1.	Организация и проведение на базе РЦ учебно-методических мероприятий, конкурсов профессионального мастерства, иных конкурсных мероприятий, направленных на повышение профессионального мастерства педагогических работников, распространение передового педагогического опыта	2.1.1. Количество учебно-методических мероприятий (конференций, семинаров, круглых столов, рабочих встреч, мастер-классов и др.) для педагогических работников своей образовательной организации и других образовательных организаций, <i>всего</i> (ед.):	13	
		<i>из них</i> , количество мероприятий для педагогических работников своей образовательной организации	8	1. Научно-практический семинар по теме «Требования профессионального стандарта СПО и Движения Ворлдскиллс к организации практического обучения студентов по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело», 30 ноября 2017г., педагоги техникума; 2. Семинар «Итоги регионального чемпионата «Молодые профессионалы 2017г Костромской области по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело» 07 декабря 2017г., педагоги техникума; 3. Семинар «Итоги реализации движения для людей с инвалидностью "Абилимпикс", 20 декабря 2017 года, педагоги техникума; 4. Научно-практический семинар по теме «Проблемы внедрения Профессионального стандарта педагога профессионального образования, профессионального обучения и дополнительного профессионального образования в условиях образовательного пространства ОГБПОУ «КТТиП»» - 14 марта

				2018г., педагоги техникума; 5. Семинар по теме «Требования к организации и проведению Демонстрационного экзамена, как формы итоговой государственной аттестации», 06 апреля 2018г., педагоги техникума; 6. Творческий отчет региональных экспертов по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело» по результатам участия в Отборочных соревнованиях на право принятия участия в VI Национальном Финале Чемпионата «Молодые профессионалы» - 24 мая 2018г., педагоги техникума; 7. Творческий отчет сертифицированных экспертов по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело» по результатам работы на демонстрационном экзамене в Московской и Владимирской областях - 01 июня 2018г., педагоги техникума; 8. Семинар «Итоги проведения Демонстрационного экзамена по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело» 26 июня 2018г., педагоги техникума
		из них, количество мероприятий для педагогических работников других образовательных организаций	5	1. Научно-практический семинар по теме «Требования профессионального стандарта СПО и Движения Ворлдскиллс к организации практического обучения студентов по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело», 30 ноября 2017г., педагоги однопрофильных образовательных организаций Костромской области; 2. Семинар «Итоги реализации движения для людей с инвалидностью "Абилимпикс", 21 декабря 2017 года, педагоги однопрофильных образовательных организаций Костромской области; 3. Научно-практический семинар по теме «Проблемы внедрения Профессионального стандарта педагога профессионального образования, профессионального обучения и

				дополнительного профессионального образования в условиях образовательного пространства ОГБПОУ «КТТиП»» - 16 марта 2018г., педагоги однопрофильных образовательных организаций Костромской области; 4. Семинар по теме «Требования к организации и проведению Демонстрационного экзамена, как формы итоговой государственной аттестации», 22 апреля 2018г., педагоги однопрофильных образовательных организаций Костромской области; 5. Семинар «Итоги проведения Демонстрационного экзамена по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело» 22 июня 2018г, педагоги однопрофильных образовательных организаций Костромской области.
		2.1.2. Количество конкурсов профессионального мастерства, иных конкурсных мероприятий, <i>всего</i> (ед.):	6	1. Региональный чемпионат «Abilimpics» Костромской области 2017г. по компетенции «Кондитерское дело», «Поварское дело» – 24-27 октября 2017г, студенты однопрофильных образовательных организаций Костромской области; 2. Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» Костромской области 2017г. по компетенции «Кондитерское дело», «Поварское дело» – 20-24 ноября 2017г, студенты однопрофильных образовательных организаций Костромской области; 3. Региональный чемпионат «Молодые профессионалы Junior» Костромской области 2017г. по компетенции «Кондитерское дело» – 20-24 ноября 2017г, учащиеся образовательных организаций г. Костромы и Костромской области 4. Проведение олимпиады профессионального мастерства по специальности «Технология продукции общественного питания» февраль 2018 г., студенты однопрофильных

				образовательных организаций Костромской области; 5. Проведение конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» «Эх, Масленица», февраль 2018 г., студенты техникума; 6. Методический конкурс педагогов техникума – февраль 2018г., педагоги техникума
		2.1.3. Количество педагогических работников, принявших участие в учебно-методических мероприятиях (конференциях, семинарах, круглых столах, рабочих встречах, мастер-классах и др.) из числа педагогических работников своей образовательной организации и других образовательных организаций, <i>всего</i> (чел.):	53	
		<i>из них</i> , педагогических работников своей образовательной организации	41	
		<i>из них</i> , педагогических работников других образовательных организаций	12	ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» - 4 чел. ЧУПО «Костромской технологический техникум» - 3 чел. ОГБПОУ «Нерехтский политехнический техникум» - 2 чел. ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта» - 2 чел. Судиславский филиал ОГБПОУ «Костромской автодорожный колледж» - 1 чел.
		2.1.4. Количество педагогических работников, принявших участие в конкурсах профессионального мастерства, иных конкурсных мероприятиях, <i>всего</i> (чел.):	21	
2.2.	Разработка, тиражирование и распространение специалистами РЦ учебных и методических материалов (программ, разработок, пособий, рекомендаций, оценочных средств, дидактических материалов и др.) по профилю деятельности РЦ	2.1.1. Количество учебных и методических материалов (программ, разработок, пособий, рекомендаций, оценочных средств, дидактических материалов и др.), разработанных специалистами РЦ, <i>всего</i> (ед.)	5	1. Дополнительная общеобразовательная программа «Экология питания» 2. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности (в рамках реализации стартап – проекта «Роза ветров») 3. Учебная Программа профессиональной подготовки школьников по профессии «Повар» «Что мы знаем о деньгах» Методическая разработка внеклассного мероприятия в технологии дидактической игры 4. Рабочая тетрадь по английскому языку для

				студентов специальности: 19.01.17 Технология продукции общественного питания Тема: Страдательный залог 5. Технология освоения специальной лексики в курсе английского языка для студентов, обучающихся профессии «Повар, кондитер» как условие формирования профессиональных компетенций участников движения Ворлдскиллс
3. ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
3.1.	Информационная поддержка основных направлений деятельности РЦ	3.1.1. Наличие электронного представительства (странички) РЦ на сайте образовательной организации с полной информацией о деятельности РЦ (общая информация, планы работы, направления деятельности, образовательные и иные услуги, контактная информация и др.), (да/нет)		http://ktp44.ru/RESCpedochen.php
		3.1.2. Использование возможностей информационно-коммуникационной сети для информационной и методической поддержки других образовательных организаций (Интернет-конференции, Интернет-опросы, дистанционные мероприятия, организованные и проведенные с помощью информационно-коммуникационных технологий), (да/нет)		Указываются формы, темы мероприятий, целевая аудитория, количество участников
4. МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
4.1.	Исследование регионального рынка труда, продвижение образовательных услуг РЦ	4.1.1. Проведение маркетинговых исследований регионального рынка труда по профессиям соответствующего профиля в целях обобщения требований работодателей к качеству подготовки выпускников и усиления соответствия учебных программ тенденциям развития сферы труда, (да/нет)	6	1. Организация маркетинговых акций; 2. Проведение маркетингового исследования «КТТиП глазами преподавателей и студентов» 3. Мониторинг потребностей рынка труда в специалистах – выпускниках техникума 4. Маркетинговые исследования качества подготовки выпускников (анкетирование работодателей, выпускников); 5. Организация взаимодействия техникума с Центром занятости населения Костромской области, Участие в Ярмарках вакансий, Днях карьеры и др; 6. Отслеживание карьерного роста выпускников техникума. Организация встреч со студентами

		4.1.2. Осуществление взаимодействия с отраслевыми социальными партнерами, реклама и продвижение образовательных услуг, формирование позитивного имиджа РЦ, реализация других функций, способствующих маркетинговой ориентации деятельности РЦ, (да/нет)	3	1. Взаимодействие с Костромской торгово-промышленной палатой; 2. Участие в социальных акциях и проектах, благотворительной деятельности; 3. Организация взаимодействия техникума с общественностью города и области (центрами занятости населения области и города, предприятиями и организациями) с целью выявления наличия рабочих мест для трудоустройства выпускников техникума
5. ЭКСПЕРТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
5.1.	Экспертиза образовательных программ, учебно-методических материалов по профилю деятельности РЦ	5.1.1. Наличие экспертной группы (совета) на базе РЦ, (да/нет)	да	1. <i>Белоруссова Е.В., - председатель ЭС;</i> 2. <i>Михайлова О.Р. – заместитель председателя ЭС;</i> 3. <i>Балина Т.Г. – эксперт;</i> 4. <i>Захарова М.М. – эксперт;</i> 5. <i>Туманова Г.А. – эксперт;</i> 6. <i>Ершова Ю.В. – эксперт (представитель работодателей);</i> 7. <i>Заводовская Е.Л. - эксперт (представитель работодателей)</i> 8. <i>Александрова О.А. – эксперт (представитель работодателей)</i>
		5.1.2. Подготовка экспертных заключений на образовательные программы, учебно-методические материалы, иные материалы по профилю работы РЦ, (да/нет)	5	1. Дополнительная общеобразовательная программа «Экология питания» 2. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности (в рамках реализации стартап – проекта «Роза ветров») 3. Учебная Программа профессиональной подготовки школьников по профессии «Повар» «Что мы знаем о деньгах» Методическая разработка внеклассного мероприятия в технологии дидактической игры 4. Рабочая тетрадь по английскому языку для студентов специальности:19.01.17 Технология продукции общественного питания Тема: Страдательный залог

				5.Технология освоения специальной лексики в курсе английского языка для студентов, обучающихся профессии «Повар, кондитер» как условие формирования профессиональных компетенций участников движения Ворлдскиллс
6. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ				
6.1.	Сетевое взаимодействие РЦ с социальными партнерами - образовательными учреждениями, работодателями, иными субъектами	6.1.1. Количество договоров о сетевом взаимодействии с социальными партнерами по основным направлениям деятельности РЦ, <i>всего</i> (ед.)	5	
		<i>из них</i> , договоров с образовательными организациями	5	1. МКОУ Костромского муниципального района Костромской области «Шунгенская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Г.И. Гузанова; 2. МКОУ «Минская основная общеобразовательная школа» Костромского муниципального района; 3. МКОУ Караваевская средняя общеобразовательная муниципальная школа Костромского муниципального района; 4. Областное государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья» Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа VIII вида № 3. 5. Гимназия № 28 г. Костромы
		<i>из них</i> , договоров с предприятиями (организациями)		<i>Указывается перечень предприятий (организаций)</i>
		<i>из них</i> , с иными субъектами		<i>Указывается перечень иных субъектов</i>
6.2.	Организация профессиональной ориентации школьников на базе РЦ	6.2.1. Количество профориентационных мероприятий, проведенных на базе РЦ, (сезонные школы, лагеря, экскурсии, профессиональные пробы и др.) <i>всего</i> (ед.)	8	1. Программа обучающихся мастер-классов для обучающихся 6-10 классов (Шунгенская школа) - 50 человек; 2. Программа элективного курса «Азы кулинарии» (Минская школа) – 9 человек; 3. Программа допрофессиональной подготовки для учащихся 9 классов

				Караваевской средней общеобразовательной муниципальной школы Костромской муниципальной района по профессии «Повар, кондитер» - 18 человек; 4. Программа допрофессиональной подготовки по профессии «Продавец» -8 чел.; 5. Учебная программа профессиональных проб по профессии «Повар», для лиц с ОВЗ – 12 человек; 6. Программа профессионального обучения по профессии «Повар» по очно-заочной форме обучения – 24 человека; 7. Демонстрационные мастер-классы- 182 чел 8. Сезонный лагерь для школьников - 43 чел.
		6.2.2. Количество школьников, охваченных профориентационными мероприятиями, <i>всего</i> (чел.)	331	

7. ХОЗЯЙСТВЕННАЯ И ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

7.1.	Обновление материально-технической базы РЦ	7.1.1. Приобретение нового оборудования, технических средств, (да/нет)	да	Миксер ручной MicroMix Robot Coupe4 -5 шт. Блендер погружной -1 шт Машина для темперирования шоколада – 2 шт. Шкаф холодильный -2 шт. Печь конвекционная ПКУ -435 с противнями – 3 шт. Карамелизатор KOVEA 1- 5 шт. Вакуумный упаковщик – 1 шт. Соковыжималка – 1 шт. Аппарат шоковой заморозки – 1 шт. Миксер планетарный - 4 шт. Стеллаж кухонный – 11 шт. Весы электронные – 4 шт. Ванна моечная односекционная с левым столом- 7 шт. Печь микроволновая – 3 шт. Блендер погружной Philips – 3шт. Плита индукционная – 12 шт. Стол производственный – 18 шт. Холодильник Indesit DS 4180 – 3 шт.
------	--	--	----	--

				Бесконтактный термометр – 1 шт. Блендер Gastrorag – 1 in/
		7.1.2. Проведение ремонтных работ, (да/нет)	да	Ремонт и оснащение лаборатории СЦК по компетенции «Кондитерское дело»
		7.1.3. Объем денежных средств, потраченных на обновление материально-технической базы, (тыс. руб.)	2204607-00	1566182-00 приобретение оборудования 638445-00 ремонтные работы
7.2.	Финансовая деятельность	7.2.1. Доля внебюджетных средств, полученных от деятельности РЦ от общей суммы внебюджетных средств образовательной организации, (%)	0,02	