



Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела среднего  
профессионального образования

 Л.В. Казакова  
«» 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ

«Канский техникум ОТ и СХ»

 В.Н. Мавлютова

«» 2018 г.



**Программа модернизации  
Краевого государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых  
технологий и сельского хозяйства»  
на 2018-2020 гг.**

г. Канск, 2018 г.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Модернизация Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» на 2018-2020 гг., в целях устранения дефицита рабочих кадров в сфере сервиса и туризма в Восточном регионе Красноярского края (далее – Программа)
Наименование ПОУ	Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»
Основания для разработки Программы	<p>Нормативно-правовые документы федерального и регионального уровней:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ГП РФ «Развитие образования на 2013-2020 гг. (утв. ПП РФ от 15.04.2014 г. №295)</li> <li>– Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в РФ до 2020 г. (18.07.2013 г. №ПК-5вн)</li> <li>– Приоритетный проект «Рабочие кадры для передовых технологий» (утв. протоколом заседания президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 22.03.2017 г. № 3)</li> <li>– Комплекс мер, направленных на совершенствование системы СПО на 2015-2020 гг. (03.03.2015 г. №349-р)</li> <li>– Региональная программа Красноярского края «Модернизация организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, в целях устранения дефицита рабочих кадров в Красноярском крае»</li> <li>– Порядок разработки, утверждения и реализации программ развития краевых государственных автономных и бюджетных учреждений (11.06.2010 г. №324-п)</li> </ul>
Ответственный исполнитель Программы	КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»
Цель Программы	Модернизация Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» в целях устранения дефицита рабочих кадров в сфере сервиса и туризма в Восточном регионе Красноярского края.
Задачи Программы	1. Создание современной инфраструктуры подготовки высококвалифицированных рабочих

	<p>кадров, отвечающих требованиями стандартов нового поколения.</p> <p>2. Формирование кадрового потенциала для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам WSR.</p> <p>3. Создание механизмов синхронизации кадрово-компетентностных запросов работодателей с образовательными программами, которые реализуются в Техникуме.</p>
Срок реализации Программы	2018-2020 годы
Основные показатели результативности программы	<p>Общая численность студентов, обучающихся по программам из перечня ТОП-50:</p> <p>2018 г. – 0</p> <p>2019 г. – 25</p> <p>2020 г. – 50</p> <p>Степень обновления материально-технической базы по новым образовательным программам:</p> <p>2018 г. – 75%</p> <p>2019 г. – 85%</p> <p>2020 г. – 100%</p> <p>Количество СЦК по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий:</p> <p>2018 г. – 0</p> <p>2019 г. – 1</p> <p>2020 г. – 1</p> <p>Количество призеров регионального чемпионата WorldSkills:</p> <p>2018 г. – 1</p> <p>2019 г. – 3</p> <p>2020 г. – 5</p> <p>Количество призеров регионального чемпионата Абилимпикс:</p> <p>2018 г. – 5</p> <p>2019 г. – 6</p> <p>2020 г. – 7</p> <p>Доля студентов, обучающихся по целевым договорам, включающих социальные гарантии:</p> <p>2018 г. – 50%</p> <p>2019 г. – 50%</p> <p>2020 г. – 50%</p> <p>Количество дополнительных профессиональных программ, реализуемых в техникуме:</p> <p>2018 г. – 5</p> <p>2019 г. – 30</p> <p>2020 г. – 45</p>

<p>Финансово-экономические показатели деятельности образовательного учреждения</p>	<p>Прирост стоимости основных фондов:  2018 г. – 0 млн.руб.  2019 г. – 4187,19 млн.руб.  2020 г. – 4320,0 млн.руб.  Численность работающих:  2018 г. – 250 чел.  2019 г. – 250 чел.  2020 г. – 250 чел.  Фонд оплаты труда:  2018 г. – 67522,5 тыс.руб.  2019 г. – 62727,2 тыс.руб.  2020 г. – 62727,2 тыс.руб.  Средняя заработная плата:  2018 г. – 22507,50 руб.  2019 г. – 20909,07руб.  2020 г. – 20909,07руб.  Производительность труда :  2018 г. – 26,47 тыс.рублей/чел.  2019 г. – 26,47 тыс.рублей/чел.  2020 г. – 26,47 тыс.рублей/чел.  Объем выполненных работ (оказанных услуг):  2018 г. – 6618,8 тыс.рублей  2019 г. – 6618,8 тыс.рублей  2020 г. – 6618,8 тыс.рублей</p>
<p>Источники и объемы финансирования программы</p>	<p>Средства краевого бюджета:  2018 г. – 283,00 тыс.руб.  2019 г. – 1800,00 тыс.руб.  2020 г. – 1100,00 тыс.руб.  Средства, полученные от приносящей доход деятельности:  2018 г. – 550,00 тыс.руб.  2019 г. – 2016,396 тыс.руб.  2020 г. – 2360,00 тыс.руб.  Средства организаций-партнеров:  2018 г. – 280,52 тыс.руб.  2019 г. – 1200,00 тыс.руб.  2020 г. – 1306,00 тыс.руб.</p>

## 2. Цель, задачи и мероприятия программы

Целью Программы является модернизация Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства» в целях устранения дефицита рабочих кадров в сфере сервиса и туризма в Восточном регионе Красноярского края.

Для достижения указанной цели предполагается решение следующих задач.

Задача 1. Создание современной инфраструктуры подготовки высококвалифицированных рабочих кадров, отвечающих требованиями стандартов нового поколения.

Для создания в техникуме современной инфраструктуры подготовки кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями предусмотрено приведение материально-технической базы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 и стандартов Ворлдскиллс; открытие специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и создания специализированного центра квалификаций по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий; создание онлайн среды в техникуме, включающей электронные образовательные ресурсы и сервисы.

Задача 2. Формирование кадрового потенциала для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам WSR.

Для формирования кадрового потенциала планируется обеспечение ежегодного повышения квалификации, профессиональной переподготовки педагогических работников, способных обеспечить эффективное сопровождение реализации программы подготовки кадров по профессии ТОП-50 укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в соответствии со стандартами Ворлдскиллс.

Задача 3. Создание механизмов синхронизации кадрово-компетентностных запросов работодателей с образовательными программами, которые реализуются в Техникуме.

Развитие образовательных ресурсов подготовки кадров по профессии из перечня ТОП-50; обеспечение насыщения Восточного региона Красноярского края квалифицированными рабочими кадрами сферы сервиса и туризма; оперативное реагирование на обновление производства текущие запросы работодателей.

## Основные программные мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные	Ожидаемые результаты
<b>1. Создание современной инфраструктуры подготовки высококвалифицированных рабочих кадров, отвечающих требованиям стандартов нового поколения</b>				
1.1.	Приведение материально-технической базы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 и стандартов Worldskills: модернизация и открытие новых лабораторий: - по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех) - по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Лаборатория микробиологии)	2018 г.  2020 г.	Директор, замдиректора по УПР, АХР	Материально-техническая база приведена в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 и стандартов Worldskills.
1.2.	Лицензирование профессии 43.01.09. Повар, кондитер из перечня ТОП-50	2019 г.	Директор, замдиректора по УПР, замдиректора по УР	Лицензирована профессия из перечня ТОП-50 43.01.09. Повар, кондитер
1.3.	Лицензирование специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	2020 г.	Директор, замдиректора по УПР, замдиректора по УР	Лицензирована специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
1.4.	Открытие СЦК по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий (Абилимпикс)	2019 г.	Директор, замдиректора по УПР	Создана современная инфраструктура для подготовки рабочих кадров в сфере сервиса и туризма в Восточном регионе Красноярского края
1.5.	Цифровизация учебного процесса: - Организация работы Интернет-кафе, - Обеспечение программы по ТОП-50 электронными образовательными ресурсами, интерактивными досками, - Создание Кабинета открытого информационного доступа	2018-2020 гг.	Директор, замдиректора по УПР, АХР	Формирование качественной информационно-образовательной среды техникума
1.6.	Создание Совета работодателей	2018 г.	Директор, замдиректора по УПР	Организовано эффективное взаимодействие с работодателями с целью качественной подготовки квалифицированных

				кадров
<b>2. Формирование кадрового потенциала для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам WSR</b>				
<b>2.1.</b>	Повышение квалификации педагогических работников с учетом приоритетов развития сферы услуг и туризма, а также с учетом образовательных потребностей и дефицитов	по мере необходимости	Старший методист	Ежегодное повышение квалификации педагогов техникума в области педагогических и производственных технологий и т.д.
<b>2.2.</b>	Обучение педагогических работников – экспертами Ворлдскиллс и экспертами демонстрационного экзамена на базе Академии WSR по компетенциям: Хлебопечение, Поварское дело, Кондитерское дело	ежегодно	Старший методист	Подготовка экспертов Ворлдскиллс и демонстрационного экзамена
<b>2.3.</b>	Обучение педагогических работников – экспертами чемпионата Абилимпикс	ежегодно	Старший методист	Подготовка экспертов чемпионата Абилимпикс
<b>2.4.</b>	Прохождение стажировки педагогических работников на базе предприятий партнеров	1 раз в три года	Старший методист	Повышение профессиональной мобильности педагогов через прохождение стажировки на предприятиях с передовыми технологиями
<b>2.5.</b>	Обучение представителей от работодателей экспертами демонстрационного экзамена, экспертами WSR	ежегодно	Старший методист	Повышение уровня подготовки выпускников техникума
<b>2.6.</b>	Участие в региональных, всероссийских и международных конкурсах, форумах, конференциях, олимпиадах	ежегодно	Старший методист	Повышение престижа рабочих профессий; развитие лидерских качеств студентов
<b>2.7.</b>	Развитие системы наставничества при прохождении студентами практики и при трудоустройстве	ежегодно	Замдиректора по УПР, старший мастер	Повышение мотивации обучающихся к обучению, увеличение численности трудоустроенных выпускников
<b>3. Создание механизмов синхронизации кадрово-компетентностных запросов работодателей с образовательными программами, которые реализуются в Техникуме</b>				
<b>3.1.</b>	Реализация образовательных программ СПО по профессии и	2019-2020 гг.	Директор, замдиректора по	Удовлетворение кадровой

	специальности из перечня ТОП-50 (по согласованию с работодателями)		УПР	потребности рынка труда в квалифицированных выпускниках в сфере сервиса и туризма в Восточном регионе Красноярского края
3.2.	Корректировка ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер с учетом содержательной части компетенции WSR Повар, кондитер	2019-2020 гг.	Замдиректора по УПР, УР	Повышение качества подготовки квалифицированных кадров с учетом стандартов Ворлдскиллс
3.3.	Участие в движении WSR в целях повышения степени соответствия профессиональных квалификаций выпускников международным требованиям	ежегодно	Директор, замдиректора по УПР, эксперты Ворлдскиллс	Повышение престижа рабочих профессий; увеличение числа призеров профессиональных чемпионатов; развитие лидерских качеств студентов
3.4.	Подготовка выпускников к демонстрационному экзамену	2019-2023 гг.	Зам. директора по УПР, эксперты Ворлдскиллс	Создание на базе ОУ современной инфраструктуры для оценки качества подготовки кадров
3.5.	Участие в региональном чемпионате JuniorSkills по компетенциям Поварское дело, Хлебопечение	2019 г.	Зам. директора по УПР, эксперты Ворлдскиллс	Популяризация рабочих профессий; привлечение в техникум абитуриентов на конкурсной основе
3.6.	Заключение целевых договоров под конкретное рабочее место, с учетом социальных гарантий	ежегодно	Директор, замдиректора по УПР	Повышение мотивации обучающихся к обучению, увеличение численности трудоустроенных выпускников
3.7.	Расширение баз производственной практики с целью освоения новых передовых производственных технологий (за пределами Восточного региона Красноярского края)	2019-2020 гг.	Директор, замдиректора по УПР	Повышение качества подготовки кадров в соответствии с требованиями современных производств
3.8.	Расширение спектра дополнительных профессиональных программ для студентов по запросам работодателей	ежегодно	Директор, замдиректора по УПР	Увеличение мобильности выпускников техникума на рынке труда
3.9.	Реализация адресных, краткосрочных эффективных образовательных профессиональных программ	ежегодно	Директор, замдиректора по УПР	Пополнение внебюджетных средств, устранение дефицита рабочих



для удовлетворения потребностей в профессиональном обучении различных категорий граждан (Изготовитель полуфабрикатов, Повар школьного и детского питания)			кадров на рынке труда
---	--	--	-----------------------

### 3. Планируемые результаты деятельности учреждения

#### Показатели результативности деятельности

№ п/п	Задачи, показатели	Единицы измерения	Планируемые значения показателей		
			Очередной финансовый год и плановый период		
			2018	2019	2020
<b>1</b>	<b>Создание современной инфраструктуры подготовки высококвалифицированных рабочих кадров, отвечающих требованиям стандартов нового поколения</b>				
1.1.	Общая численность студентов, обучающихся по программам из перечня ТОП-50	чел.	0	25	50
1.2.	Количество модернизированных лабораторий по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	ед.	1	2	0
1.3.	Количество новых лабораторий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ед.	0	0	1
1.4.	Степень обновления материально-технической базы по новым образовательным программам	%	75	85	100
1.5.	Количество лицензированных образовательных программ по профессиям и специальностям из перечня ТОП-50	ед.	0	1	1
1.6.	Создание СЦК по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий	ед.	0	1	0
1.7.	Доля студентов, охваченных обучением с использованием электронного обучения	%	30	55	75
1.8.	Количество кабинетов с открытым доступом в сеть Интернет	ед.	2	5	7
1.9.	Наличие электронных образовательных ресурсов в образовательном процессе	да/нет	да	да	да
1.10	Наличие Совета работодателей	да/нет	да	да	да
<b>2</b>	<b>Формирование кадрового потенциала для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам WSR</b>				

2.1.	Доля педагогических работников, прошедших курсы повышения квалификации	%	100	100	100
2.2.	Численность педагогических кадров – экспертов Ворлдскиллс	ед.	2	4	8
2.3.	Численность педагогических работников – экспертов Абилимпикс	ед.	4	6	8
2.4.	Численность педагогических работников – экспертов демонстрационного экзамена в составе ГИА по стандартам Ворлдскиллс	ед.	2	4	8
2.5.	Доля педагогических работников, прошедших стажировку на базах предприятий партнеров	%	90	100	100
2.6.	Наличие представителей от работодателей – экспертов Ворлдскиллс, демонстрационного экзамена	да/нет	нет	да	да
<b>3</b>	<b>Создание механизмов синхронизации кадрово-компетентностных запросов работодателей с образовательными программами, которые реализуются в Техникуме</b>				
3.1.	Количество образовательных программ СПО по профессиям и специальностям из перечня ТОП-50, реализуемых в Техникуме	ед.	-	1	1
3.2.	Численность студентов, участвующих в региональных чемпионатах WorldSkills	ед.	1	2	2
3.3.	Численность призеров регионального чемпионата WorldSkills	ед.	1	1	2
3.4.	Численность обучающихся МОУ г. Канска, подготовленных к участию в региональном чемпионате JuniorSkills по компетенциям: Поварское дело, Выпечка хлебобулочных изделий	ед.	-	1 1	2 2
3.5.	Численность призеров регионального чемпионата JuniorSkills по компетенциям: Поварское дело, Выпечка хлебобулочных изделий	ед.	-	1 1	1 1
3.6.	Численность обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Абилимпикс	ед.	5	5	5
3.7.	Численность призеров регионального чемпионата Абилимпикс	ед.	3	3	3
3.8.	Доля студентов, обучающихся	%	50	50	50

	по целевым договорам, включающих социальные гарантии				
3.9.	Доля студентов, получивших дополнительные прикладные квалификации в рамках выбранной профессии	%	20	50	70
3.10.	Количество дополнительных профессиональных программ для различных категорий граждан	ед.	5	30	45

### Финансово-экономические показатели деятельности

№ п/п	Показатели	Ед.измерения	Планируемые значения показателей		
			Очередной финансовый год и плановый период		
			2018	2019	2020
1	Прирост стоимости основных фондов	млн.рублей	0	4187,19	4320,0
2	Численность работающих	человек	250	250	250
3	Фонд оплаты труда	тысч.рублей	67522,5	62727,2	62727,2
4	Средняя заработная плата	рублей	22507,50	20909,07	20909,07
5	Производительность труда	тысч.рублей/чел.	26,47	26,47	26,47
6	Объем выполненных работ (оказанных услуг)	тысч.рублей	6618,8	6618,8	6618,8

#### 4. Объем и источники финансирования программы модернизации

##### Направления расходов на реализацию программы развития

№ п/п	Наименование	Планируемые расходы, тыс.рублей			
		всего	очередной финансовый год и плановый период		
			2018	2019	2020
<b>1.Создание современной инфраструктуры подготовки высококвалифицированных рабочих кадров, отвечающих требованиям стандартов нового поколения</b>					
<b>1.1.</b>	Приведение материально-технической базы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 и стандартов Worldskills: модернизация и открытие новых лабораторий: - по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех) - по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Лаборатория микробиологии)	2057,916  700,00	280,52  -	1777,396  	  700,00
<b>1.2.</b>	Открытие СЦК по компетенции Выпечка хлебобулочных изделий (Абилимпикс)	2400,00	0	1200,00	1200,00
<b>1.3.</b>	Цифровизация учебного процесса: -Организация работы Интернет-кафе, -Обеспечение программы по ТОП-50 электронными образовательными ресурсами, интерактивными досками, - Создание Кабинета открытого информационного доступа	350,00 540,00 600,00	 90,00 	350,00 200,00 	 250,00 600,00
	<b>Итого по задаче 1</b>	<b>6647,916</b>	<b>370,52</b>	<b>3527,396</b>	<b>2750,00</b>
<b>2.Формирование кадрового потенциала для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации по стандартам WSR</b>					
<b>2.1.</b>	Повышение квалификации педагогических работников с учетом приоритетов развития сферы услуг и туризма, а также с учетом образовательных потребностей и дефицитов	120,00	24,00	48,00	48,00
<b>2.2.</b>	Обучение педагогических работников – экспертами	540,00	200,00	220,00	120,00

	Ворлдскиллс и экспертами демонстрационного экзамена на базе Академии WSR по компетенциям: Хлебопечение, Поварское дело, Кондитерское дело				
<b>2.3.</b>	Обучение педагогических работников – экспертами чемпионата Абилимпикс	345,00	105,00	115,00	125,00
<b>2.4.</b>	Прохождение стажировки педагогических работников на базе предприятий партнеров	72,00	24,00	24,00	24,00
<b>2.5.</b>	Обучение представителей от работодателей экспертами демонстрационного экзамена, экспертами WSR	17,00 спонсор	5,00	5,00	7,00
<b>2.6.</b>	Участие в региональных, всероссийских и международных конкурсах, форумах, конференциях, олимпиадах	270,00	60,00	90,00	120,00
	<b>Итого по задаче 2</b>	<b>1364,00</b>	<b>418,00</b>	<b>502,00</b>	<b>444,00</b>
<b>3. Создание механизмов синхронизации кадрово-компетентностных запросов работодателей с образовательными программами, которые реализуются в Техникуме</b>					
<b>3.1.</b>	Участие в движении WSR в целях повышения степени соответствия профессиональных квалификаций выпускников международным требованиям	185,00	25,00	40,00	120,00
<b>3.2.</b>	Подготовка выпускников к демонстрационному экзамену	75,00	0	25,00	50,00
<b>3.3.</b>	Участие в региональном чемпионате JuniorSkills по компетенциям Поварское дело, Выпечка хлебобулочных изделий	74,00	0	22,00	52,00
<b>3.4.</b>	Реализация адресных, краткосрочных эффективных образовательных программ для удовлетворения потребностей в профессиональном обучении различных категорий граждан (Изготовитель полуфабрикатов, Повар школьного и детского питания)	2550,00	300,00	900,00	1350,00
	<b>Итого по задаче 3</b>	<b>2884,00</b>	<b>325,00</b>	<b>987,00</b>	<b>1572,00</b>
	<b>Итого по задачам</b>	<b>10895,916</b>	<b>1113,52</b>	<b>5016,396</b>	<b>4766,00</b>
	<b>Итого по программе</b>				

## Объем и источники финансирования программы модернизации

№ п/п	Наименование	Всего, тыс.руб.	Сумма, тыс.рублей			Доля от общей суммы, %		
			очередной финансовый год и плановый период			очередной финансовый год и плановый период		
			2018	2019	2020	2018	2019	2020
<b>1.</b>	Средства краевого бюджета	3183	283,00	1800,00	1100,00	26	35,8	23
<b>2.</b>	Средства, полученные от приносящей доход деятельности	4926,396	550,00	2016,396	2360,00	49	40,2	49,5
<b>3.</b>	Средства организаций партнеров	2786,52	280,52	1200,00	1306,00	25	24	27,5
	<b>Итого по программе</b>	<b>10895,916</b>	<b>1113,52</b>	<b>5016,396</b>	<b>4766,00</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>