



Итоги деятельности МЦПК 2016-2017гг.



Руководитель МЦПК Л. В. Ложнина



Реализуемые образовательные программы в МЦПК

	2015-2016	2016-2017
Всего	26	26
Программы профессионального обучения	15	16
✓ Повышение квалификации	3	9
✓ Профессиональная подготовка	8	5
✓ Профессиональная переподготовка	4	2
Дополнительные образовательные программы	11	10
С использованием дистанционных технологий	-	-



Количество человек, прошедших обучение в МЦПК по образовательным программам.

	2015-2016	2016-2017
Всего	812	792(-20)
Своего учебного заведения	273	322
Других профессиональных ОО	12	12
школьников	184	256
взрослых	343	202



Количество педагогических работников, прошедших стажировку в МЦПК

2015-2016

2016-2017

10

12





Количество взрослых, прошедших обучение в МЦПК

	2015-2016	2016-2017
Всего	343	202(-141)
По договорам с ЦЗ	62	4
По договорам с предприятиями	75	51
Индивидуальное обращение	206	147



Допрофессиональная подготовка



**I ГОРОДСКОЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

18 апреля 2017 года в Торгово-технологическом колледже прошел конкурс профмастерства среди обучающихся средних общеобразовательных школ № 3, № 7, № 17, № 20, № 2 п.Медведево по компетенциям «Пекарское дело», «Кондитерское дело»

Допрофессиональная подготовка



25.05.2017 11:35



Количество образовательных программ, в сетевом формате

2015-2016

2016-2017

26

24





Количество человек прошедших обучение в сетевом формате

2015-2016

2016-2017

271

319





Количество обучающихся успешно прошедших процедуру независимой оценки квалификации (сертификации)

2015-2016

10

2016-2017

16





Разработка и корректировка основных программ профессионального обучения с учетом профессиональных стандартов

Повышение квалификации	Проф. переподготовка	Профессиональная подготовка
1. Кондитер 4, 5 разряд	1. Продавец непродовольственных товаров	1. Повар 3 разряд
2. Повар 4, 5, 6 разряд	2. Повар 3 разряд	2. Пекарь
3. Продавец продовольственных товаров	3. Парикмахер	
4. Бармен		
Всего 16 программ		

- Подготовка учебно – методических материалов
- Обучающий раздаточный материал
- Систематизация ФОС



Заказы с предприятий



Открытие Ресторана Марийской национальной кухни «**Мари**»

04.10.2016



Заявки предприятий



16 сентября 2016 – День посвящения в студенты



Повышение квалификации взрослых (г. Саранск, г. Сыктывкар)



«Всё интересно и познавательно. Я очутилась в шоколадной сказке»

г. Саранск
Борцова А.В.,
преподаватель



Бюджетная подготовка



Пекарь

Продавец

Кондитер



Обучающиеся группы профподготовки на бюджетной основе выражают благодарность за возможность получить профессию, востребованную на рынке труда



Комплектование групп

дата	профессия
18.09	Парикмахер(переподготовка) 3 месяца
18.09	Кондитер (профподготовка) 15 чел- 4 месяца
25.09	Повар(пепереподготовка)- 2.5 месяца
30.09	Кондитер (повышение квалификации) -1 месяц
30.09	Повар (повышение квалификации) -1 месяц
01.10	Школьники (бюджет) 40 человек



Увеличение количества обучающихся

- Эффективная модернизация МТБ в соответствии с требованиями (проф. стандартов, ФГОС, WSR)
- Наладить тесную связь с ЦЗ населения по подготовке не занятого населения
- Внедрение элементов дистанционного обучения
- Увеличение объема инновационных технологий в образовательном процессе

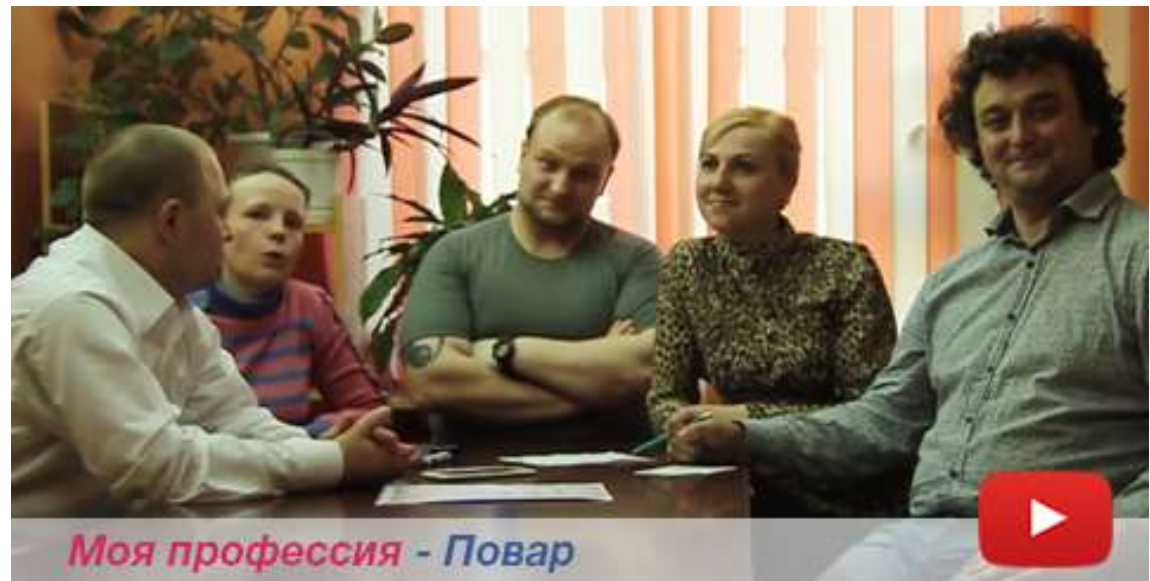


Информационная доступность и публичность деятельности

На сайте колледжа размещен раздел

Многофункциональный центр прикладных квалификаций:

- Нормативно-правовая база
- Перечень краткосрочных программ
- Бизнес-план МЦПК
- Показатели эффективности деятельности
- Спецкурсы и мастер-классы
- Обучение школьников
- Обучение взрослых
- Фотогалерея
- Видеоролики



Моя профессия - Повар



МЦПК

профессиональное обучение
взрослых и детей