

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом совете ГБПОУ
НСО «Новосибирский
технологический колледж
питания».
Протокол №1
От «30» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО
«Новосибирский
технологический колледж питания»



И.М. Шлякто

30.08.2017г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Дружба»



З.В. Мельникова

30.08.2017

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Атланта-Сервис»



Н.В. Пятых

30.08.2017

**Программа развития
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Новосибирской области
«Новосибирский технологический колледж питания»
на 2018 - 2020 гг.**

Новосибирск, 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ	3
2. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ...	10
3. ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ	23
3. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ЦЕЛЕВЫЕ ИНДИКАТОРЫ ПРОГРАММЫ	30
3.1. Целевые индикаторы Программы	30
3.2. Цель Программы	32
3.3. Основные задачи Программы.....	32
3.4. Механизмы реализации и система управления реализацией Программы	38
3.5. Ресурсное обеспечение Программы.....	40
3.6. Этапы сроки и контрольные точки реализации Программы	41
3.7. Ожидаемые результаты реализации Программы	42
4. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	48

1. ПАСПОРТ

программы развития на 2018 год и 2019-2020 годы
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Новосибирской области
«Новосибирский технологический колледж питания»

1. Наименование программы	Программа развития государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания» на 2018-2020 гг. (далее – Программа)
2. Основные разработчики программы	Рабочая группа под руководством директора государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания» (далее – колледж)
3. Государственный заказчик (государственный заказчик – координатор) программы	Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области
4. Руководитель программы	Директор колледжа И.М. Шляhto
5. Численность обучающихся по состоянию на 01.09.2017	по очной форме обучения – 716 чел. по заочной форме обучения – 69 чел. профессиональная подготовка и переподготовка (2016г.) – 230 чел.
6. Загрузка здания	122% (без учета заочной формы обучения и переподготовки)
7. Результаты приема на очную форму обучения в 2017 году	1) По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – 5,48 / 3,12 (на базе основного общего образования / на базе среднего общего образования). 2) По специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании - 4,24 (на базе основного общего образования).
8. Цели и задачи программы	Цель: создание в образовательном учреждении условий для подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, передовыми технологиями, запросами работодателей и перспективными задачами социально-экономического развития Новосибирской области. Задачи: 1. Изменение содержания и качества подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills Russia, передовыми технологиями и новыми запросами работодателей. 2. Модернизация материально-технической базы колледжа для обеспечения безопасной среды, комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, энергосбережения, повышения энергетической эффективности учебного корпуса колледжа.

	<p>3. Развитие колледжа как учебно-выставочного центра «Ресторатор» для сферы общественного питания (далее – УВЦ «Ресторатор»), площадки реализации кулинарных проектов, размещения центров кулинарного искусства (мастерства), проведения профессиональных мастер-классов, авторских образовательных программ.</p> <p>4. Расширение социального партнерства с предприятиями общественного питания, производителями профессионального технологического оборудования и материалов, со школами кулинарного мастерства.</p> <p>5. Использование имеющегося у молодежи «спроса на успех» через активное участие в конкурсах профессионального мастерства и чемпионатах «Молодые профессионалы» (WSR), для повышения мотивации к обучению в колледже, развития системы профессиональной ориентации.</p> <p>6. Повышение квалификации педагогических и руководящих работников, посредством стажировок, на базах социальных партнеров, в ресурсных центрах, в учебных заведениях высшего и дополнительного образования, предприятиях общественного питания, как в нашей страны, так и за рубежом.</p> <p>7. Разработка и внедрение инновационных подходов в управлении образовательным учреждением путем автоматизации процессов и объектов, находящихся в структуре современного образовательного учреждения.</p>
--	---

9. Сроки (этапы) реализации программы

Программа рассчитана на период 2018-2020гг.

Реализация программы осуществляется в 15 этапов.

Год	Этап	Содержание	Сроки
2018	1	Уточнение программных мероприятий 2018 года.	сентябрь – декабрь 2017 года
	2.	Подготовка рабочей, проектно-сметной документации, по программным мероприятиям, получающим финансирование в 2018 году.	январь - май 2018 года
	3.	Заключение контрактов, реализующих получившие финансирование программные мероприятия 2018 года.	апрель - октябрь 2018 года
	4.	Реализация программных мероприятий, в том числе по контрактам, заключенным в 2018 году.	апрель - ноябрь 2018 года
	5.	Анализ, обобщение результатов деятельности за 8 месяцев 2018 года по реализации программных мероприятий, прогноз выполнения программных мероприятий реализуемых до конца 2018 года, подготовка отчета, внесение в программу корректировок по мероприятиям на 2019-2020 годы.	август 2018 года
2019	6.	Анализ, обобщение результатов деятельности по реализации в 2018 году программы в целом, уточнение программных мероприятий 2019 года, подготовка отчета.	январь 2019 года

	7.	Подготовка рабочей, проектно-сметной документации, по программным мероприятиям, получающим финансирование в 2019 году.	январь - май 2019 года
	8.	Заключение контрактов, реализующих получившие финансирование программные мероприятия 2019 года.	апрель - октябрь 2019 года
	9.	Реализация программных мероприятий, в том числе по контрактам, заключенным в 2019 году.	апрель - ноябрь 2019 года
	10.	Анализ, обобщение результатов деятельности за 8 месяцев 2019 года по реализации программных мероприятий, прогноз выполнения программных мероприятий реализуемых до конца 2019 года, подготовка отчета, внесение в программу корректировок по мероприятиям на 2020 год.	август 2019 года
2020	11.	Анализ, обобщение результатов деятельности по реализации в 2019 году программы в целом, уточнение программных мероприятий 2020 года, подготовка отчета.	январь 2020 года
	12.	Подготовка рабочей, проектно-сметной документации, по программным мероприятиям, получающим финансирование в 2020 году.	январь - май 2020 года
	13.	Заключение контрактов, реализующих получившие финансирование программные мероприятия 2020 года.	апрель - октябрь 2020 года
	14.	Реализация программных мероприятий, в том числе по контрактам, заключенным в 2020 году.	апрель - ноябрь 2020 года
	15.	Анализ, обобщение результатов деятельности по реализации программы 2018-2020 гг., подготовка отчета.	декабрь 2020 года

10. Объемы финансирования (Бюджетная заявка)
на предоставление субсидий на иные цели в 2018-2020 годы

Приложение к Программе №	Направление финансирования	Требуемый объем финансирования (предварительная оценка), тыс. руб.			
		2018	2019	2020	ВСЕГО
1.1.	Устранение предписаний контрольно-надзорных органов, полученных до 2017 года	2 540,00	-	-	2 540,00
1.2.	Выполнение решения балансовой комиссии министерства труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области от 05.06.2017	5 000,00	-	-	5 000,00
1.3.	Предотвращение получения замечаний и предписаний от контрольно-надзорных органов	4 710,00	-	-	4 710,00

1.4.	Создание безопасной среды, предотвращение физического разрушения строительных конструкций и повышение энергосбережения, энергетической эффективности учебного корпуса колледжа	17 200,00	-	2 200,0	19 400,00
1.5.	Создание условий для обучения и работы в учебном корпусе колледжа	8 950,00	10 550,00	25 900,00	45 400,00
	ИТОГО: 77 050 тыс. руб.	38 400,00	10 550,00	28 100,00	77 050,00
10.1. Требуемый объем финансирования (Бюджетная заявка) в пересчете на одного обучающегося					
Численность обучающихся на очной форме обучения по состоянию на 01.09.2017, чел.	Требуемый объем финансирования (предварительная оценка) в пересчете на одного обучающегося, тыс. руб.				
	2018	2019	2020	ВСЕГО	
716	53,63	14,73	39,3	107,7	
11. Объемы финансирования мероприятий Программы развития на период с 2018 по 2020 годы					
Источник финансирования	Объемы финансирования программы, тыс. руб.				
	2018 год	2019 год	2020 год	ВСЕГО:	
Из всех источников, том числе:	12 020,0	10 730,0	12 360,0	35 110,0	
областной бюджет	8 200,0	6 750,0	8 000,0	22 950,0	
средства колледжа	820,0	680,0	810,0	2 310,0	
средства работодателей	3 000,0	3 300,0	3 550,0	9 850,0	
11.1. Требуемый объем финансирования за счет средств областного бюджета (Программа развития) в пересчете на одного обучающегося					
Численность обучающихся на очной форме обучения по состоянию на 01.09.2017, чел.	Требуемый объем финансирования за счет средств областного бюджета в пересчете на одного обучающегося, тыс. руб.				
	2018	2019	2020	ВСЕГО	
716	11,45	9,43	11,17	32,05	
12. Основные целевые индикаторы программы					
Наименование целевого индикатора	Единица измерения	Значение целевого индикатора			
		2018	2019	2020	
Целевой индикатор 1: удельный вес численности выпускников профессиональных образовательных организаций, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной специальности (профессии), в общей их численности.	%	80	80	80	

Целевой индикатор 3: сохранность контингента профессиональных образовательных организаций (отношение числа студентов профессиональных образовательных организаций на конец периода к числу студентов на начало периода).	%	95	95	95
Целевой индикатор 4: соотношение средней заработной платы преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций к средней заработной плате в Новосибирской области.	%	105	100	100
Целевой индикатор 5: среднее по профессиональным образовательным организациям отношение фактической наполняемости учебных корпусов профессиональных образовательных организаций к их проектной вместимости.	%	83	86	90
Целевой индикатор 8: доля профессиональных образовательных организаций, обновивших учебно-лабораторный комплекс, от общего числа профессиональных образовательных организаций (нарастающим итогом).	%	100	100	100
Целевой индикатор 10: доля профессиональных образовательных организаций, реализующих с предприятиями реального сектора экономики совместные образовательные проекты, от общего числа профессиональных образовательных организаций.	%	100	100	100
Целевой индикатор 12: доля студентов профессиональных образовательных организаций, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам и основным программам профессионального обучения, в реализации которых участвуют работодатели (включая организацию учебной и производственной практик; предоставление оборудования и материалов; участие в разработке основных профессиональных образовательных программ и оценке результатов их освоения, проведении учебных занятий), от общей численности студентов профессиональных образовательных организаций (нарастающим итогом).	%	100	100	100
Целевой индикатор 13: доля лиц, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена, прошедших профессионально-общественную аккредитацию, от общей численности обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена.	%	60	70	80
Целевой индикатор 17: доля педагогических и руководящих работников профессиональных образовательных организаций, участвующих в программах повышения квалификации в организациях, на базе ресурсных центров, в том числе за рубежом, от общего числа педагогических и руководящих	%	34	34	34

работников профессиональных образовательных организаций.				
Целевой индикатор 18: доля занятого населения в возрасте 25 - 65 лет, прошедшего повышение квалификации и (или) профессиональную подготовку, в общей численности занятого в области экономики населения этой возрастной группы.	%	53,4	53,5	55
Целевой индикатор 19: доля инвалидов, принятых на обучение по программам среднего профессионального образования (по отношению к предыдущему году).	%	103	105	107
Целевой индикатор 20: доля студентов из числа инвалидов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, выбывших по причине академической неуспеваемости.	%	7	7	7
Целевой индикатор 23: доля молодежи, получившая услуги по профессиональной ориентации, от общего количества молодежи Новосибирской области, в возрасте от 14 до 29 лет.	%	5,2	5,2	5,2
13. Дополнительные индикаторы программы				
Показатель	Год			
	2018	2019	2020	
Численность педагогических работников прошедших подготовку как экспертов демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR).	2	3	4	
Численность студентов - участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WSR).	3	3	4	
Численность студентов обучающихся на основе договоров о целевом обучении.	35	40	45	
14. Ожидаемые результаты реализации программы, выраженные в количественно измеримых показателях				
<p>В результате реализации Программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – колледж входит в сеть профессиональных образовательных организаций, ориентированных на подготовку востребованных высококвалифицированных рабочих и специалистов по основным профессиональным образовательным программам и основным программам профессионального обучения, прошедшим профессионально-общественную аккредитацию; – доля выпускников колледжа очной формы обучения, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной специальности (профессии), от общей их численности не ниже 80%; – доля студентов колледжа, вовлеченных во внеурочную деятельность, достигнет 40% к 2020 году; – в колледже реализуются основные программы профессионального обучения для всех возрастных категорий трудоспособного населения, обеспечивая возможность получения образования в течение всей жизни; – в колледже будет обновлен учебно-лабораторный комплекс, позволяющая получить профессиональное образование в соответствии с требованиями сферы услуг Новосибирской области; – для студентов будет создана безопасная, комфортная бытовая среда; 				

- сохранность контингента будет составлять 95% в течение всего срока реализации Программы;
- средняя заработная плата преподавателей и мастеров производственного обучения в колледже будет обеспечена на уровне не ниже средней заработной платы по Новосибирской области не ниже 100%;
- колледж реализует с работодателями совместные образовательные проекты;
- колледж осуществляет подготовку по новым ФГОС СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
- фактическая наполняемость учебных корпусов не менее 100%;
- численность обучающихся по программам квалифицированных рабочих (служащих) и специалистов среднего звена в расчете на 1 работника, относящегося к категориям преподавателей или мастеров производственного обучения не менее 16,2 человека;
- доля педагогических и руководящих работников колледжа, ежегодно участвующих в программах повышения квалификации в организациях и на базе ресурсных центров не менее 34%;
- доля молодежи, получившей услуги по профессиональной ориентации, от общего количества молодежи Новосибирской области в возрасте от 14 до 29 лет до 5,2%;
- доля инвалидов, принятых на обучение по программам среднего профессионального образования (по отношению к предыдущему году), ежегодно будет увеличиваться на 1 - 2%;
- доля студентов из числа инвалидов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, выбывших по причине академической неуспеваемости, будет составлять не более 7% к 2020 году;
- увеличение численности педагогических работников прошедших подготовку как экспертов демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR);
- увеличение численности студентов, участвующих в конкурсах профессионального мастерства, в том числе чемпионате «Молодые профессионалы» (WSR);
- увеличение численности студентов обучающихся на основе договоров о целевом обучении.

15. Основания для разработки Программы

Программа разработана в соответствии с «Региональной программой развития среднего профессионального образования Новосибирской области на 2015 - 2020 годы», утвержденной постановлением Правительства Новосибирской области от 06 сентября 2013 г. №380-п (в ред. постановлений Правительства Новосибирской области от 01.12.2014 №466-п, от 21.04.2015 №148-п, от 22.12.2015 №453-п, от 06.10.2016 №316-п, от 15.02.2017 №41-п, от 27.07.2017 №294-п).

16. Электронный адрес размещения программы в сети Интернет

На официальном сайте учреждения: <http://www.texpit.ru/>

Раздел «О нашем колледже» - «Программа развития-НТКП-2018».

Прямая ссылка на раздел: [http://www.texpit.ru/page2.php/ Программа развития-НТКП-2018.pdf](http://www.texpit.ru/page2.php/Программа_развития-НТКП-2018.pdf)

2. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

1) *Полное наименование:*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания» (далее – учреждение, колледж).

2) *Сокращенное наименование учреждения:*

ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания».

3) *Учреждение:*

1) до 2015 года являлось «государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования Новосибирской области «Новосибирский технологический техникум питания»: на основании распоряжения Правительства Новосибирской области от 10.11.2014 №425-рп «О переименовании государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Новосибирской области «Новосибирский технологический техникум питания» переименовано в «государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания»;

2) до 2012 года являлось Федеральным государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Новосибирский технологический техникум питания»;

3) согласно Приказу Министерства торговли и материальных ресурсов Российской Федерации от 31.03.1992 № 35, переименовано в «Новосибирский технологический техникум питания»;

4) с момента своего открытия в 1962 году и до 1992 года называлось «Техникумом общественного питания»: в 1962 году образовательное учреждение открыто по решению Министерства торговли РСФСР, на базе открытой в г. Новосибирске Школы кулинарного ученичества.

4) *Почтовый адрес учреждения:*

630087, город Новосибирск, улица Геодезическая, д. 15.

5) *Местоположение учреждения:*

Ленинский район г.Новосибирска, вблизи от станции метро «Студенческая» и остановок наземного общественного транспорта на проспекте Карла Маркса.

6) *Учредитель и собственник имущества учреждения:*

Учредителем и собственником имущества учреждения является Новосибирская область. Полномочия учредителя в пределах установленной федеральным законодательством и законодательством Новосибирской области компетенции осуществляют Правительство Новосибирской области, департамент имущества и земельных отношений Новосибирской области и министерство образования, науки и инновационной политики в Новосибирской области.

7) **Цель учреждения**

Цель учреждения - обеспечение подготовки конкурентоспособных специалистов высокого качества в соответствии с перспективными задачами социально-экономического развития Новосибирской области.

Учреждение является некоммерческой организацией. Филиалы отсутствуют.

8) **Кадровый состав учреждения.**

По состоянию на 30.08.2017:

Количество работников – 73, из них:

- административно-хозяйственных работников – 20 чел. (27,4%);
- инженерно-технических работников – 4 чел. (2,48%);
- производственных работников – 2 чел. (2,74%);
- учебно-вспомогательных работников – 5 чел. (6,85%);
- преподавателей и мастеров производственного обучения – 42 чел. (57,53%), из них:

Средний возраст педработников – 43 года.

Средний возраст работников – 50 лет.

9) **Бюджет учреждения:**

Бюджет учреждения – формируется за счет:

1. поступления бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области (плановые показатели на 2017 календарный год - на сумму 30 637,3 тыс. руб. (соглашение на исполнение госзадания));

2. доходов от приносящей доход деятельности, включая выручку столовой и буфета – плановое поступление на 2017 год - 16 907,9 тыс. руб.:

1) доходы от оказания образовательных услуг – 12 907,9 тыс. руб.

2) выручка столовой – 3 000 тыс. руб.

3) выручка буфета - 800 тыс. руб.

4) доходов от аренды имущества, находящегося в оперативном управлении колледжа – плановое поступление на 2017 год - 180 тыс. руб.

10) **Основные расходы учреждения, на которые направляются средства от внебюджетных доходов:**

1) Обязательные расходы - Закупка продуктов питания для столовой и буфета колледжа – 15%;

2) Основные расходы, на которые направляются средства от внебюджетных доходов учреждения:

– Выплата заработной платы работникам колледжа (работа во внебюджетных группах, на отделении заочного обучения и профессиональной подготовки) – 56%;

- Налоговые выплаты, страховые фонды – 19%;
- Оплата услуг охранного предприятия – 5%;
- Затраты на обслуживание и ремонт здания, обслуживание территории учреждения – 3%.

11) *Основные фонды*

Основные фонды колледжа на 01.01.2017 составили 32 214,6 тыс. руб., стоимость учебно-лабораторного оборудования составляет 6208,7 тыс. руб., в том числе вычислительная техника – 2061,5 тыс. руб.

За 2017 год приобретено оборудования и учебных пособий на сумму 976,9 тыс. руб. На ремонт здания потрачено 10 115,5 тыс. руб., а также на устройство усиления 1 936,5 тыс. руб.

12) *Здание, в котором находится колледж.*

Здание, в котором находится колледж (далее – здание), является четырехэтажным, стоящим на земельном участке площадью 6768 кв.м, в северной части которого находится открытая спортивная площадка колледжа площадью 2500 кв. м.

Здание имеет нежилые и жилые помещения. Нежилые помещения здания и земельный участок находятся в собственности Новосибирской области и переданы колледжу в оперативное управление

(свидетельство о государственной регистрации права от 05.05.2015, повторное, взамен свидетельства от 19.07.2012).

Нежилые помещения имеют площадь 3790,3 кв. м. (88% общей площади здания: 1503,2 кв. м. заняты учебными помещениями, 774,1 кв. м. учебно-вспомогательными, 1513 кв. м. подсобными).

Жилые помещения здания занимают 512 кв. м., представляют собой 8 жилых квартир (все приватизированы) занимающих часть 3-го и 4-го этажа северо-западного крыла здания, имеют выход на улицу через изолированный от колледжа подъезд. Квартиры принадлежат посторонним лицам, не имеющим отношения к колледжу.

Здание построено в 1959 году. Из сохранившихся в учреждении документов известно, что проект здания выполнен на основании планового задания, выданного Новосибирской школой Кулинарного ученичества. Проект выполнен Новосибирским филиалом государственного союзного института Союзгипроторг министерства торговли РСФСР. Автор проекта-архитектор Воронов В.П.

Проект здания предусматривал размещение «Школы кулинарного ученичества в г. Новосибирске» и помещений Новосибирского филиала «Союзгипроторга» министерства торговли РСФСР. Здание было рассчитано на размещение 200 учащихся, 128-местного общежития (на 3 и 4 этажах), конторы Новосибирского филиала «Союзгипроторга» (80 рабочих мест) и 8 квартир.

Проект здания утвержден приказом Министерства торговли РСФСР от 06.09.1955 №537.

Стены и колонны здания кирпичные, перекрытия деревянные и железобетонные, кровля железная, наружная поверхность 1-го этажа здания выполняется цветной штукатуркой с разрезкой на камни и отделкой поверхностей

каменной «бучардой». Наружная поверхность всех фасадов, за исключением портика центральной части главного входа и фриза, по всему периметру здания, облицовывается цветными силикатными плитами. Порттик и фриз отделяются цветной штукатуркой с мраморной крошкой светлого тона на белом цементе, с процарапыванием поверхности металлическими щетками.

Изначально здание проектировалось как комплекс, состоящий из групп административных, учебных и жилых помещений. Размещение отдельных групп помещений было решено следующим образом:

– в центральной части и юго-восточном крыле располагалась школа кулинарного ученичества;

– северо-западное крыло отводилось под изолированные от центральной части здания административные и жилые помещения Новосибирского филиала «Союзпромторга». На 1 и 2 этажах предстояло разместиться конторе, на второй этаж которой шла собственная лестница, имелся входом со стороны дворового фасада. Жилые помещения (8 квартир) Новосибирского филиала «Союзпромторга», проектировались на 3-4 этажах, с отдельной лестницей с входом со стороны дворового фасада.

Общая сметная стоимость строительства, в ценах 1954 года, была установлена в размере 3 450,5 тыс. руб.

За время эксплуатации капитальный ремонт здания не проводился. Отсутствие капитального ремонта привело к тому, что в ноябре-декабре 2015 года потребовался аварийно-восстановительный ремонт крыши здания (строительных конструкций крыши, кровель из листовой стали крыши, утепление перекрытия, оборудование водосточных труб), произведенный за счет средств областного Резервного фонда. Одновременно, за счет внебюджетных средств учреждения было восстановлено утепление проходящих через чердачное помещение отопительных коммуникаций.

В течение 2017 году в колледже будут произведены следующие ремонты:

1. Усиление стенового ограждения в осях 1-4/Б-Ж с последующим ремонтно-восстановительными работами в помещениях 1 и 2 этажей здания колледжа: учебных кабинетах (№215, 224), административных (№219, 222), «Лаборатории хлебопекарных и кондитерских технологий», участке механизированного и ручного мытья посуды, лаборатории "Банкетный зал».

2. Дополнительно усиление стенового ограждения и последующий восстановительный ремонт, будут выполнены в учебном кабинете №112 (требуется усиление двух оконных проема и простенка между ними)

3. Капитальный ремонт санузлов и санитарно-бытовых помещений.

4. Замена деревянных оконных блоков на новые из ПВХ.

5. Капитальный ремонт помещения (кабинет №408) под размещение учебного класса.

6. Капитальный ремонт входной группы спортивного зала, капитальный ремонт мужской раздевалки и косметический ремонт тренерской и женской раздевалки.

7. При наличии экономии по результатам аукционов будет произведен капитальный ремонт учебного кабинета №112 и подвальных производственных помещений учебно-производственной столовой учреждения.

В 2017 году территория колледжа будет полностью огорожена забором.

13) Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии:

1) Заключения от 10.08.2017 №264 о соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности, выданным отделом надзорной деятельности и профилактической работы по г. Новосибирску УНДиПР ГУ МЧС России по Новосибирской области от 28.01.2012 № 3;

2) санитарно-эпидемиологического заключения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области от 31.05.2017 №54.НС.05.000.М.000729.05.17.

14) Лицензия, полученная учреждением:

В 2015 году учреждением получена бессрочная лицензия от 28.04.2015 №8906, выданная министерством образования, науки и инновационной политики Новосибирской области на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к лицензии:

1) профессиональное образование (таблица 1):

Таблица 1

№ п/п	Коды профессий, специальностей и направлений подготовки	Наименование профессий, специальностей и направлений подготовки	Уровень образования	Присваиваемые по профессиям, специальностям и направлениям подготовки квалификации
1	19.01.17	Повар, кондитер	Среднее профессиональное образование	Повар, кондитер
2.	43.01.01	Официант, бармен	Среднее профессиональное образование	Официант, Бармен Буфетчик
3.	38.02.01 (080114)	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	Среднее профессиональное образование	Бухгалтер
4.	43.02.01 (100114)	Организация обслуживания в общественном питании	Среднее профессиональное образование	Менеджер
5.	19.02.10 (260807)	Технология продукции общественного питания	Среднее профессиональное образование	Техник-технолог

2) Дополнительное образование: Дополнительное образование детей и взрослых.

3) Профессиональное обучение.

15) *Свидетельство о государственной аккредитации*

Право колледжа на выдачу документов государственного образца обеспечивается свидетельством о государственной аккредитации от 02.07.2015 №1337, выданным министерством образования, науки и инновационной политики Новосибирской области (срок действия до 28.06.2018г.).

16) *Профессионально-общественная аккредитация*

В 2016 году колледж прошел профессионально-общественную аккредитацию:

1) Образовательная программа 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в 2016 году прошла экспертную оценку Совета по профессиональной аккредитации основных профессиональных образовательных программ: Соответствует требованиям федеральных государственных стандартов, отвечает запросам рынка труда и востребована работодателями. Колледжем получено Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации РЕГ.№ MARP.RU.0034.MPE. Дата регистрации: 19 января 2016г. Срок действия: 19 января 2019 г.

2) Образовательная программа 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питания» в 2016 году прошла экспертную оценку Совета по профессиональной аккредитации основных профессиональных образовательных программ: Соответствует требованиям федеральных государственных стандартов, отвечает запросам рынка труда и востребована работодателями. Колледжем получено Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации РЕГ.№ MARP.RU.0025.MPE. Дата регистрации: 19 января 2016г. Срок действия: 19 января 2019 г.

3) Экспертные оценки Совета по профессиональной аккредитации основных профессиональных образовательных программ, полученные колледжем среди 16 колледжей проходивших профессионально-общественную аккредитацию в 2016 году (таблица 2):

Таблица 2

№ п/п	Критерий оценки	Количество баллов (от 0 до 10 баллов)	Доля удовлетворенных от 0 до 100%	Занятое колледжем место по итогам профессионально-общественной аккредитации в 2016 году
1	Удовлетворенность качеством	-	93,18	5
2	Комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность	6,85	-	15
3	Доброжелательность, вежливость, компетентность работников	-	95,14	7

№ п/п	Критерий оценки	Количество баллов (от 0 до 10 баллов)	Доля удовлетворенных от 0 до 100%	Занятое колледжем место по итогам профессионально-общественной аккредитации в 2016 году
4	Открытость и доступность информации об организациях, осуществляющих образовательную деятельность	7,61	-	9

17) *Образовательные программы, реализуемые в колледже*

Все студенты в колледже обучаются по Федеральным государственным образовательным стандартам.

В соответствии с действующей лицензией в колледже реализуются:

1) две основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования базовой подготовки по двум по специальностям:

- 19.02.10 Технология продукции общественного питания (с 1962 года);
- 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

2) программы дополнительного профессионального образования:

– повышение квалификации и переподготовка рабочих по профессиям колледжа;

– профессиональная подготовка по рабочим профессиям (11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16399 Официант, 16675 Повар).

18) *Воспитательная работа и внеурочная работа профессиональной направленности*

Наряду с учебной деятельностью в колледже большое внимание уделяется воспитательной работе и внеурочной работе профессиональной направленности.

19) *Педагогический состав*

В колледже 37 штатных преподавателя, 7 преподавателя на основе внутреннего совместительства. 11 человек из штатных работников (26,2%) имеют высшую квалификационную категорию, 23 (54,8%) имеют первую категорию. Таким образом, всего педагогических работников, имеющих категорию 34 человек (81%).

В колледже работает 5 штатных мастеров производственного обучения, из них 1 человек имеет высшую квалификационную категорию, 2 человека первую квалификационную категорию.

Средняя заработная плата преподавателей и мастеров производственного обучения в колледже в 2017 году обеспечена на уровне 100% от средней заработной платы по Новосибирской области.

Высшее образование имеют 36 штатных преподавателя (97,3%), 7 совместителя на условиях внутреннего совмещения (100 %) и 1 мастера

производственного обучения (20%). Два мастера производственного обучения обучаются в высших учебных заведениях.

Базовое образование педагогического коллектива соответствует профилю преподаваемых дисциплин. 36,2% руководящих работников, преподавателей, мастеров производственного обучения имеют педагогический стаж более 20 лет, 23,4% - от 10 до 20 лет, 40,5% - до 10 лет. Средний возраст преподавателей 43 лет.

Ведется работа по повышению квалификации преподавательского состава. Доля педагогических и руководящих работников профессиональных образовательных организаций, ежегодно участвующих в программах повышения квалификации в организациях и на базе ресурсных центров - 56%.

С целью повышения квалификации начинающих преподавателей в колледже работает «Школа молодого педагога», где рассматриваются вопросы контроля знаний и умений студентов, проблемы оценки знаний студентов, формирования дидактических умений преподавателя, форм и методов самостоятельной работы студентов, технологий педагогического мониторинга в процессе обучения. В рамках работы школы молодого педагога было проведено 3 открытых урока, обсуждение и анализ которых были проведены с начинающими преподавателями.

20) *Организация учебного процесса в колледже*

В состав колледжа входят очное отделение, отделение заочного обучения и профессиональной подготовки, три цикловые методические комиссии, методический кабинет, комплекс учебных кабинетов и лабораторий специальных дисциплин, спортивный зал, библиотека, столовая, медицинский пункт, и другие административно-управленческие подразделения.

В колледже работают Управляющий совет учреждения, Педагогический совет, Методический совет, Студенческий совет.

На основе действующего законодательства в сфере среднего профессионального образования в колледже разработаны локальные нормативные документы, регламентирующие образовательную деятельность.

Учреждение располагает комплектом Федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС) СПО специальностей, по которым ведет обучение студентов. ФГОС по специальностям имеются в наличии у заместителя директора по учебной работе, в методическом кабинете, в учебной части, в цикловых комиссиях, в библиотеке, на сайте учреждения и является доступным для преподавателей и студентов.

Нормативный срок обучения студентов, объемы часов и недель теоретической подготовки; общий объем времени, отведенный на практическую подготовку; фонд времени, использованный на каникулярное время и на промежуточную аттестацию; объемы часов, отведенные на изучение циклов дисциплин; соответствие бюджета времени, объемов максимальной и учебной нагрузки; показатели соответствия общих объемов нагрузки по циклам дисциплин и требованиям к организации и обеспечению образовательного процесса соответствуют требованиям ФГОС СПО.

В пояснениях к Рабочим учебным планам имеется перечень специализированных кабинетов, требуемых ФГОС для качественного ведения образовательного процесса по специальностям. Перечень кабинетов

соответствует требованиям ФГОС по реализуемым специальностям и позволяет вести весь комплекс теоретических, практических занятий и лабораторных работ.

Рабочие учебные планы содержат введенные по согласованию с работодателями в дополнение к требованиям, предусмотренным ФГОС в рамках видов профессиональной деятельности. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, дополнительные виды профессиональной деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции.

Учебный процесс учреждения обеспечен примерными и рабочими учебными программами, разработанными частично на основе примерных программ и в соответствии с ФГОС СПО по специальностям 43.02.01, 19.02.10 и Разъяснениями Министерства образования и науки РФ по формированию примерных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Рабочие учебные программы разрабатывались преподавателями учреждения. Рабочие программы имеют внутреннюю и внешнюю рецензии, утверждены Методическим советом учреждения. Ежегодно проводится корректировка рабочих программ.

Создана электронная база рабочих программ. Рабочие учебные программы на бумажных носителях и в электронном виде имеются в цикловых комиссиях, в библиотеке.

21) Учебные аудитории

В здании, на площадях занимаемым колледжем, размещены 22 учебных аудитория (19 из них имеют 26 мест, а 3 по 14-ть), 3 кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности (26 мест и 11-ть рабочих мест за ПК), 3 учебные лаборатории и спортивный зал.

Кроме того, в здании колледжа расположены Актный зал на 72 места, библиотека с читальным залом на 26 мест, столовая на 60 посадочных мест, которая является базой учебной практики для студентов колледжа, медпункт. Имеется открытая не оборудованная спортивная площадка.

22) Библиотека

Каждый студент обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам учреждения, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП (не менее чем одним печатным (электронным) изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным (электронным) изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотека учреждения имеет абонемент, читальный зал на 26 посадочных места, в том числе 2 мультимедийных места с выходом в Интернет, книгохранилище, общая площадь, занимаемая информационно-библиотечным центром, составляет 64 кв.м.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов,

изданными за последние 5 лет, однако библиотечный фонд нуждается в полном обновлении в 2017 году.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 экз. на каждых 100 обучающихся.

На основании соглашения о сотрудничестве от 24.02.2015 с НОУ ВПО «Сибирский университет потребительской кооперации» студенты учреждения, а также педагогические работники имеют доступ к пользованию печатными и электронными библиотечными фондами университета для освоения основной профессиональной образовательной программы.

Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 5 наименований отечественных журналов.

Библиотека учреждения имеет общий фонд литературы:

Число книг - 17129 экземпляров, фонд учебников – 84,94%, научно-педагогическая и методическая литература – 5650 экземпляров.

В читальном зале сосредоточена основная учебная, справочная, нормативная и методическая литература, отраслевые журналы, а также редкие и ценные издания.

23) *Компьютерная техника, используемая в колледже*

Для обеспечения учебно-методических и управленческих вопросов в колледже использовалось 104 ПК (в том числе 8 ноутбуков) из них 87 единиц морально устаревших, физически изношенных ПК.

В колледже используется один файловый сервер, собранный на компонентах стандартных ПК. Сервер имеет морально устаревшую конструкцию, физически изношен, закуплен колледжем до 2007 года, нуждается в замене.

До конца 2017 года запланировано приобретение 17 единиц ПК.

Компьютеры объединены в единую локальную сеть колледжа, имеют выход на файловый сервер колледжа и сеть Интернет. Интернет соединение обеспечено ПАО «МТС» «Макро-регион «Сибирь».

Для тестирования студентов в режиме on-line в 2016-2017 учебном году были пригодны 36 ПК.

В каждом из 3-х кабинетов информационных технологи в профессиональной деятельности установлено 11 ПК для обучающихся и 1 ПК для нужд преподавателя.

В актовом зале и в 10 учебных аудиториях установлено по 1 ПК или по 1 ноутбуку для подключения мультимедиа проектора.

Интерактивной доской оборудована 1 учебная аудитория.

В колледже используется 14 мультимедиа проекторов, из которых один является резервным (переносным), по одному мультимедиа проектору установлено в актовом зале, в 10 учебных аудиториях и каждом из 3-х кабинетов информационных технологий в профессиональной деятельности.

Используются преподавателями и административно-хозяйственным персоналом колледжа 37 ПК, установленные в лаборантских кабинетах и административных помещениях.

В колледже используется 6 многофункциональных устройств (далее - МФУ), из которых 2 вышли из строя по причине существенного износа. В 2015 году за счет средств областного бюджета приобретены 3 МФУ.

В образовательном процессе общепрофессиональных и специальных дисциплин активно используются информационные технологии: на компьютерах установлена операционная система Windows 7 с приложениями MS Office 2010; локальные медиатеки; справочно-правовая система «Консультант Плюс». На части компьютеров установлены профессиональные бухгалтерские программы: 1С Бухгалтерия 8.2, 1С – Парус: Общепит, Налогоплательщик ЮЛ, система тестирования АСТ-тест. Обучающиеся используют компьютерную технику при выполнении расчетных практических и курсовых работ.

24) *Медицинское обслуживание*

Медицинское обслуживание осуществляется через медпункт на условиях договора с ГБУЗ Новосибирской области «Детская городская клиническая больница №1». Помещение приспособленное, состояние удовлетворительное.

медицинский кабинет - имеется, приспособлен, состояние – удовлетворительное;

процедурная - имеется, приспособлен, состояние - удовлетворительное

логопедический кабинет - не имеется;

кабинет педагога-психолога - не имеется;

стоматологический кабинет - не имеется;

Помещения медпункта капитально отремонтированы в 2015 году.

25) *Транспортное обеспечение*

Для решения хозяйственных вопросов колледж имеет приспособленные складские и вспомогательные помещения, 1 автомобиль приобретенный учреждением в 2001 году за счет доходов от приносящей доход деятельности (легковой ГАЗ-3110 «Волга», пробег 173 340 км).

26) *Выпуск специалистов в 2017 году*

Выпуск специалистов в 2017 году составил 131 человек, в том числе 112 человек – очное отделение и 19 человек - заочное отделение. Качественная успеваемость в период итоговой государственной аттестации выпускников составила 85%, в том числе 84% у выпускников очной формы обучения.

Мониторинг трудоустройства и востребованности выпускников (форма №3-СА) проводится ежемесячно (до 5 числа месяца, следующего за отчетным), а в период с 1 июля по 1 октября еженедельно (каждую среду). В рамках мониторинга анкетировуются предприятия отрасли, проводятся опросы руководителей предприятий о качестве подготовки специалистов, их профессиональной компетентности, карьерном росте. Практически все выпускники работают в Новосибирске и области.

На сегодняшний день работают по специальности 82% выпускников 2016 года, а из выпускников 2017 года трудоустроены по полученной специальности 89%, 9% продолжают обучение по очной форме обучения в ВУЗах.

На отделении профессиональной подготовки в минувшем 2016 году на коммерческой основе прошли профессиональную подготовку и повысили свою

квалификацию 230 человека. За первое полугодие 2017 году по программам профессиональной подготовки и переподготовки и повышения квалификации получили образовательные услуги 107 человек.

27) *Итоги приемной комиссии в 2017 году*

Прием в колледж осуществляется на общедоступной основе без вступительных испытаний (по результатам среднего балла аттестата) в соответствии с Законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

1. Контрольные цифры приема на обучение за счет средств областного бюджета (очная форма обучения), установленные министерством труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области на 2017 год – 150 мест:

- 1) Специальность «19.02.10. Технология продукции общественного питания»:
 - прием на базе основного общего образования – 75 мест;
 - прием на базе среднего общего образования – 50 мест.
- 2) Специальность «43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании»:
 - прием на базе основного общего образования – 25 мест.

2. Прием с оплатой стоимости обучения юридическими и (или) физическими лицами на основании заключаемого договора. Прием сверх установленного количества мест приема, финансируемых за счет средств областного бюджета:

3) На обучение по очной форме обучения, на базе основного общего образования, по специальности «19.02.10. Технология продукции общественного питания».

4) На обучение по целевому приему по образовательным программам среднего профессионального образования по заочной форме обучения, на базе среднего общего образования по специальности «19.02.10. Технология продукции общественного питания» - 25 мест.

В ходе приемной комиссии 2017 года подано заявлений – 673, из них:

- 1) на специальность «19.02.10. Технология продукции общественного питания» - 541, из них:
 - прием на базе основного общего образования – 411;
 - прием на базе среднего общего образования – 156.
- 2) на специальность «43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании» прием на базе основного общего образования – 106.
- 3) На обучение по целевому приему по образовательным программам среднего профессионального образования по заочной форме обучения, на базе среднего общего образования по специальности «19.02.10. Технология продукции общественного питания» - 20.

По состоянию на 30.08.2017 государственное задание на прием обучающихся выполнено на 100%. **Конкурс при зачислении на бюджетные места по специальности:**

1. 19.02.10 Технология продукции общественного питания составил на базе основного общего образования 5,48 человека на место, на базе среднего общего образования – 3,12 человек на место;

2. 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе основного общего образования – 4,24 человек на место.

Прием на очное отделение в 2017 году по состоянию на 30.08.2016 составил - 225 чел., в том числе:

1) На обучение за счет бюджетных ассигнований областного бюджета по очной форме обучения в колледж принято 150 чел.:

1.1) на специальность «19.02.10. Технология продукции общественного питания»:

- принято на базе основного общего образования – 75 чел.;
- прием на базе среднего общего образования – 50 чел.

1.2) на специальность «43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании» принято на базе основного общего образования – 25 чел. мест.

2) На обучение за счет средств физических и (или) юридических лиц колледж принято 75 чел.:

2.1) на специальность «19.02.10. Технология продукции общественного питания» по очной форме обучения, принято на базе основного общего образования – 75 чел.

2.2) на обучение по целевому приему по образовательным программам среднего профессионального образования по заочной форме обучения, на базе среднего общего образования по специальности «19.02.10. Технология продукции общественного питания» предполагается принять 25 абитуриентов.

28) *Количество обучающихся в колледже и загрузка здания.*

В новом 2017 - 2018 году в учреждении будет обучаться 29 групп: 25 по очной форме обучения и 4 по заочной.

Контингент студентов по состоянию на 01.09.2017 составит 785 человек, в том числе 716 человек - очное обучение и 69 человек - заочное обучение. Из общего числа студентов очного отделения 211 человека обучается за счет средств физических и юридических лиц, что составляет 34%. 100% студентов заочного отделения обучается за счет средств физических и юридических лиц.

Количество обучающихся по программам среднего профессионального образования (всего по очной и заочной формам обучения) на одного штатного педагогического работника (включая мастеров производственного обучения) – 17,9 человек.

Загрузка здания, по состоянию на 01.09.2017, составит - 122%. С учетом студентов заочной формы обучения загрузка здания составит - 133%.

3. ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Программа развития ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания» на 2018-2020 годы» (далее – Программа) разработана в соответствии с государственной программой Новосибирской области «Региональная программа развития среднего профессионального образования Новосибирской области на 2015 - 2020 годы», утвержденной постановлением Правительства Новосибирской области от 06.09.2013 №380-п (в ред. постановлений Правительства Новосибирской области от 01.12.2014 №466-п, от 21.04.2015 №148-п, от 22.12.2015 №453-п, от 06.10.2016 №316-п, от 15.02.2017 №41-п, от 27.07.2017 №294-п) (далее – Региональная программа).

За более чем полувековую историю колледж выпустил более 16000 выпускников, которые работают на предприятиях общественного питания города Новосибирска, Новосибирской области и других регионов страны.

Среди учебных заведений города Новосибирска колледж имеет сложившийся положительный имидж, ежегодно подтверждаемый количеством обращений в приемную комиссию. Колледж ежегодно получает контрольные цифры приема на обучение за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области и дополнительно осуществляет набор на обучение за счет средств физических и юридических лиц. Так в 2017 году конкурсное соотношение (человек/место) в колледже составило:

1. По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – 5,48 / 3,12 (на базе основного общего образования / на базе среднего общего образования).

2. По специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании - 4,24 (на базе основного общего образования).

Загрузка здания, по состоянию на 01.09.2017, составит - 122%. С учетом студентов заочной формы обучения загрузка здания составит - 133%.

Колледж находится в Ленинском районе города Новосибирска на улице Геодезическая, 15, всего в 260 метрах от проспекта Карла Маркса, входа в метро на станцию «Студенческая», остановок общественного транспорта. В части транспортной доступности колледж имеет очень выигрышное местоположение, что, согласно опросам, немаловажный фактор, привлекающий преподавательский состав и студентов, несмотря на отсутствие общежития. Подобную транспортную доступность имеет лишь Новосибирский авиационный технический колледж (Красный проспект, 72) и Колледж Сибирского университета потребительской кооперации (проспект Карла Маркса, 42). Однако последний имеет общежитие.

Положительный имидж колледжа и его транспортная доступность позволила привлечь внимание российских представителей компаний Electrolux и Robot-Coupe SNC, являющихся мировыми лидерами в производстве профессионального технологического оборудования для предприятий общественного питания.

В марте 2014 года колледж получил в пользование на трехлетний период

(в 2017 году договор продлен на два года) современное профессиональное оборудование компании Electrolux необходимое для образовательного процесса. Оборудование компании Electrolux предоставил, при содействии ООО «Атланта-Сервис» (г. Новосибирск), официальный представитель компании Electrolux в России ООО «Электролюкс Рус» (г. Москва)). Оборудование установлено в «Лаборатории приготовления пищи (кабинет №102) на базе которой создан «Инновационный центр кулинарного искусства Electrolux». Одновременно ООО «Электролюкс Рус» приняло на себя обязательство по ежеквартальному проведению в колледже мастер-классов на оборудовании Electrolux силами специалистов из Москвы и Санкт-Петербурга.

В мае 2014 года так же в бесплатное пользование в колледж поступило оборудование Robot-Coupe (оборудование предоставил официальный представитель компании Robot-Coupe SNC в г. Новосибирске).

В 2016 году при содействии ООО «Атланта-Сервис» (г. Новосибирск) у колледжа появился еще один социальный партнер в лице российского представительства немецкой компании Manitowoc Foodservice, предоставившей колледжу выпускаемый ею современный инновационный пароконвектомат марки Convoterm с намерением создать в колледже Шеф-студию Convoterm. Шеф-студия Convoterm создается в «Лаборатории хлебопекарных и кондитерских технологий» (кабинет №116).

Колледж ведет переговоры о реализации компаниями «Электролюкс Рус» и Manitowoc Foodservice фирменного дизайн-проекта, соответственно для оформления «Инновационного центра кулинарного искусства Electrolux» и Шеф-студии Convoterm, как в оформлении самих лабораторий, так и оформлении коридоров учебного корпуса колледжа.

Учитывая вышесказанное, развитие колледжа необходимо вести по пути не только традиционного социального партнерства с предприятиями общественного питания, для которых колледж готовит кадры, но и с предприятиями производителями оборудования, сопутствующих товаров и продуктов питания, используемых в сфере общественного питания. Такой путь открывает возможность своевременного обновления учебно-материальной базы и корректировки образовательного процесса с учетом инноваций и открытий, произошедших в общественном питании и смежных областях.

До 2016 года обновление учебно-материальной базы шло лишь за счет модернизации существующих и создания новых лабораторных площадей. Однако колледж должен иметь не только современные лаборатории, но и капитально отремонтированные и оснащенные учебные аудитории, компьютерные классы и спортивную площадку.

Здание колледжа построено в 1959 году и за это время капитальный ремонт в здании не проводился, следствием чего стал аварийно-восстановительный ремонт крыши здания (строительных конструкций крыши, кровель из листовой стали крыши, утепление перекрытия, оборудование водосточных труб), в спешном порядке проведенный в ноябре-декабре 2015 года за счет средств областного Резервного фонда. Одновременно, за счет внебюджетных средств учреждения было восстановлено утепление проходящих через чердачное

помещение отопительных коммуникаций.

В большинстве учебных аудиторий и административных помещений колледжа косметический ремонт последний раз производился в конце прошлого века или первые годы нынешнего.

Закономерным итогом стала оценка комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, поставленная Советом по профессиональной аккредитации основных профессиональных образовательных программ: колледж занял лишь предпоследнее (15-е) место среди 16 колледжей проходивших профессионально-общественную аккредитацию в 2016 году.

Данная оценка полностью справедлива, так как уровень комфортности в колледже отстает от созданного в общеобразовательных школах г.Новосибирска, из которых в колледж, в большинстве своем приходят первокурсники. Речь не идет о банальном косметическом ремонте, требуется капитальный ремонт учебных аудиторий, включающий замену конструкций пола.

В целях исправления сложившейся ситуации, а именно для обеспечения базового уровня комфортности, представляется необходимым выполнить следующие мероприятия, которые несправедливо относить к мероприятиям развития, ибо они направлены на создание в колледже лишь базовых на сегодняшний день условий для учебы и работы:

- 1) модернизировать систему искусственного освещения в помещениях колледжа, перейдя на использование только светодиодных светильников;
- 2) произвести капитальный ремонт учебных и административных помещений, коридоров и лестничных клеток;
- 3) выполнить капитальный ремонт фасада (включая утепление наружных стен), карниза и отмостков учебного корпуса учреждения;
- 4) выполнить благоустройство территории учреждения;
- 5) создать новые лаборатории и новый обеденный зал учебно-производственной столовой;

Полный перечень мероприятий, требующих финансирования за счет предоставления субсидий на иные цели (Бюджетная заявка на предоставление субсидий на иные цели в 2018 - 2020 годы) приведен в Приложение №1 и включает в себя:

- 1) Устранить в 2018 году предписания контрольно-надзорных органов, полученные до 2017 года (Приложение 1.1 настоящей Программы).
- 2) Выполнить в 2018 году решение балансовой комиссии министерства труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области от 05.06.2017 (Приложение 1.2 настоящей Программы).
- 3) Выполнить в 2018-2020 гг. ряд определенных работ с целью предотвращения получения замечаний и предписаний от контрольно-надзорных органов (Приложение 1.3 настоящей Программы).
- 4) Выполнить в 2018-2020 гг. капитальные ремонты, в целях предотвращения физического разрушения строительных конструкций здания, повышения энергосбережения, энергетической эффективности учебного корпуса,

создания в колледже базовых условий для учебы и работы в колледже (Приложение 1.4 и 1.5 настоящей Программы).

В таблице 3 указан требуемый объем финансирования, являющийся предварительной оценкой, уточняемой при разработке проектно-сметной документации.

В таблице 4, в отличие от таблицы 3, указан требуемый объем финансирования в пересчете на одного обучающегося в колледже по очной форме обучения.

Таблица 3

Приложение №	Направление финансирования	Требуемый объем финансирования (предварительная оценка), тыс. руб.			
		2018	2019	2020	ВСЕГО
1.1	Устранение предписаний контрольно-надзорных органов, полученных до 2017 года	2 540,00	-	-	2 540,00
1.2.	Выполнение решения балансовой комиссии министерства труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области от 05.06.2017	5 000,00	-	-	5 000,00
1.3.	Предотвращение получения замечаний и предписаний от контрольно-надзорных органов	4 710,00	-	-	4 710,00
1.4.	Создание безопасной среды, предотвращение физического разрушения строительных конструкций и повышение энергосбережения, энергетической эффективности учебного корпуса колледжа	17 200,00	-	2 200,0	19 400,00
1.5.	Создание условий для обучения и работы в учебном корпусе колледжа	8 950,00	10 550,00	25 900,00	45 400,00
ИТОГО: 77 050 тыс. руб.		38 400,00	10 550,00	28 100,00	77 050,00

Таблица 4

Численность обучающихся на очной форме обучения в колледже по состоянию на 01.09.2017, чел.	Требуемый объем финансирования (предварительная оценка) в пересчете на одного обучающегося тыс. руб.			
	2018	2019	2020	ВСЕГО
716	53,63	14,73	39,3	107,7

Качество подготовки специалистов, реализуемое в колледже, вот уже более 50-лет обеспечивает неизменную востребованность выпускников и ежегодный высокий вступительный конкурс.

Однако время идет вперед, и колледж обязан сохранить и преумножить прежние свои достижения, решить следующие задачи:

1) Изменение содержания и качества подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills Russia, передовыми технологиями и новыми запросами работодателей (уже в 2018-2019 учебном году реализовать обучение по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50)).

2) Модернизация материально-технической базы колледжа для обеспечения безопасной среды, комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, энергосбережения, повышения энергетической эффективности учебного корпуса колледжа.

3) Развитие колледжа как учебно-выставочного центра «Ресторатор» для сферы общественного питания (далее – УВЦ «Ресторатор»), площадки реализации кулинарных проектов, размещения центров кулинарного искусства (мастерства), проведения профессиональных мастер-классов, авторских образовательных программ.

4) Расширение социального партнерства с предприятиями общественного питания, производителями профессионального технологического оборудования и материалов, со школами кулинарного мастерства.

5) Использование имеющегося у молодежи «спроса на успех» через активное участие в конкурсах профессионального мастерства и чемпионатах «Молодые профессионалы» (WSR), для повышения мотивации к обучению в колледже, развития системы профессиональной ориентации.

6) Повышение квалификации педагогических и руководящих работников, посредством стажировок, на базах социальных партнеров, в ресурсных центрах, в учебных заведениях высшего и дополнительного образования, предприятиях общественного питания, как в нашей страны, так и за рубежом.

7) Разработка и внедрение инновационных подходов в управлении образовательным учреждением путем автоматизации процессов и объектов, находящихся в структуре современного образовательного учреждения.

Программа позволит решить указанные задачи, а значит создать в образовательном учреждении условия для подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, передовыми технологиями, запросами работодателей и перспективными задачами социально-экономического развития Новосибирской области.

Результатом выполнения поставленных задач должно стать и рост числа лиц прошедших в колледже профессиональную подготовку и переподготовку, чему способствует отличная транспортная доступность колледжа, наличие

квалифицированных преподавателей и свободных (в вечернее время) учебных площадей.

Программа призвана содействовать созданию условий развития личности студента и преподавателя, обеспечения гибкости содержания обучения, изменяющегося под запросы рынка труда в целом и конкретных социальных партнеров, трудоустраивающих выпускников колледжа.

Содержание осуществляемых мероприятий Программы должно определяться следующими основными целями:

- проведение структурно-содержательной модернизации учебного процесса в направлении опережающего удовлетворения потребностей работодателей и студентов;
- максимальное использование социального партнерства;
- активное привлечение внешних ресурсов (финансовых, материально-технических, организационных, информационных, кадровых, интеллектуальных и др.);
- максимальная мобилизация внутренних ресурсов колледжа.

Максимальная мобилизация внутренних ресурсов колледжа подразумевает развитие внебюджетной деятельности. О важности развития внебюджетной деятельности говорится и в письме министерства труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области от 05.02.2016 № 375-03-25/29 «О разработке плана развития внебюджетной деятельности».

Повысить поступление доходов от внебюджетной деятельности за счет увеличения стоимости и объема образовательных услуг по очной форме обучения сдерживается низкой платежеспособностью населения, отсутствием необходимого количества учебных аудиторий и лабораторий, ведь уже в сегодня загруженность здания составляет 122%.

Увеличение поступлений в колледж доходов от внебюджетной деятельности возможно в случае реализации следующих мероприятий:

- 1) увеличения набора на отделении заочного обучения и профессиональной подготовки на платное обучение по дополнительным образовательным программам на договорной основе;
- 2) увеличивая объем предоставляемых услуг столовой по организации питания на договорной основе;
- 3) увеличивая объем реализации товаров и услуг от учебно-производственной деятельности на договорной основе (выпечка, тесто, бутерброды и др.);
- 4) предоставляя недвижимое имущество в аренду в соответствии с Законом Новосибирской области от 06.12.2001 № 198-ОЗ «Об управлении и распоряжении государственной собственностью Новосибирской области» на договорной основе;
- 5) осуществляя иные виды деятельности, предусмотренные Уставом колледжа.

Работа по увеличению набора на платное обучение по дополнительным образовательным программам на договорной основе ведется сотрудниками отделения заочного обучения и профессиональной подготовки. Однако наблюдается ограниченная заинтересованность предприятий общественного питания в участии в подготовке квалифицированных кадров, в том числе и в переподготовке:

- основная масса работодателей (малые предприятия) не стремятся планировать кадровую потребность, занимаясь вопросом подбора кадров лишь с момента появления вакансии, в результате отбор рабочих кадров производится за счет имеющихся на рынке труда;

- государство лояльно к работникам предприятий общественного питания не имеющим профильного профессионального образования или профессиональной подготовки, в результате до 80% работников зала и порядка 40% работников занятых на кухне не имеют соответствующей профессиональной подготовки или профильного профессионального образования;

- возможность принимать на работу лиц, не имеющих профильного профессионального образования, позволяет предприятиям общественного питания искусственно увеличивать количество претендентов на должность и тем самым удерживать относительно низкий уровень зарплат у основной группы работников зала и кухни.

Просить внебюджетные доходы от столовой и буфета возможно за счет повышения пропускной способности столовой и буфета, путем увеличения скорости расчета на кассе, что требует перехода от денежных расчетов в наличной форме к безналичным расчетам, осуществляемым посредством универсальной электронной карты, выдаваемой студентам, преподавательскому и административно-управленческому составу колледжа.

Добиться же принципиального повышения доходов от приносящей доход деятельности возможно за счет постройки нового обеденного зала и расширения площадей кухни столовой, создания кафе-кондитерской, что предполагает проектирование и постройку на территории колледжа всесезонной одноэтажной пристройки с помещениями для размещения в одном из них нового обеденного зала студенческой и общедоступной столовой, а в вечернее время кафе-кондитерской, так же мини хлебопекарни и лабораторий.

Так же с целью повышения доходов от приносящей доход деятельности, между колледжем и Публичным акционерным обществом «Мобильные ТелеСистемы» в 2016 году заключен договор аренды нежилого помещения для размещения оборудования базовой станции сотовой связи ПАО «МТС», продленный в 2017 году (Договор аренды от 17.03.2017 № 1094).

3. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ И ЦЕЛЕВЫЕ ИНДИКАТОРЫ ПРОГРАММЫ

Программа определяет основные цели и задачи, механизмы достижения целей и целевые индикаторы, которыми будет измеряться эффективность развития колледжа.

Программа является документом, открытым для внесения дополнений. Корректировка Программы может осуществляться ежегодно в соответствии с решением колледжа.

3.1. Целевые индикаторы Программы

В программе использованы целевые индикаторы, предусмотренные Региональной программой (таблица 5) и три дополнительных индикатора (таблица 6).

Таблица 5

Наименование целевого индикатора Региональной программы	Единица измерения	Значение целевого индикатора		
		2018	2019	2020
Целевой индикатор 1: удельный вес численности выпускников профессиональных образовательных организаций, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной специальности (профессии), в общей их численности.	%	80	80	80
Целевой индикатор 3: сохранность контингента профессиональных образовательных организаций (отношение числа студентов профессиональных образовательных организаций на конец периода к числу студентов на начало периода).	%	95	95	95
Целевой индикатор 4: соотношение средней заработной платы преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций к средней заработной плате в Новосибирской области.	%	105	100	100
Целевой индикатор 5: среднее по профессиональным образовательным организациям отношение фактической наполняемости учебных корпусов профессиональных образовательных организаций к их проектной вместимости.	%	83	86	90
Целевой индикатор 8: доля профессиональных образовательных организаций, обновивших учебно-лабораторный комплекс, от общего числа профессиональных образовательных организаций (нарастающим итогом).	%	100	100	100
Целевой индикатор 10: доля профессиональных образовательных организаций, реализующих с предприятиями реального сектора экономики совместные образовательные проекты, от общего числа профессиональных образовательных организаций.	%	100	100	100

<p>Целевой индикатор 12: доля студентов профессиональных образовательных организаций, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам и основным программам профессионального обучения, в реализации которых участвуют работодатели (включая организацию учебной и производственной практик; предоставление оборудования и материалов; участие в разработке основных профессиональных образовательных программ и оценке результатов их освоения, проведении учебных занятий), от общей численности студентов профессиональных образовательных организаций (нарастающим итогом).</p>	%	100	100	100
<p>Целевой индикатор 13: доля лиц, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена, прошедших профессионально-общественную аккредитацию, от общей численности обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программам подготовки специалистов среднего звена.</p>	%	60	70	80
<p>Целевой индикатор 17: доля педагогических и руководящих работников профессиональных образовательных организаций, участвующих в программах повышения квалификации в организациях, на базе ресурсных центров, в том числе за рубежом, от общего числа педагогических и руководящих работников профессиональных образовательных организаций.</p>	%	34	34	34
<p>Целевой индикатор 18: доля занятого населения в возрасте 25 - 65 лет, прошедшего повышение квалификации и (или) профессиональную подготовку, в общей численности занятого в области экономики населения этой возрастной группы.</p>	%	53,4	53,5	55
<p>Целевой индикатор 19: доля инвалидов, принятых на обучение по программам среднего профессионального образования (по отношению к предыдущему году).</p>	%	103	105	107
<p>Целевой индикатор 20: доля студентов из числа инвалидов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, выбывших по причине академической неуспеваемости.</p>	%	7	7	7
<p>Целевой индикатор 23: доля молодежи, получившая услуги по профессиональной ориентации, от общего количества молодежи Новосибирской области, в возрасте от 14 до 29 лет.</p>	%	5,2	5,2	5,2

Дополнительные индикаторы программы			
Показатель	Год		
	2018	2019	2020
Численность педагогических работников прошедших подготовку как экспертов демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR).	2	3	4
Численность студентов - участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WSR).	3	3	4
Численность студентов обучающихся на основе договоров о целевом обучении.	35	40	45

3.2. Цель Программы

Цель Программы: создание в образовательном учреждении условий для подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, передовыми технологиями, запросами работодателей и перспективными задачами социально-экономического развития Новосибирской области.

3.3. Основные задачи Программы

Достижение целей программы развития обеспечивается через решение следующих основных задач:

Задачи:

1) Изменение содержания и качества подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills Russia, передовыми технологиями и новыми запросами работодателей.

2) Модернизация материально-технической базы колледжа для обеспечения безопасной среды, комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, энергосбережения, повышения энергетической эффективности учебного корпуса колледжа.

3) Развитие колледжа как учебно-выставочного центра «Ресторатор» для сферы общественного питания (далее – УВЦ «Ресторатор»), площадки реализации кулинарных проектов, размещения центров кулинарного искусства (мастерства), проведения профессиональных мастер-классов, авторских образовательных программ.

4) Расширение социального партнерства с предприятиями общественного питания, производителями профессионального технологического оборудования и материалов, со школами кулинарного мастерства.

5) Использование имеющегося у молодежи «спроса на успех» через активное участие в конкурсах профессионального мастерства и чемпионатах «Молодые профессионалы» (WSR), для повышения мотивации к обучению в колледже, развития системы профессиональной ориентации.

6) Повышение квалификации педагогических и руководящих работников, посредством стажировок, на базах социальных партнеров, в ресурсных центрах,

в учебных заведениях высшего и дополнительного образования, предприятиях общественного питания, как в нашей страны, так и за рубежом.

7) Разработка и внедрение инновационных подходов в управлении образовательным учреждением путем автоматизации процессов и объектов, находящихся в структуре современного образовательного учреждения.

Решение задачи №1

«Изменение содержания и качества подготовки высококвалифицированных специалистов для предприятий общественного питания в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills Russia, передовыми технологиями и новыми запросами работодателей».

Мероприятия:

1) Мониторинг потребности в специалистах и рабочих в общественном питании Новосибирской области.

2) Формирование информационной базы по специальностям и рабочим профессиям сферы общественного питания.

3) Совершенствование интегрированных основных профессиональных образовательных программ в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills Russia, передовыми технологиями и новыми запросами работодателей.

4) Совершенствование процесса практического обучения.

5) Развитие информационной системы сопровождения образовательного процесса.

6) Формирование электронных ресурсов для обеспечения основных образовательных программ колледжа.

7) Выполнение задачи №2

Решение задачи №2

«Модернизация материально-технической базы колледжа для обеспечения безопасной среды, комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, энергосбережения, повышения энергетической эффективности учебного корпуса колледжа».

Мероприятия:

1) Реализация комплекса мероприятий объединенных темой - «Комфортная рабочая среда – основа успешного усвоения знаний», предусматривающих создание в здании колледжа информационной среды и комфортности условий в которых осуществляется образовательная деятельность, что потребует закупок:

- компьютеров, принтеров и МФУ;
- интерактивных досок;
- мультимедийных проекторов;
- LCD-панелей.

Требуется оснащение учебных кабинетов, лабораторий и залов иными техническими средствами и оборудованием:

- кабинеты иностранного языка оснастить программно-аппаратными лингафонными комплексами;
- звуковым оборудованием укомплектовать актовый и спортивный залы, лабораторию «банкетный зал»;
- профессиональным технологическим оборудованием, инвентарем и посудой укомплектовать лабораторию «Технологии приготовления пищи», «Учебный кулинарный цех» и «Учебный кондитерский цех».

2) Реализация проекта с рабочим названием «Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов колледжа - «Спорт - твоя опора в учебе и работе» для подготовки и выполнения нормативов комплекса ГТО обучающимися и работками колледжа.

Современный труд приводит к перегрузкам одних функциональных систем организма и недогрузкам других, что неблагоприятно сказывается на общей дееспособности человека. Чтобы корректировать эти психофизиологические «перекося», необходимо проведение мероприятий, в том числе направленных на применение специально подобранных физических упражнений.

Использование средств физической культуры и спорта в целях поддержания и повышения общей и профессиональной дееспособности человека в теории и практике физической культуры получило название профессионально-прикладная физическая подготовка (далее – ППФП). ППФП воплощает органическую связь физического воспитания с практикой трудовой деятельности. ППФП — это специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной профессиональной деятельности.

Работа студентов во время учебной, производственной и преддипломной практики предъявляет определенные требования к уровню выносливости и координации движений. Таким образом, реализация в нашем колледже основ ППФП для студентов остро необходима. ППФП может оказать существенную поддержку и преподавательскому и административно-управленческому составу колледжа.

В рамках реализации ППФП в колледже требуется создать открытую мультиспортивную площадку с искусственным покрытием и искусственным освещением на площадях существующей спортивной площадки и прилегающей незанятой территории колледжа.

Открытая мультиспортивная площадка включает в себя:

- сектор для подготовки и выполнения нормативов комплекса ГТО (V-IX ступени, от 16 до 59 лет) обучающимися и работками колледжа;
- легкоатлетическую беговую дорожку;
- сектор баскетбольной/волейбольной площадки;
- мини-футбольную площадку с возможностью организации катка в зимний период.

3. В последующие годы представляется необходимым разработать и реализовать проект создания на восточной стороне территории колледжа одной всесезонной одноэтажной пристройки с помещениями для размещения:

- новых учебных лабораторий (общей площадью не менее 210 кв. м.);
- нового обеденного зала (площадью не менее 175 кв. м.);
- новых производственных помещений учебно-производственной столовой;
- мини хлебопекарни;
- лицензированного медицинского кабинета.

Освобожденные существующие производственные помещения столовой, существующий обеденный зал, перепрофилировать под использование в качестве учебных кабинетов и лабораторий.

Новый обеденный зал предлагается использовать в качестве обеденного зала студенческой и общедоступной столовой, а в вечернее время в качестве зала кафе-кондитерской.

Решение задачи №3

«Развитие колледжа как учебно-выставочного центра «Ресторатор» для сферы общественного питания (далее – УВЦ «Ресторатор»), площадки реализации кулинарных проектов, размещения центров кулинарного искусства (мастерства), проведения профессиональных мастер-классов, авторских образовательных программ»

Мероприятия:

1. Привлечение к работе УВЦ «Ресторатор» работников реального сектора экономики для преподавательской деятельности.
2. Привлечение социальных партнеров к оснащению УВЦ «Ресторатор» профессиональным технологическим оборудованием
3. Завершение модернизации «Лаборатории технологии приготовления пищи», оснащенной в соответствии с требованиями чемпионатов WorldSkills, по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело.
4. Завершение модернизации «Лаборатории-столовой», как базы учебной практики студентов колледжа.
5. Завершение модернизации Лаборатории «Банкетный зал», оснащенной в соответствии с требованиями чемпионатов WorldSkills, по компетенции Ресторанный сервис.
6. Завершение оснащения «Лаборатории хлебопекарных и кондитерских технологий» (кабинет №118) в составе УВЦ «Ресторатор», как площадка для подготовки к конкурсам профессионального мастерства, чемпионатам WorldSkills разных уровней в компетенциях Хлебопечение и Кондитерское дело.
7. Модернизировать кабинет технического оснащения организаций общественного питания.

Решение задачи №4

«Расширение системы социального партнерства с предприятиями общественного питания, производителями профессионального технологического оборудования и материалов, со школами кулинарного мастерства»

Мероприятия:

1. Выполнить задачи №2 и №3.
2. Привлечь к реализации авторской образовательной программы «Кулинарная школа» социальных партнеров колледжа.
3. Привлечь к работе УВЦ «Ресторатор» работников реального сектора экономики для организации образовательного процесса.
4. Продолжить сетевое взаимодействие с предприятиями общественного питания Новосибирской области в направлении практико-ориентированного (дуального) обучения (учебно-производственная практика), как на производственной базе, как социальных партнеров колледжа, так и других предприятий общественного питания региона.
5. Привлечь работодателей и коммерческих организаций к сотрудничеству по развитию и оснащению оборудованием УВЦ «Ресторатор».

Решение задачи №5

«Использование имеющегося у молодежи «спроса на успех» через активное участие в конкурсах профессионального мастерства и чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), для повышения мотивации к обучению в колледже, развития системы профессиональной ориентации»

Мероприятия:

1. Участие в конкурсах профессионального мастерства и чемпионатах WorldSkills в трех – четырех компетенциях (Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение и Ресторанный сервис) откликаясь на имеющийся у молодежи «спрос на успех», организуя подготовку участников профессиональных конкурсов посредством кружковой работы, создав проект кружка с рабочим названием «Успех» из студентов всех курсов колледжа, которые испытывают потребность в расширении рамок обязательной учебной программы, стремятся к получению высшего уровня профессионального мастерства.

2. Создание авторской образовательной программы «Кулинарная школа», как новый подход к популяризации профессионального образования среди школьников города Новосибирска и повышения их мотивации к выбору специальностей колледжа».

3. Организация сетевого взаимодействия с общеобразовательными школами, в рамках авторской программы «Кулинарная школа» на базе УВЦ «Ресторатор».

4. Создание и реализация в колледже авторские образовательные программы учитывающие специфику и вектор развития общественного питания.

5. Организация сетевого взаимодействия с профессиональными образовательными учреждениями в части их привлечения к подготовке в колледже квалифицированных рабочих кадров и специалистов для предприятий общественного питания по отдельным рабочим профессиям.

6. Создать в колледже информационную комфортность, путем реализации двух проектов «Современная электронная информационная среда».

Проект «Современная электронная информационная среда» предусматривает замену компьютерного парка колледжа (с одновременной оптимизацией номенклатуры и количества единиц оборудования) и модернизацию компьютерной сети, интернет-сайта колледжа, расширение и техническое оснащение действующей в колледже «Информационной студии «Техпит» в составе Пресс-центра «Техпит» и печатного издательства «Кушать подано».

Проект «Новая библиотека» предусматривает обновление книжного фонда, развитие фонда электронных книг.

7. Развивать творческий инкубатор «Техпит» в составе Фото-студии и ВИА «Акцент».

8. Создать и реализовать социальный студенческий проект «Сила человеческого участия», ориентированный на помощь в социализации воспитанников детских домов. Предусматривается знакомить воспитанников детского дома с основами самостоятельного приготовления пищи, разработки простейших рецептов, расширения знаний в области кулинарии, содержанием базовых санитарно-гигиенических норм.

Решение задачи №6

«Повышение квалификации педагогических и руководящих работников, посредством стажировок, на базах социальных партнеров, в ресурсных центрах, в учебных заведениях высшего и дополнительного образования, предприятиях общественного питания, как нашей страны, так и за рубежом»

Мероприятия:

1. Обеспечение прохождения стажировок педагогических и руководящих работников колледжа на базах социальных партнеров, ресурсных центров, учебных заведений высшего и дополнительного образования, предприятий общественного питания, как отечественных, так и зарубежных.

2. Организация повышения квалификации педагогических работников (включая мастеров производственного обучения) и руководящих работников в учебных заведениях высшего и дополнительного образования в области освоения прогрессивных образовательных технологий, разработки и использовании электронных учебно-методических материалов и др.

3. Организация подготовки педагогических работников как экспертов демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR).

4. Организовать активное участие педагогических работников и обучающихся в работе конференций, семинаров, выставок, профессиональных

соревнований (в том числе чемпионатов WSR) проводимых в г. Новосибирске, регионах и на национальном уровне.

Решение задачи №7

«Разработка и внедрение инновационных подходов в управлении образовательным учреждением путем автоматизации процессов и объектов, находящихся в структуре современного образовательного учреждения».

Необходимо решить следующие подзадачи:

- 1) Реализовать проект «Электронный колледж».
- 2) Внедрить систему электронного документооборота в рамках проекта «Электронный колледж».

3) Внедрить универсальную электронную карту для студентов, преподавательского и административно-управленческого состава колледжа, для использования в качестве внутреннего удостоверения личности (пропуск в учебный корпус здания, электронный ключ для определенных помещений колледжа, пользование гардеробом, библиотекой, ключ для входа на территорию колледжа) и инструмента безналичного расчета в столовой и буфете колледжа.

Внедрение универсальной электронной карты позволит повысить комфортность условий обучения и одновременно антитеррористическую защищенность здания и территории колледжа.

3.4. Механизмы реализации и система управления реализацией Программы

Программа развития ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания» на 2018-2020 годы» разработана в соответствии с государственной программой Новосибирской области «Региональная программа развития среднего профессионального образования Новосибирской области на 2015 - 2020 годы», утвержденной постановлением Правительства Новосибирской области от 06.09.2013 №380-п (в ред. постановлений Правительства Новосибирской области от 01.12.2014 №466-п, от 21.04.2015 №148-п, от 22.12.2015 №453-п, от 06.10.2016 №316-п, от 15.02.2017 №41-п, от 27.07.2017 №294-п).

Государственный заказчик (государственный заказчик – координатор) программы министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области.

Руководителем программы является директор колледжа.

Полномочия руководителя Программы:

- 1) осуществляет непосредственное руководство реализацией Программы;
- 2) утверждает отчеты по исполнению мероприятий Программы, запрашиваемые учредителем;

3) разрабатывает предложения с обоснованием запроса на получение средств областного бюджета и работодателей на реализацию Программы;

4) осуществляет оперативный контроль за ходом реализации мероприятий, а также размещением информации о реализации Программы на сайте колледжа;

5) разрабатывает предложения об уточнении перечня программных мероприятий на очередной финансовый год, а так же механизмов реализации Программы.

Для управления Программой и контроля ее реализации в колледже создается координационная группа, выполняющая следующие функции:

- Обсуждение хода реализации Программы.
- Корректировка Программы.
- Обсуждение результатов выполнения Программы.

Непосредственное руководство координационной группой, осуществляет директор колледжа.

Координационной группой разрабатывается план основных мероприятий по реализации Программы, определяющий организационные мероприятия, мероприятия совместной с организациями-партнерами деятельности, мероприятия по организации закупок и установке оборудования, мероприятия по повышению квалификации и профессиональной переподготовке педагогического состава, информационное сопровождение реализации Программы.

Ход проведения реализации Программы обсуждается на:

- 1) Заседаниях координационной группы – не реже одного раза в квартал.
- 2) Педагогическом совете – не реже одного раза в полугодие.

Для выполнения работ, в рамках реализации Программы, могут привлекаться независимые консультанты, эксперты и общественные организации.

Отбор непосредственных исполнителей программных мероприятий осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации о размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд.

Отчетность в рамках Программы:

1) в соответствии с запросами учредителя в течение всего срока действия Программы;

2) по окончании срока реализации программы.

Программа считается завершенной после выполнения плана программных мероприятий в полном объеме и достижения цели Программы.

3.5. Ресурсное обеспечение Программы

Реализация Программы требует привлечения финансовых средств из различных источников. Основными источниками финансирования Программы являются:

- бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области;
- средства работодателей;
- собственные средства колледжа.

Реализация и финансирование Программы осуществляются в соответствии с перечнем программных мероприятий (Приложение № 3.1 и Приложение № 3.2).

Сводные финансовые затраты на реализацию Программы представлены в приложении №4.

В таблице 7 указан требуемый объем финансирования, за счет средств областного бюджета, являющийся предварительной оценкой, уточняемой при разработке проектно-сметной документации.

В таблице 8, в отличие от таблицы 7, указан требуемый объем финансирования в пересчете на одного обучающегося в колледже по очной форме обучения.

Таблица 7

Приложение №	Направление финансирования	Требуемый объем финансирования (предварительная оценка), тыс. руб.			
		2018	2019	2020	ВСЕГО
1.7.	Основные мероприятия Программы развития колледжа на период с 2018 по 2020 годы	8 200,00	6 750,0	8 000,00	22 950,0

Таблица 8

Численность обучающихся на очной форме обучения в колледже по состоянию на 01.09.2017, чел.	Требуемый объем финансирования (предварительная оценка) в пересчете на одного обучающегося тыс. руб.			
	2018	2019	2020	ВСЕГО
716	11,45	9,43	11,17	32,05

Перечень мероприятий, требующих финансирования за счет средств областного бюджета, предоставления субсидий на иные цели (Бюджетная заявка на предоставление субсидий на иные цели в 2018-2020 гг.) (Приложение № 1).

Информационная поддержка Программы будет осуществляться под общей координацией министерства образования, науки и инновационной политики Новосибирской области Новосибирской области с использованием официального интернет-портала Правительства Новосибирской области, сайта министерства

образования, науки и инновационной политики Новосибирской области, сайта колледжа.

3.6. Этапы сроки и контрольные точки реализации Программы

Программа рассчитана на период 2018-2020гг. Реализация программы осуществляется в 15 этапов (таблица 9).

Таблица 9

Год	Этап	Содержание	Сроки
2018	1	Уточнение программных мероприятий 2018 года.	сентябрь – декабрь 2017 года
	2.	Подготовка рабочей, проектно-сметной документации, по программным мероприятиям, получающим финансирование в 2018 году.	январь - май 2018 года
	3.	Заключение контрактов, реализующих получившие финансирование программные мероприятия 2018 года.	апрель - октябрь 2018 года
	4.	Реализация программных мероприятий, в том числе по контрактам, заключенным в 2018 году.	апрель - ноябрь 2018 года
	5.	Анализ, обобщение результатов деятельности за 8 месяцев 2018 года по реализации программных мероприятий, прогноз выполнения программных мероприятий реализуемых до конца 2018 года, подготовка отчета, внесение в программу корректировок по мероприятиям на 2019-2020 годы.	август 2018 года
2019	6.	Анализ, обобщение результатов деятельности по реализации в 2018 году программы в целом, уточнение программных мероприятий 2019 года, подготовка отчета.	январь 2019 года
	7.	Подготовка рабочей, проектно-сметной документации, по программным мероприятиям, получающим финансирование в 2019 году.	январь - май 2019 года
	8.	Заключение контрактов, реализующих получившие финансирование программные мероприятия 2019 года.	апрель - октябрь 2019 года
	9.	Реализация программных мероприятий, в том числе по контрактам, заключенным в 2019 году.	апрель - ноябрь 2019 года
	10.	Анализ, обобщение результатов деятельности за 8 месяцев 2019 года по реализации программных мероприятий, прогноз выполнения программных мероприятий реализуемых до конца 2019 года, подготовка отчета, внесение в программу корректировок по мероприятиям на 2020 год.	август 2019 года
2020	11.	Анализ, обобщение результатов деятельности по реализации в 2019 году программы в целом, уточнение программных мероприятий 2020 года, подготовка отчета.	январь 2020 года

Год	Этап	Содержание	Сроки
	12.	Подготовка рабочей, проектно-сметной документации, по программным мероприятиям, получающим финансирование в 2020 году.	январь - май 2020 года
	13.	Заключение контрактов, реализующих получившие финансирование программные мероприятия 2020 года.	апрель - октябрь 2020 года
	14.	Реализация программных мероприятий, в том числе по контрактам, заключенным в 2020 году.	апрель - ноябрь 2020 года
	15.	Анализ, обобщение результатов деятельности по реализации программы 2018-2020 гг., подготовка отчета.	декабрь 2020 года

3.7. Ожидаемые результаты реализации Программы

На реализацию непосредственно программных мероприятий необходимо потратить в 2018-2020гг за счет средств областного бюджета 22 950,00 тыс. руб. (таблица 7), что в пересчете на одного обучающегося по очной форме обучения составит - 32,05 тыс. руб.

В целях обеспечения в колледже наличия базового уровня комфортности, необходимо предоставление из областного бюджета субсидий на иные цели в 2018-2020гг – 77 050,00 тыс. руб. (предварительная оценка), что в пересчете на одного обучающегося по очной форме обучения составит – 107,7 тыс. руб.

Достижение устойчивого инновационного развития колледжа обеспечено за счет достижения следующих показателей и результатов.

- колледж входит в сеть профессиональных образовательных организаций, ориентированных на подготовку востребованных высококвалифицированных рабочих и специалистов по основным профессиональным образовательным программам и основным программам профессионального обучения, прошедшим профессионально-общественную аккредитацию;
- доля выпускников колледжа очной формы обучения, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной специальности (профессии), от общей их численности не ниже 80%;
- доля студентов колледжа, вовлеченных во внеурочную деятельность, достигнет 40% к 2020 году;
- в колледже реализуются основные программы профессионального обучения для всех возрастных категорий трудоспособного населения, обеспечивая возможность получения образования в течение всей жизни;
- в колледже будет обновлен учебно-лабораторный комплекс, позволяющая получить профессиональное образование в соответствии с требованиями сферы услуг Новосибирской области;
- для студентов будет создана безопасная, комфортная бытовая среда;
- сохранность контингента будет составлять 95% в течение всего срока реализации Программы;
- средняя заработная плата преподавателей и мастеров производственного

- обучения в колледже будет обеспечена на уровне не ниже средней заработной платы по Новосибирской области не ниже 100%;
- колледж реализует с работодателями совместные образовательные проекты;
 - колледж осуществляет подготовку по новым ФГОС СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям;
 - фактическая наполняемость учебных корпусов не менее 100%;
 - численность обучающихся по программам квалифицированных рабочих (служащих) и специалистов среднего звена в расчете на 1 работника, относящегося к категориям преподавателей или мастеров производственного не менее 16,2 человека;
 - доля педагогических и руководящих работников колледжа, ежегодно участвующих в программах повышения квалификации в организациях и на базе ресурсных центров не менее 34%;
 - доля молодежи, получившей услуги по профессиональной ориентации, от общего количества молодежи Новосибирской области в возрасте от 14 до 29 лет до 5,2%;
 - доля инвалидов, принятых на обучение по программам среднего профессионального образования (по отношению к предыдущему году), ежегодно будет увеличиваться на 1 - 2%;
 - доля студентов из числа инвалидов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, выбывших по причине академической неуспеваемости, будет составлять не более 7% к 2020 году;
 - увеличение численности педагогических работников прошедших подготовку как экспертов демонстрационного экзамена и чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR);
 - увеличение численности студентов, участвующих в конкурсах профессионального мастерства, в том числе чемпионате «Молодые профессионалы» (WSR);
 - увеличение численности студентов обучающихся на основе договоров о целевом обучении.

Колледж функционирует как эффективный ресурс, обеспечивающий предприятия общественного питания города и области высококвалифицированными специалистами, подготовленными по профессиональным программам, в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills, передовыми технологиями, запросами работодателей и перспективными задачами социально-экономического развития Новосибирской области.

Учитывая отличную транспортную доступность колледжа, наличие квалифицированных преподавателей и свободных (в вечернее время) учебных классов и лабораторий, увеличилось численность работников предприятий общественного питания г. Новосибирска, проходящих обучение в колледже

по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации в сфере общественного питания.

В колледже создана комфортная физическая среда, подобная сформированной в школах г. Новосибирска:

- капитально отремонтирован фасад здания, карнизы, отмостки и все входные группы;
- капитально отремонтированы и технически обеспечены все учебные кабинеты, коридоры и административные помещения, смонтирована отвечающая санитарным нормам и правилам система освещения (светодиодные светильники);
- в учебном корпусе реализуются энергосберегающие технологии.

Учебные кабинеты, лаборатории и залы (Приложение № 3.1), получили (по списку) мультимедийные комплекты (мультимедийный проектор, экран, ноутбук, акустическая система) или интерактивные доски либо LCD-панели (50').

Каждый компьютер и LCD-панель, подключен к внутренней компьютерной сети колледжа, имеют контролируемый выход в сеть Интернет, в зависимости от решаемых задач, компьютеры подключены к локальным или сетевым принтерам или МФУ.

В колледже функционирует 3 компьютерных класса на 13 рабочих мест каждый.

Лаборатория химии, размещена в капитально отремонтированном помещении, оснащена соответствующим учебным оборудованием, инвентарем, мультимедийным комплектом, компьютерами, укомплектованными специальным программным обеспечением.

Иными техническими средствами и оборудованием оснащены следующие учебные кабинеты, лаборатории и залы:

- 1) Кабинеты иностранного языка оснащены программно-аппаратными лингафонными комплексами.
- 2) Звуковым оборудованием укомплектованы: Актный и спортивный залы, лаборатория «Банкетный зал».
- 3) Спортивный зал укомплектован спортивным инвентарем и оборудованием.
- 4) Профессиональным технологическим оборудованием, инвентарем и посудой укомплектованы:
 - Лаборатория «Технологии приготовления пищи».
 - «Учебный кулинарный цех»;
 - «Учебный кондитерский цех».

5) Приобретен и используется в колледже, в целях комплексной автоматизации учебно-производственной столовой и использования в учебном процессе в учебно-производственной столовой и в «Банкетном зале» программно-аппаратный комплекс R-Keer (v.7) (работа с R-Keer официанта, бармена, кассира, менеджера).

Функционирует созданный в рамках колледжа учебно-выставочный центр «Ресторатор» для сферы общественного питания (далее - УВЦ «Ресторатор»), ориентированный на подготовку высококвалифицированных специалистов

по профессиональным программам, в соответствии с современными стандартами, стандартами WorldSkills, передовыми технологиями, запросами работодателей, для ресторанов, баров, кафе и других предприятий общественного питания.

На базе УВЦ «Ресторатор» действует:

- «Инновационный центр кулинарного искусства Electrolux» (г. Москва);
- «Центр кулинарного искусства Robot-Coupe SNC» (г.Новосибирск);
- Шеф-студия Convoterm (представительство Manitowoc Foodservice в России (г.Москва));
- Кулинарные площадки кулинарных школ.

Студенты и выпускники колледжа активно участвуют в конкурсах профессионального мастерства и чемпионатах WorldSkills разных уровней в четырех компетенциях (Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение, Ресторанный сервис).

Реализуется проект с рабочим названием «Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов колледжа - «Спорт твоя опора в учебе и работе», функционирует открытая мульти-спортивная площадка, для подготовки и выполнения нормативов комплекса ГТО (V-IX ступени, от 16 до 59 лет) обучающимися и работниками колледжа.

Завершена модернизация «Лаборатории технологии приготовления пищи» (кабинет №102). Лаборатория используется для проведения лабораторных работ профессионального цикла предусмотренных учебными планами очного отделения и отделения заочного образования и профессиональной переподготовки, оснащена профессиональным технологическим оборудованием компании Electrolux и Robot-Coupe, предоставленным социальными партнерами (ООО «Электролюкс Рус» и Robot-Coupe SNC) и приобретенным при содействии социальных партнеров (ООО «Атланта-Сервис» и ООО «Электролюкс Рус»). В лаборатории улучшены условия труда за счет установки отвечающих санитарным нормам и правилам систем принудительной вентиляции и искусственного освещения (светодиодные светильники). Установленная в лаборатории система кондиционирования обеспечивает возможность понижения температуры воздуха в лаборатории, для создания благоприятных условий для работы с шоколадом при проведении лабораторных работ, мастер-классов, при подготовке к конкурсам профессионального мастерства, чемпионатам WorldSkills разных уровней в компетенции Кондитерское дело. В лаборатории установлен подключенной к единой локальной сети колледжа компьютер, ЖК-панель (50') и web-камера, обеспечивающие демонстрацию видеоматериалов, как во время проведения лабораторных работ, так и мастер-классов, при проведении конкурсов профессионального мастерства.

Завершена модернизация Лаборатории «Банкетный зал» (кабинет №117). Лаборатория используется для проведения лабораторных работ профессионального цикла предусмотренных учебными планами очного отделения и отделения заочного образования и профессиональной переподготовки, используется и как площадка для подготовки к конкурсам профессионального мастерства, чемпионатам WorldSkills в компетенции Ресторанный сервис.

Лаборатория оснащена профессиональной мебелью и профессиональным технологическим оборудованием, приобретенным или полученным при содействии социального партнера (ООО «Атланта-Сервис»). В лаборатории установлена система кондиционирования. Смонтирована современная система искусственного освещения (светодиодные светильники), отвечающая санитарным нормам и правилам. В лаборатории установлен подключенной к единой локальной сети колледжа компьютер, ЖК-панель (50') и web-камера, обеспечивающие демонстрацию видеоматериалов, как во время проведения лабораторных работ, так и мастер-классов, при проведении конкурсов профессионального мастерства.

Завершено оснащение «Лаборатории хлебопекарных и кондитерских технологий» (кабинет №118). Лаборатория используется для проведения лабораторных работ профессионального цикла предусмотренных учебными планами очного отделения и отделения заочного образования и профессиональной переподготовки и как площадка для подготовки к конкурсам профессионального мастерства, чемпионатам WorldSkills в компетенциях Хлебопечение и Кондитерское дело. Лаборатория оснащена профессиональным технологическим оборудованием, приобретенным либо полученным при содействии социальных партнеров. Смонтированы отвечающие санитарным нормам и правилам системы принудительной вентиляции и освещения (светодиодные светильники). Установленная в лаборатории система кондиционирования обеспечивает возможность понижения температуры воздуха в лаборатории, для создания благоприятных условий для работы с шоколадом при проведении лабораторных работ, мастер-классов, при подготовке к конкурсам профессионального мастерства, чемпионатам WorldSkills разных уровней в компетенции Кондитерское дело. В лаборатории установлен подключенной к единой локальной сети колледжа компьютер, ЖК-панель (50') и web-камера, обеспечивающие демонстрацию видеоматериалов, как во время проведения лабораторных работ, так и мастер-классов.

Завершено оснащение участка Хлебопечения «Лаборатории хлебопекарных и кондитерских технологий» (кабинет №121). На данном участке производится выпуск хлебобулочной продукции для реализации в столовой и буфете колледжа. Лаборатория оснащена профессиональным технологическим оборудованием, приобретенным либо полученным при содействии социальных партнеров. Смонтированы отвечающие санитарным нормам и правилам системы принудительной вентиляции и освещения (светодиодные светильники).

Перенесен на первый этаж в новое (отремонтированное) помещение (кабинет №112) и полностью оснащен, кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

С восточной стороны к зданию колледжа возведена всесезонная одноэтажная пристройка с помещениями, в которых размещены:

- три новые учебные лаборатории, в том числе для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (общей площадью не менее 210 кв. м.);
- новый обеденный зал (площадью не менее 175 кв. м.);
- новые производственные помещения учебно-производственной столовой

и мини хлебопекарня.

Освобожденные существующие производственные помещения столовой, существующий обеденный зал, перепрофилированы под использование в качестве лицензированного медицинского кабинета и учебных лабораторий.

Новый обеденный зал используется в качестве обеденного зала студенческой и общедоступной столовой, а в вечернее время в качестве зала кафе-кондитерской.

Обновленная учебно-производственная столовая служит базовой площадкой учебной практики студентов колледжа.

В холе первого этажа установлен и подключен к единой локальной сети колледжа компьютер, ЖК-панель (50") и web-камера, в целях обеспечения демонстрации видеоматериалов, как во время проведения мастер-классов, конкурсов профессионального мастерства.

В колледже в целом создана информационная комфортность, реализованы три проекта:

- «Современная электронная информационная среда»;
- «Новая библиотека»;
- «Наглядные пособия».

В колледже функционирует «Информационная студия «Техпит» в составе Пресс-центра «Техпит» и печатного издательства «Кушать подано», функционирует творческий инкубатор «Техпит» в составе Фото-студии и ВИА «Акцент».

Создана система мероприятий по привлечению контингента обучающихся в колледж, и реализация данной системы.

Разработаны, апробированы и реализуются в колледже авторские образовательные программы учитывающие специфику и вектор развития общественного питания.

Функционирует модель сетевого взаимодействия колледжа и общеобразовательных школ, в рамках авторской программы «Кулинарная школа» на базе УВЦ «Ресторатор». Функционирует модель сетевого взаимодействия колледжа с профессиональными образовательными учреждениями Новосибирской области, в рамках подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов для предприятий общественного питания.

Функционирует социальный проект «Сила человеческого участия», социальное партнерство с одним из детских домов.

Проводятся стажировки педагогических и руководящих работников колледжа на базах социальных партнеров, ресурсных центров, учебных заведений высшего и дополнительного образования, предприятий общественного питания, как отечественных, так и зарубежных.

Педагогические работники и студенты активно участвуют в работе конференций, семинаров, выставок, профессиональных соревнований (в том числе чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR)) проводимых в г.Новосибирске, регионах и на национальном уровне.

4. ПРИЛОЖЕНИЯ

- 1) Приложении № 1. Бюджетная заявка на предоставление субсидий на иные цели в 2018-2020 годы, на 16 л. в 1 экз.
- 2) Приложении № 2. Целевые индикаторы и задачи программы развития на 2018 - 2020 годы, на 4 л. в 1 экз.
- 3) Приложении № 3.1. Основные мероприятия Программы развития учреждения на 2018 - 2020 годы, на 5 л. в 1 экз.
- 4) Приложении № 3.2. Мероприятия программы развития, на 7 л. в 1 экз.
- 5) Приложении № 4. Сводные финансовые затраты на 1 л. в 1 экз.