

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ НСО Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»

_____ **А. А. Муравьев**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель министра -
начальник управления
профессионального образования и
подготовки трудовых ресурсов
министерства образования
Новосибирской области.

_____ **А. Н. Головнин**

**ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ» до 2020 ГОДА
(скорректирована по состоянию на 2018 год)**

Раздел I «Паспорт программы»

Наименование программы	Программа развития государственного автономного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» на 2016-2019 год (далее – Программа)																
Основные разработчики программы	Коллектив ГАПОУ НСО «НКППиП»																
Государственный заказчик (государственный заказчик-координатор) программы	Министерство образования Новосибирской области.																
Руководитель программы	Директор ГАПОУ НСО «НКППиП» А. А. Муравьев																
Цели и задачи программы	<p>Цель: Организация деятельности НКППиП как эффективно функционирующего, предоставляющего качественное профессиональное образование, отвечающего потребностям рынка труда в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности, образовательного учреждения.</p> <p>Задачи: Задача 1. Совершенствование работы «НКППиП» как многоуровневого образовательного комплекса, ориентированного на кадровые потребности региона. Задача 2. Развитие единой образовательной среды на основе внедрения проектно-сетевых технологий и развития информационных технологий обучения, развитие системы дополнительного профессионального образования с использованием информационных технологий на базе ресурсного центра. Задача 3. Модернизация материально-технической базы колледжа и ресурсного центра, создание новых лабораторий, и учебно-тренировочного центра в том числе для проведения мероприятий и подготовки участников в рамках Worldskills и демонстрационного экзамена. Задача 4. Создать систему эффективного управления персоналом и учебным процессом основанную на проектном методе управления. Задача 5. Повышение привлекательности имиджа НКППиП, разработка механизма привлечения абитуриентов и сохранения контингента в образовательном учреждении.</p>																
Сроки реализации программы (этапы)	2019-2020г.																
Объемы финансирования программы тыс. рублей	<table border="1"> <thead> <tr> <th>2018г.</th> <th>2019г.</th> <th>Итого</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20820</td> <td>3720</td> <td>24540</td> </tr> <tr> <td>19 710</td> <td>3 450</td> <td>26700</td> </tr> <tr> <td>650</td> <td>150</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>420</td> <td>120</td> <td>540</td> </tr> </tbody> </table>	2018г.	2019г.	Итого	20820	3720	24540	19 710	3 450	26700	650	150	800	420	120	540	<p>Всего Областной бюджет Средства социальных партнеров Средства учреждения</p>
2018г.	2019г.	Итого															
20820	3720	24540															
19 710	3 450	26700															
650	150	800															
420	120	540															

<p>Основные целевые индикаторы программы</p>	<p>Оценка достижения результатов программы определяется по следующим целевым индикаторам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - численность выпускников трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной специальности (профессии), в общей их численности – 100%; - сохранность контингента профессиональных образовательных организаций (отношение числа студентов профессиональных образовательных организаций на конец периода к числу студентов на начало периода) – 95%; - доля студентов, прошедших обучения по программам прошедшим общественно-профессиональную аккредитацию (не менее 70%); - среднее отношение фактической наполняемости учебных корпусов колледжа к их проектной вместимости – 90%; - доля оснащённости современным учебно-лабораторным и учебно-производственным оборудованием – 85%; - количество совместных образовательных проектов (программ) с предприятиями реального сектора экономики 20 шт; - доля студентов профессиональных образовательных организаций, обучающихся по основным профессиональным образовательным программам и основным программам профессионального обучения, в реализации которых участвуют работодатели – 90%; - количество обученных по новым программам профессиональной подготовки (ежегодно) - не менее 25 человек; - участие в World skills Russia 2018-2019 не менее 4 человек; - количество соревнований/конкурсов, проводимых в учреждении на современном оборудовании 3/6; - профессионально-общественная аккредитация образовательных программ 8; - количество разработанных новых программ профессиональной подготовки 8; - количество мероприятий международного/российского уровня, в которых приняли участие студенты учреждения 1/4; - количество специалистов, прошедших стажировку и повышение квалификации (в РФ) 2; - количество молодёжи, получившей услуги по профессиональной ориентации 1700; - количество современных рабочих мест преподавателей (не менее 3 в первый год и далее 5); - количество студентов колледжа, прошедших практику на базе создаваемых центров и лабораторий 80; <p>Вся совокупность целевых индикаторов, с характеризующими их количественными значениями, приведена в Приложении №1 к программе.</p>
<p>Ожидаемые результаты реализации программы, выраженные в количественно измеримых</p>	<p>По данным индикаторам можно будет оценить степень достижения следующих результатов реализации Программы:</p> <p>1. В результате реализации Программы НКППиП функционирует как многоуровневый и многопрофильный учебный комплекс, который ежегодно осуществляет подготовку, переподготовку, повышение квалификации не менее 100% от общего количества обучающихся в формате основного и 20%</p>

показателях	<p>от общего количества в формате дополнительного профессионального образования.</p> <p>2. Сформирована система профессионального образования, ориентированная на подготовку востребованных рабочих и специалистов по программам, прошедшим государственную и профессионально-общественную аккредитацию.</p> <p>3. Создана единая образовательная среда, которая станет площадкой для реализации профессиональных программ для всех возрастных категорий трудоспособного населения, обеспечивая возможность получения образования в течение всей жизни.</p> <p>4. Материально-техническая база отвечает современным требованиям к профессиональному обучению и перспективным производственным потребностям отраслевых предприятий.</p> <p>5. Действует программа проектного сотрудничества НКППиП со стратегическими партнерами, отраслевыми образовательными учреждениями, ключевыми работодателями.</p> <p>6. Преподаватели регулярно повышают квалификацию, проходят стажировки и подготовлены к работе в условиях многопрофильного инновационного учебного комплекса.</p> <p>7. Внедрены механизмы эффективного управления кадрами, учебно-организационным, учебно-производственным и учебно-воспитательным процессами на основе проектной деятельности</p> <p>8. Разработаны и проводятся мероприятия по созданию привлекательного имиджа НКППиП.</p> <p>Таким образом, система профессионального образования в колледже станет эффективным ресурсом, обеспечивающим рынок пищевой и перерабатывающей промышленности региона высококвалифицированными рабочими и специалистами.</p>
Электронный адрес размещения программы в сети Интернет	http://нкппип.рф

Раздел II «Обоснование необходимости разработки программы»

Программа развития ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» разработана в соответствии Государственной программой Новосибирской области «Региональная программа развития профессионального образования на 2014-2020 годы».

Все мероприятия данной Программы направлены на реализацию задач, связанных с модернизацией и укреплением материально-технической базы профессионального учебного заведения и повышением качества подготовки рабочих кадров и специалистов, что должно обеспечить востребованность выпускников на региональном рынке труда и способствовать развитию высокотехнологических производств, которые повысят конкурентоспособность экономики Новосибирской области в условиях импортозамещения и обеспечения продовольственной безопасности страны.

Программа является логическим продолжением предыдущей Программы инновационного развития колледжа на 2017-2018годы. Преемственность новой программы с предыдущей сохраняется по таким направлениям: как качество образования, траектория непрерывного профессионального образования, система воспитательной работы и профессионального сопровождения карьеры, информатизация, культурно-просветительская и инновационная деятельность, развитие внебюджетной деятельности.

1.1. НКППиП осуществляет подготовку рабочих и специалистов в области пищевой и перерабатывающей промышленности по 8 образовательным программам для пищевой и перерабатывающей отрасли.

Профессии СПО:

- 19.01.04 Пекарь;
- 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий;
- 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции;
- 19.01.10 Мастер производства молочной продукции;
- 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства.

Специальности СПО:

- 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов;
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Разработаны 22 программы повышения квалификации (объем от 16 часов) и профессиональной переподготовки (объем от 250 часов):

№ п/п	Наименование	Код ОКПДТР	Разряд (для профессиональной переподготовки)
1.	Аппаратчик пастеризации	10496	2
2.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	11017	4
3.	Дражировщик	11899	2
4.	Жиловщик мяса и субпродуктов	11953	2
5.	Изготовитель карамели	12333	2
6.	Изготовитель конфет	12341	2
7.	Изготовитель мармеладно–пастильных изделий	12357	2
8.	Изготовитель шоколада	12497	2
9.	Кондитер	12901	2
10.	Маслодел	13466	2-3
11.	Маслодел-мастер	13467	6
12.	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	13478	5
13.	Обвальщик мяса	15141	3
14.	Оператор линии приготовления фарша	15675	5
15.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	15998	3
16.	Пекарь	16472	2
17.	Повар	16675	2
18.	Составитель фарша	18735	4
19.	Сыродел	19067	2-3
20.	Сыродел-мастер	19068	6
21.	Формовщик колбасных изделий	19409	2-3
22.	Формовщик теста	19441	3

Перечень реализуемых профессий (специальностей), нормативные сроки освоения образовательных программ и квалификация выпускников; обеспеченность обязательной литературой и педагогическими кадрами соответствуют современным требованиям в рамках федеральных государственных стандартов.

На 01.09.18 в колледже обучается 530 студента по очной форме обучения. В 2018 году было выпущено 107 человек, в том числе по программам ДПО 7 человек.

Прием в колледж по программам квалифицированных рабочих и служащих и специалистов среднего звена является общедоступным (конкурс аттестатов). Конкурс абитуриентов на поступление по некоторым профессиям достигал 2,5 человека на место, а средний показатель конкурса абитуриентов по колледжу составил 1,9 человека на место, что свидетельствует о востребованности подготавливаемых в ОУ профессий и специальностей.

Образовательный процесс в колледже для всех обучающихся осуществляется на основе Федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения.

Колледж продолжает работу по подготовке к профессионально-общественной аккредитации образовательных программ и формированию отчёта в соответствии с руководством по самообследованию.

Образовательные результаты за 2018 год:

Категория	
Дипломы с отличием	9 выпускников
Трудоустроенность у ведущих работодателей	97% выпускников
Обучение по востребованным специальностям	100% выпускников

Положительные результаты по окончании срока обучения имеют 100% допущенных к итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе (норматив не менее 95%). Отмечен рост качества подготовки выпускников: доля выпускников, имеющих по итогам ГИА разряды не ниже установленного, составляет 100%, что свидетельствует о соответствии содержания и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС. В 2018 году в колледже был проведен демонстрационный экзамен в котором приняли участие 18 человек. 100% обучающихся справились с экзаменом и получили положительные результаты. Контрольные цифры приема абитуриентов сохраняют стабильность и соответствуют сложившейся практике подготовки и трудоустройства выпускников на предприятиях различных форм собственности.

1.2. НКППиП имеет организационно-правовой статус государственного автономного образовательного учреждения.

Основным источником финансирования является выполнение государственного заказа на подготовку рабочих и специалистов по указанным профессиям и специальностям.

Штатная численность работников учреждения составляет 107 единиц. Фактическая численность работников учреждения составляет 60 человек, из них:

- руководящий персонал – 7 человек;
- административный персонал – 9 человек;
- педагогический персонал – 26 человек;
- мастера производственного обучения – 4 человека;
- обслуживающий персонал – 14 человек;
- имеют высшую категорию – 9 человек;
- имеют первую категорию – 9 человек;
- имеют степень кандидата наук – 2 человека;
- имеют звание доцента – 1 человек.

Нагрудный знак «Почетный работник начального профессионального образования Российской Федерации» - 2 человека;

Почетную грамоту Министерства образования Российской Федерации – 6 человек;

Почетную грамоту Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – 1 человек.

1.3. Учебно-материальная и учебно-лабораторная базы находятся в процессе ремонта и модернизации и требуют дополнительных вложений.

Учебная материально-техническая база

Категория	Показатели на июнь 2018 уч. год.	Показатели к 2015/2016г. (при поддержке программы)
Площади ОУ, включая учебно-лабораторные здания (6313 кв. м) и общежитие (3564 кв.м)	Оборудовано 15%	Будет оборудовано 55% к 2020г.
Общежитие на 260 мест	Оборудовано 15%	Будет оборудовано 65% к 2020г.
Учебные кабинеты и лаборатории	Оборудовано 12%	Будет оборудовано 70% к 2020г.
Электронная система видеонаблюдения, контроля и управления	В учебном корпусе; частично территория колледжа	Будет установлена в цехах ресурсного центра; в общежитии к 2020г.
Пекарня ресурсного центра	Запущено (площадь 453,5 кв.м)оборудование на сумму 7509 тыс.руб.	Дополнительно планируется оборудовать участок подготовки учащихся к демонстрационному экзамену и соревнованиям по программе World skills
Лаборатория мясных и рыбных полуфабрикатов ресурсного центра.	запущена	
Лаборатория «Анализа и переработки молока» ресурсного центра.		Планируется запустить до конца 2018

1.4. Развитие учебно-лабораторной базы идет в комплексе с совершенствованием учебно-организационной и учебно-методической работы

Учебно-методическая база

Категория	Показатели на 2016	Показатели
Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС третьего поколения	Разработано 85%	Будет разработано: - 90% к 2018г. - 100% к 2019г.
Учебно- методические комплексы дисциплин учебных планов, разработанных на основе ФГОС третьего поколения	Разработано 65%	Будет разработано: - 85% к 2018г. - 100% к 2019г.
Учебно- методических материалов и рекомендаций, обеспечивающих подготовку обучающихся к итоговой государственной аттестации в соответствии с учебными планами	Разработано 50%	Будет разработано: - 65% к 2017г. - 100% к 2019г.
Электронные пособия, тесты,	Разработано 60%	Будет разработано: - 65% к 2019г. - 100% к 2020г.
Рекомендации по внеаудиторной самостоятельной учебной работе студентов	Разработано 30%	Будет разработано: - 75% к 2018г. - 100% к 2019г.
Фонды оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	Разработано 50%	Будет разработано: - 75% к 2018г. - 100% к 2019г.
Программы и рекомендации по всем видам практик	Разработано 70%	100% к 2019г.

Обновлены паспорта учебных кабинетов, развивается библиотечный фонд, кабинеты, лаборатории и производственные мастерские укомплектовываются современными учебниками, учебными пособиями и дополнительной литературой увеличивается фонд видео-материалов на электронных носителях, установлена электронная библиотека.

1.5. Воспитание в колледже – целенаправленный процесс, представляющий собой неразрывное единство объективных условий и субъективных факторов воспитательного воздействия и взаимодействия участников этого процесса. Процесс воспитания осуществляется непрерывно как во время учебных занятий, так и во внеучебное время.

Средствами воспитания выступают личный пример и авторитет куратора, сила наших традиций, гуманистический характер атмосферы в нашем учебном заведении. Кроме того, в воспитательном процессе участвуют специальные психологические и социальные структуры через систему соответствующих мероприятий.

Воспитательную деятельность администрация колледжа, педагогический коллектив рассматривает не как самоцель, а как важную и необходимую составляющую образовательного процесса.

Главной целью работы воспитательной деятельности в колледже является формирование высоконравственной личности и специалиста, востребованного обществом, с учетом индивидуальности воспитуемого, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию.

Основными направлениями воспитательной работы в колледже приняты мероприятия направленные на:

- гражданско-патриотическое воспитание и толерантность студенческой молодёжи;
- нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание и поддержку студенческого творчества;
- физическое воспитание и организацию спортивного досуга студентов;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- правовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- экономическое воспитание.

Принципами, направленными на развитие социально активной, образованной, нравственно и физически здоровой личности в современных условиях, являются: единства обучения и воспитания, и, участия студентов в различных видах деятельности, социального взаимодействия. В соответствии с подходами и принципами воспитания в колледже осуществляется подбор и совершенствование форм, методов и современных технологий воспитания.

Результаты работы воспитательной деятельности в коллеже оцениваются по личностному, ценностно-нормативному, образовательному и профессиональному критериям. По каждому критерию выявлены и обоснованы показатели, позволяющие оценивать уровень и качество проведенной воспитательной работы, выявить динамику социализации

студентов в образовательном процессе колледжа. Участвуя в жизни колледжа, выстраивая вместе с педагогами и социальными партнерами образовательное пространство, студенты дополнительно осваивают профессиональные компетенции, формируется гражданское достоинство, развиваются личностные качества, повышается уровень успеваемости.

В настоящий момент в общежитии работает Совет общежития, который является органом студенческого самоуправления, представляющий интересы обучающихся студентов, проживающих в общежитии. Совет обеспечивает реализацию прав студентов на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив. Студенческий совет способствует формированию у студентов умений и навыков самоуправления, подготовки их к компетентному и ответственному участию в жизни общества, формированию гражданской культуры, активной гражданской позиции, содействию развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию.

Для повышения эффективности воспитательной работы действует система со управления педагогического и студенческого коллективов. В колледже система со управление осуществляется на трех уровнях: в коллективах групп, на уровне учебного заведения и в общежитии. Налаживается система взаимодействия органов самоуправления с общественными объединениями и управлением по делам молодежи.

Совместная воспитательная работа методического объединения педагогов наставников с органами студенческого самоуправления проводится по основным направлениям:

- патриотическое, гражданско-правовое воспитание;
- спортивно-оздоровительная и профилактическая работа;
- работа в общежитии;
- трудовое воспитание, волонтерство.

Ядром патриотического, гражданско-правового воспитания является формирование у подростков сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и общественной безопасности, практических навыков и умений, поведения в экстремальных ситуациях, стремления к здоровому образу жизни, совершенствование морально-психологических качеств и физического развития, создание основы для подготовки несовершеннолетних граждан к служению Отечеству.

Военно-патриотическое воспитание обучающихся колледжа основывается на «Концепции военно-патриотического воспитания молодежи», которая была рассмотрена и одобрена Координационным Советом при Президенте РФ 6 марта 1998 года; Стратегии государственной молодежной политики в РФ; Концепции Федеральной программы подготовки граждан РФ к военной службе на период до 2020г.

Цель программы – воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и её государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества; личностных качеств, необходимых гражданину для прохождения военной службы по призыву или контракту в Вооружённых Силах Российской Федерации.

- воспитание духовно, нравственно и физически здорового юношества на основе исторических традиций России, родного края;
- восстановление традиции служения Отечеству, способности и готовности защитить и отстоять интересы Родины;
- формирование уважения к законам, нравственным нормам общества и необходимости выполнения их в жизни;
- выработка устойчивости в преодолении трудностей, способности действовать в условиях близких к экстремальным;
- воспитание доброты, милосердия, взаимоуважения, бережного отношения к окружающему миру,
- развитие инициативы, самостоятельности, коллективизма, смелости в принятии решений и настойчивости в их выполнении.

Поскольку около трети обучающихся колледжа является иногородними, то большую роль играет воспитательная работа в общежитии (160 мест). Для того чтобы исключить многие негативные явления: ссоры, недовольство, жалобы проживающих в общежитии студентов - расселение по комнатам проходит с учетом курса, отделения, пожелания студентов и их психологической совместимости. В течение последнего времени основными направлениями воспитательной работы в общежитии были организация студенческого самоуправления; повышение гражданской ответственности студентов; досуговая, творческая деятельность; психологическая адаптация и сопровождение.

В рамках подготовки к 90-летию создания колледжа все мероприятия направлены на увеличение степени вовлеченности молодежи в социально-экономическую жизнь региона.

1.6. Эффективность учебного процесса определяется уровнем подготовленности персонала образовательного учреждения, что непосредственно связано с развитием системы взаимодействия с базовыми предприятиями, стратегическими и социальными партнерами. НКППиП активно участвует в формировании территориально - отраслевых кластеров, с одной стороны являясь членом Отраслевого совета по подготовке рабочих кадров и специалистов для организаций и предприятий агропромышленного комплекса Новосибирской области, с другой стороны, осуществляя структурное взаимодействие по сети: школа – колледж – вуз – сырьевые и перерабатывающие предприятия.

На данном этапе активное участие в формировании территориально - отраслевого кластера требует:

- развития информационно-коммуникационных технологий в т.ч. мониторинга, как самого процесса, так и качества обучения на современном технологичном оборудовании;

- внедрения независимой системы оценки качества знаний;

- организации стажировок, курсов повышения квалификации преподавателей и мастеров с учетом последних отраслевых достижений и разработок.

Направлением деятельности НКППиП, как члена Отраслевого совета, является развитие непрерывного образования, что включает:

- интеграцию образовательных программ;

- увеличение прикладных квалификаций, позволяющих формировать дополнительные профессиональные компетенции обучающихся;

- реализацию разноуровневой подготовки кадров для организаций и предприятий агропромышленного комплекса на основе взаимодействия: школа – образовательные учреждения – работодатель;

- организацию опытно-экспериментальной работы в рамках формируемого территориально-отраслевого кластера.

В колледже ведется подготовка обучающихся по профессии «Мастер производства молочной продукции», с 2014-2015 г. впервые осуществлён набор на специальность «Технология молока и молочных продуктов», что вызвало необходимость в открытии в учебно-производственных мастерских Лаборатории «Анализа и переработки молока»

После ремонта на втором этаже учебно-производственных мастерских, в начале 2019 г. планируется открытие «Центра развития компетенций по системе WSR» для подготовки обучающихся и проведению демонстрационного экзамена и чемпионатов по компетенции «Хлебопечение» (в том числе для других ПОУ).

В 2018 получена лицензия и открыта новая профессия 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции.

На 2018 осуществлен первый набор на эту профессию в количестве 25 человек в соответствии с государственным заданием.

В планах на 2019-2021 годы открытие новых:

- профессий:

- 19.01.13 Обработчик птицы и кроликов;

- 35.01.17 Обработчик рыбы и морепродуктов;

- 43.01.09 Повар, кондитер (на условиях ДПО и приносящей доход деятельности).

- специальностей:

- 35.02.10 Обработка водных биоресурсов;

- 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям).

В колледже 14.03.2014 г. подписано Соглашение о сотрудничестве по созданию и обеспечению деятельности Отраслевого Совета и совместного Отраслевого методического совета (СОМС) по вопросам подготовки рабочих

кадров и специалистов среднего звена. В состав СОМС вошли представители: Министерства сельского хозяйства Новосибирской области, высших учебных заведений (НОУ ВПО ЦЕНТРОСОЮЗА «Сибирский университет потребительской кооперации», ФГБОУ ВПО «Новосибирский государственный аграрный университет», ГНУ «Сибирский научно-исследовательский институт переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии»), социальные партнеры (ЗАО Шоколадная Фабрика "Новосибирская", ОАО Хлебообъединение "Восход", МОАО "Авангард", ООО «Комбинат полуфабрикатов Сибирский Гурман», ОАО Кондитерская фабрика «Сибирячка», ЗАО «Коченевская птицефабрика», ООО «Новониколаевское подворье», ООО Кондитерский дом «ЛаФеста». ООО «Атланта-Сервис», ЗАО «Хлебокомбинат «Инской», ООО «Тогучинское молоко»), представители колледжа.

В рамках сотрудничества со стратегическими партнерами ведется работа по развитию ресурсного центра и созданию новых лабораторий пищевой переработки. Постоянными партнерами НКППиП являются; ООО «Сибирячка»; ОАО «Новосибхлеб»; «Сибирское молоко» производственная компания; ЗАО «Шоколадная фабрика «Новосибирская»; ЗАО Хлебокомбинат «Инской»; ОАО Хлебообъединение «Восход»; МОАО «Авангард»; ООО «Торговая площадь»; ООО «КонтинентЪ-Хлеб»; ООО «Орион Фуд Ново»; Супермаркет домашней еды «Бахетле»; Супермаркет домашней еды ООО «Добрянка»; ООО Кондитерский дом «ЛаФеста»; ООО «Кудряшовскиймясокомбинат»; ЗАО «Коченевская птицефабрика»; ООО «Атланта-Сервис»; ООО «Баттерфляй» кафе-кондитерская; ООО «Комбинат полуфабрикатов Сибирский Гурман»; ООО «СибСыр» производственная компания; ООО «Консервщик» (Купино); ООО «Трапеза» торгово-производственная компания. Планируется заключение договоров и постоянное сотрудничество с предприятиями: ООО «Первая крупяная»; ООО Комбикормовый завод «МолСиб»; ЗАО «Искитимский молзавод»; ОАО «Хлебокомбинат Бердский»; Крупяная компания ООО «Агромастер».

Работодатели участвуют в разработке ФГОС, согласование учебных планов, в том числе в части формирования вариативной части, экспертизе рабочих программ, программ учебной и производственной практик, корректировке компетенций обучающихся по конкретным модулям программы, в проведении итоговой государственной аттестации, организации производственной практики на предприятиях, в реализации программы ДПО, предоставлении выставочных стендов для участия колледжа в профессиональных выставках различного уровня, ежегодных мероприятиях колледжа.

1.7. В колледже уделяется большое внимание развитию системы непрерывного профессионального обучения и образовательного обмена по схеме Школа-НКППиП - Работодатель - ВУЗ. Заключен договор со школой № 56 и начато взаимное сотрудничество в сфере подготовки квалифицированных кадров. В рамках договора проводятся совместные

мероприятия, экскурсии школьников на профильные выставки, предприятия и организации по профилю колледжа. Со школьниками проводятся практико-ориентированные курсы «Введение в специальность», «Выбор профессии», «Основы рыночной экономики» и другие, введенные в учебный план школы на ступени предпрофильной подготовки. Их цель – познакомить будущих обучающихся колледжа со специальностями и профессиями пищевой и перерабатывающей промышленности. Ведут курсы преподаватели колледжа. Реализация учебных планов образовательного учреждения ориентирована на постоянное взаимодействие с высшими учебными заведениями, такими как:

- Новосибирский государственный аграрный университет;
- Новосибирский государственный университет экономики и управления;
- Сибирский институт потребительской кооперации;
- Российская сельскохозяйственная академия;
- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.

Подобное сетевое взаимодействие реализуется и в профориентационной работе на базе школы-партнера и в привлечении экспертов и преподавателей вузов в процесс реализации проектной и образовательной деятельности. Преподаватели вузов-партнёров, сотрудники базовых предприятий и фирм по профилю подготовки включены в образовательный процесс колледжа. Систематически организуется повышение квалификации педагогов; стажировки мастеров производственного обучения на базе предприятий-партнёров. В 2015-2017 г. стажировку на ОАО «Хлебообъединение «Восход» прошли 5 преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин и 3 мастера производственного обучения.

В процессе работы над инновационным проектом используются новые формы прохождения практики. Обучающиеся проходят учебную практику непосредственно в учебно-производственных цехах, учитывая их техническую оснащенность современным инновационным оборудованием. В учебно-производственных цехах колледжа в 2017-2018 году проведено 6 мастер-классов с привлечением работодателей. Для проведения отборочного чемпионата «WorldSkillsRussia - 2018» на территории ресурсного центра, при помощи нашего социального партнера Промышленной компании «Smeg», были организованы 3 двухсменных рабочих места, с установкой высокотехнологического оборудования. На отборочном чемпионате «Worldskills Russia – 2018» Новосибирской области в компетенции «Хлебопечение» использовалось техническое описание и конкурсное задание данной компетенции, которое корректировалось под руководством национального эксперта Фалиной Н.А. В Региональном чемпионате приняли участие обучающиеся 4-х образовательных учреждений Новосибирской области. В отборочных соревнованиях на право участия в финале национального чемпионата «Молодые профессионалы» проходившем в г. Екатеринбурге, участвовал победитель Регионального чемпионата, обучающаяся в ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой

промышленности и переработки». В 2018 году представитель колледжа принял участие в национальном этапе чемпионата World skills Russia – 2018 г. Южно-Сахалинск, занял третье призовое место и был включен в национальную сборную России.

В колледже созданы все условия для развития учреждения как многоуровневого образовательного комплекса по подготовке высококвалифицированных рабочих и специалистов, а реализация представленных в программе мероприятий позволит достичь качественно нового уровня обучения.

1.8. Создан и действует сайт НКППиП, развивающий бренд образовательного учреждения, проводится постоянное информирование населения, потенциальных абитуриентов, их родителей, лиц, заинтересованных в получении профессий и специальностей по отраслевым профилям, публикуются отчеты по результатам образовательной и хозяйственной деятельности.

1.9. Актуальной задачей колледжа является формирование единого информационно-образовательного пространства, включая совокупность технических, программных, телекоммуникационных и методических средств, позволяющих применять в образовательном процессе новые информационные технологии и осуществлять сбор, хранение и обработку данных системы образования.

1.10. Колледж ведет работу по развитию коммерческих сервисов:

- платные образовательные услуги;
- оказание услуг учебно-производственными мастерскими (изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий).

1.11. Несмотря на проводимую работу по развитию НКППиП, образовательная площадка ОУ остается еще недостаточно модернизированной и не в полной мере отвечает современным требованиям, предъявляемым к организациям профессионального образования в отношении учебно-материальной, учебно-лабораторной и учебно-методической оснащенности. Необходимость проведения комплексной модернизации колледжа подтверждается:

1. Требованиями ведущих работодателей к образовательному уровню выпускников и возможностям повышения квалификации производственников, что во многом определяется оснащенностью ОУ, предполагающей наличие современного оборудования для обучения по основным направлениям пищевой индустрии, а именно: мясного, молочного цехов, а также лабораторий химической и биологической поддержки производственных процессов.

2. Требованиями к квалификации в части общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников и условиям реализации новых образовательных стандартов, выдвигаемыми к ОУ со стороны государства, что предполагает высокую квалификацию педагогов и включенность их в систему непрерывного образования.

3. Запросами преподавательского состава на более оптимальную организацию процесса обучения, развитие электронного образовательного пространства, создание оснащенных классов и потоковых аудиторий, что позволит повысить качество обучения, мотивированность студентов, установить контроль за качественным уровнем освоения программ.

4. Ожиданиями абитуриентов по отношению к процессу и условиям обучения, комфортности проживания в общежитии, формам проведения досуга.

5. Не востребованность отдельных специальностей требует дополнительной работы по продвижению имиджа колледжа.

6. Фактором динамичного развития прикладных направлений отрасли, ориентированной на опережающее предложение новых услуг и продуктов, когда сама специфика высоко конкурентной и услугуориентированной пищевой индустрии определяет необходимость постоянного технологического обновления базового образовательного учреждения и вложения денег в самое современное инновационноориентированное образование.

В условиях текущего финансирования, не позволяющего вкладывать средства в долгосрочное развитие, достичь требуемого уровня модернизации, построить модель постоянного обновления и эффективного инвестирования в развитие колледжа и ресурсного центра ОУ возможно только при использовании проектного метода планирования и бюджетирования.

Раздел III «Цели, задачи и целевые индикаторы программы »

Исходя из специфики функционирования НКППиП и анализа текущего состояния сферы деятельности программы, цель дальнейшего развития определяется как:

«Организация деятельности НКППиП как эффективно функционирующего, отвечающего потребностям работодателей, предоставляющего качественное профессиональное образование, отвечающее требованиям современной экономики в сфере пищевой индустрии и меняющимся запросами населения».

Данная цель полностью отвечает приоритетным направлениям государственной программы Новосибирской области «Региональная программа развития среднего профессионального образования Новосибирской области на 2015 – 2020 годы», а также ориентируется на проект ДЦП «Комплексная региональная программа развития профессионального образования на 2016-2020 годы», на ВЦП-1 «Совершенствование профориентационной работы с молодежью и вовлечение её в трудовую деятельность в Новосибирской области на 2014-2016 годы» и предполагает реализацию следующих стратегий:

1. Стратегия гарантированного качества образовательного процесса.

2. Стратегия модернизации образовательной базы до уровня современной производственноориентированной площадки.

3. Стратегия интеграции через внедрение уровневых моделей взаимодействия с государственными, общественными организациями, социальными партнерами, ведущими работодателями и потребителями образовательных услуг.

4. Стратегия повышения качества и эффективности управления кадрами для решения поставленных задач.

1. Стратегия гарантированного качества образовательного процесса.

Для выполнения государственного задания на подготовку специалистов отраслевого направления перед образовательной организацией стоит задача набора необходимого количества студентов и сохранности контингента. Важнейшим условием решения этой задачи является качество и гибкость предоставляемой образовательной услуги, ее соответствие запросам потребителя, а также наличие учебной инфраструктуры.

Для обеспечения качественной образовательной услуги предлагается использование двух базовых инструментов: фонд оценочных средств и общественная аккредитация программ.

1.1 Формирование и использование фонда оценочных средств

Понятие «качественное образование» на сегодняшний день тесно связано с понятием «компетенция». Современные методы формирования и использования средств оценивания компетенций (компонентов компетенций) основываются на системном подходе к процессу оценивания, учитывающем требования всех заинтересованных сторон. Для оценивания компетенций необходимо: во-первых, описать результаты (дескрипторы) в простых и однозначных терминах, чтобы они были понятны обучающимся, преподавателям, работодателям и внешним экспертам, во-вторых, оценить, реально ли достичь результатов образования имеющимися ресурсами и в пределах отведенного времени, и, в-третьих, предоставить возможности оценивания компетенции по дескрипторам на основе деятельности обучающихся.

Центральным элементом такой системы может выступать фонд оценочных средств (ФОС) колледжа, систематизирующий и обобщающий различные аспекты, связанные с оценкой образовательных результатов по основным профессиональным образовательным программам(ОПОП). Под фондом оценочных средств понимают комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения.

ФОС разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и должны отражать типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций (общих и профессиональных) на всех этапах обучения. Иными словами в ФОС должны быть представлены задания по всем дисциплинам для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой государственной аттестации выпускников. Назначение ФОС колледжа – обеспечение оценки уровней подготовленности обучающихся по окончании освоения дисциплин, модулей и практик, а также уровней сформированности компетенций по завершении их формирования группами дисциплин, то есть комплексная оценка уровня знаний обучающихся, которую невозможно осуществить в пределах отдельной дисциплины.

Структура ФОС включает в себя:

- модели компетенций и программы их оценивания в соответствии с уровнями обучения студентов;
- совокупность контрольно-оценочных материалов;
- инструкции и методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций;
- требования к квалификации разработчиков оценочных средств и организаторов проведения оценивания;
- описание технологий и методов обработки результатов оценивания компетенций и их анализа;
- форматы представления результатов;
- наборы показателей и критериев оценки уровней сформированности компетенций и шкалы оценивания в соответствии с задачами контроля;
- программы подготовки экспертов для проведения контрольно-оценочных процедур;
- рекомендации по обновлению ФОС (периодичность, степень обновления).

К другим оценочным средствам, позволяющим вести непрерывное отслеживание качества учебных достижений и формирование личных качеств обучающегося можно отнести: портфолио; рубежные аттестационные тесты для системы мониторинга качества образования; компетентностные тесты для итоговой государственной аттестации выпускников.

1.2 Профессионально-общественная аккредитация образовательных программ

Профессионально-общественная аккредитация согласно ФЗ РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» представляет собой признание уровня подготовки выпускников, отвечающего требованиям профессиональных стандартов, требованиям

рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля.

Целью профессионально-общественной аккредитации является: формирование и развитие в России независимой системы оценки качества и гарантий качества образования, соответствующей принципам Болонской декларации и лучшей мировой практике.

Показателями объектов экспертизы являются:

- интеграция работодателей в образовательный процесс;
- востребованность выпускников программы рынком труда;
- качество организации и методического обеспечения образовательного процесса;
- кадровая обеспеченность;
- материально-техническая и информационная обеспеченность;
- соответствие подготовки требованиям профессиональных стандартов.

Результаты аккредитации:

- Формирование эффективного инструмента ответственности и демонстрации уровня качества образования перед государством; Правительством НСО; Министерством труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области; обществом; абитуриентами; обучающимися; выпускниками; социальными партнерами; образовательным сообществом и сотрудниками колледжа.

- Повышение уровня доверия заинтересованных сторон к качеству образовательных услуг, результативности и эффективности НКППиП.

- Укрепление имиджа и бренда колледжа на рынке образовательных услуг.

- Повышение конкурентоспособности выпускников НКППиП на рынке труда.

- Вовлечение сотрудников колледжа в работу по развитию качества образовательных услуг, повышение степени приверженности сотрудников идее качества.

- Использование результатов профессионально-общественной аккредитации в процедурах государственной аккредитации.

2. Стратегия модернизации

Имеющийся статус автономного образовательного учреждения, наличие преподавателей-производственников, учебно-производственные цеха, а также налаженное взаимодействие со стратегическими партнерами – предприятиями-лидерами пищевой индустрии позволяют при должной модернизации учебно-производственной базы конкурировать на рынке комплексных образовательных услуг по направлению пищевой и перерабатывающей промышленности.

Под модернизацией НКППиП при этом следует понимать не только приобретение инновационного оборудования, но и использование при

создании модернизированной образовательной площадки метода бережливого производства.

2.1 Принципы и методы бережливого производства

Бережливое производство (leanproduction) – это логистическая концепция менеджмента, сфокусированная на оптимизации производственных процессов с максимальной ориентацией на конъюнктуру рынка с учётом мотивации каждого обучающегося и работника и мониторинга каждодневных улучшений.

Бережливое производство в условиях автономного образовательного учреждения – это система организации производства, направленная на непрерывное совершенствование деятельности колледжа и достижение его долгосрочной конкурентоспособности. При этом, бережливое производство работает не с сокращением расходов, что могло бы привести к снижению качества производимой в условиях учебно-производственных цехов продукции, а с сокращением потерь, которые есть на каждом рабочем месте. Такой подход позволяет повысить качество производимой продукции и услуг, обеспечить рост производительности труда и уровня мотивации обучающихся и персонала, что, в конечном счете, отразится на росте конкурентоспособности колледжа. При этом недостаточно только обновлять оборудование, нужно формировать идеологию бережливого производства и корпоративную культуру. Главное – это поиск причин проблем, а ошибки – стимул оптимизировать процесс, способ добиться, чтобы она больше не повторялась, устранить их раз и навсегда.

Ключевой аспект бережливого производства – ориентация на потребителя: предоставление абсолютно определенного продукта, абсолютно определённого качества и в определенном количестве именно тогда, когда он нужен потребителю, при этом все, за что потребитель не готов платить, рассматривается как потери.

Данная система позволяет практически без затрат не только наводить порядок в учебно-производственных цехах (повышать производительность, сокращать потери, снижать уровень брака и травматизма), но и создавать необходимые стартовые условия для реализации сложных и дорогостоящих производственных и организационных инноваций, обеспечивать их высокую эффективность за счет радикального изменения сознания обучающихся, мастеров производственного обучения, других работников, их отношения к своему делу.

В результате модернизации НКППиП приобретает статус производственноориентированной учебной площадки, нацеленной на внедрение современных технологий, развитие бизнес-процессов, что станет дополнительным фактором привлечения абитуриентов и производственников, заинтересованных в получении дополнительного профессионального образования.

3 Стратегия управления

Все указанные выше стратегические направления развития, ведущие к достижению поставленной в программе цели, по сути дела требуют серьезной внутренней организационной и управленческой перестройки.

Система эффективного управления персоналом включает решение следующих задач:

- увеличение доли руководящих и педагогических работников колледжа, участвующих в программах стажировок;
- увеличение доли преподавателей и мастеров производственного обучения в возрасте до 35 лет;
- внедрение электронной системы документооборота;
- проведение корпоративных мероприятий по сплочению коллектива;
- организация работы органов самоуправления;
- формирование кадрового резерва и учреждение индивидуальных программ развития сотрудников, входящих в кадровый резерв.

– внедрение системы проектного управления административными и учебными процессами позволит значительно повысить эффективность и результативность работ.

Таким образом, процесс реализации *Стратегии 3* предполагает постоянную работу с персоналом с неочевидно выделяемыми и проверяемыми индикаторами и сложностью оценки степени эффективности и результатов проделанной работы. Однако развитие систем управления, отказ от существующих стереотипов управленческой коммуникации и делопроизводства является базовым условием эффективной реализации остальных стратегий, решения поставленных задач и достижения цели программы.

4. Стратегия интеграции

В условиях структурной перестройки системы профессионального образования перед образовательными организациями стоят задачи максимальной социальной и рыночной интеграции, когда только эффективное управление, динамичное реагирование образовательного учреждения на требования государства и общества в лице потребителей услуг, предприятий-работодателей дает гарантию развития кадрового потенциала отрасли. На сегодняшний момент организации профессионального образования должны становиться площадками информационного и сервисного обмена по наиболее востребованным и высокотехнологичным направлениям. Следование стратегии интеграции позволит НКППиП не только поставлять высококачественные образовательные услуги, но способствовать устойчивому развитию отечественного рынка пищевой индустрии, доступности технологичных пищевых продуктов для широких слоев населения, что подчеркивает

«Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года».

В рамках данной стратегии необходимо сформировать устойчивую модель взаимодействия НКППиП со стратегическими партнерами рынка пищевой промышленности Новосибирской области, повысить привлекательность имиджа НКППиП и разработать механизмы привлечения абитуриентов и сохранения контингента в образовательном учреждении.

Для реализации модели взаимодействия со стратегическими партнерами целесообразным является внедрение элементов дуальной системы образования.

4.1 Дуальная система образования

В колледже рассматривается возможность внедрения элементов дуального образования, предусматривающего сочетание обучения с периодами производственной деятельности и предполагающая прямое участие предприятий в профессиональном образовании студентов. Предприятие при этом предоставляет условия для практического обучения и несет все связанные с ним расходы, включая возможную ежемесячную плату обучающемуся.

При разработке учебных планов и основных образовательных программ для дуальной формы обучения основное внимание уделяется их соответствию федеральным государственным образовательным стандартам.

Учитывая достаточное количество регламентированных показателей (структура ОПОП, перечень и объем базовых дисциплин и профессиональных модулей, длительность циклов в часах, продолжительность теоретического обучения и практики в неделях, процентное соотношение основной и вариативной частей ОПОП и др.) возможности для формирования ОПОП и учебного плана ограничены.

Тем не менее, за счет вариативной части появляется возможность ввести дисциплины по выбору с учетом пожеланий работодателя, увеличить часы для обучения на производстве. Обучение целесообразно вести по модульному принципу, распределяя изучение модулей по кварталам, продолжительностью 8 недель каждый. Студенты учатся 3 дня в неделю в колледже (60% учебного времени осваивают теоретический курс), 2 дня на предприятии (40% учебного времени закрепляют полученные знания на практике). По субботам – самостоятельная работа студентов с выполнением заданий в присутствии консультанта-преподавателя или инженера-наставника осуществляется в колледже, либо на предприятии.

Ведущий преподаватель дисциплины (тьютер) в начале учебного года предоставляет каждому студенту кейсы дисциплин, разъясняет принципы и особенности технологии обучения по дуальной форме.

Заместитель директора по УПР до начала занятий заключает трехсторонние договора «колледж-предприятие-студент» для организации

учебного процесса по дуальной форме образования, где отражается график учебного процесса, (теоретические занятия в колледже, практические занятия, прохождение практики на предприятии), закрепление наставников с предприятия за каждым конкретным студентом, сроки оплаты за обучение и пр.

Основные преимущества дуальной системы образования по сравнению с традиционной:

- устраняет основной недостаток традиционных форм и методов обучения – разрыв между теорией и практикой;
- создает новую психологию будущего работника, высокую мотивацию получения знаний и приобретения навыков в работе;
- заинтересованность руководителей предприятий в обучении работника «под заказ».

Пока невозможно окончательно оценить результаты внедрения дуальной системы среднего профессионального образования, хотя преимущества ее очевидны: студент в процессе обучения адаптируется на предприятии; предприятие после завершения обучения получает опытного работника.

Дополнительными, конкретизирующими целевыми индикаторами также являются:

- функционирующий отраслевой Совет и совместный отраслевой методический Совет и утвержденные ими программы развития;
- количество представителей реального сектора экономики работающих по совместительству в качестве преподавателей и мастеров;
- количество профильных отраслевых семинаров и мастер-классов в год;
- количество стратегических партнеров НКППиП на рынке пищевой промышленности и переработки;
- количество совместных проектов по информационному и технологическому обмену с предприятиями реального сектора экономики.

Решение задач в рамках *Стратегии 4* превратит НКППиП в динамично развивающееся, мобильно и гибко реагирующее на рыночные изменения учреждение, которое является для якорных предприятий рынка пищевой индустрии площадкой обмена знаниями и технологиями, проводником ценностей социальноответственного бизнеса и лидером профориентационной работы среди молодежи в отрасли.

5. Ресурсное обеспечение программы

Программа финансируется за счет средств:

- областного бюджета Новосибирской области в лице Министерства

труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области,

- внебюджетных источников (средства стратегических партнеров НКППиП и собственные привлеченные средства).

Объем привлеченных финансовых средств определяется на основе плана реализации мероприятий и проектов Программы на очередной финансовый год (Приложения №№ 2-4).

Система мероприятий комплексной программы развития

Задача	Мероприятие
1	2
<p>Задача 1. Совершенствование работы «НКППиП» как многоуровневого образовательного комплекса, ориентированного на кадровые потребности региона.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличивать количество интегрированных многоуровневых образовательных программ. 2. Увеличивать количество стратегических партнеров колледжа на рынке пищевой промышленности и переработки. 3. Реализовывать совместные проекты с предприятиями реального сектора экономики: информационный и технологический обмен, проведение мастер-классов образовательных программ в т.ч. на демонстрационной площадке НКППиП. 4. Организовывать эффективную работу отраслевого Совета и совместного отраслевого методического Совета.
<p>Задача 2. Развитие единой образовательной среды на основе внедрения проектно-сетевых технологий и развития информационных технологий обучения, развитие системы дополнительного профессионального образования с использованием информационных технологий на базе ресурсного центра.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разрабатывать и реализовывать модульные образовательные программы, учитывающие требования работодателей. 2. Разрабатывать новые программы и открыть новые направления профессиональной подготовки по востребованным профессиям и специальностям рынка труда в том числе в системе ДПО. 3. Разработать и внедрить систему управления качеством образовательного процесса. 4. Разрабатывать программы с дистанционными формами обучения. 5. Организация независимой профессиональной экспертизы оценке качества профессионального образования. Проводить профессионально-общественную аккредитацию образовательных программ. 6. Увеличивать долю электронных учебно-методических материалов: программ, учебных пособий, тестов 7. Формировать и использовать фонд оценочных средств (тесты, кейсы и др.)
<p>Задача 3. Модернизация материально-технической базы колледжа и ресурсного центра, создание новых лабораторий, и учебно-тренировочного центра в том числе для проведения мероприятий и подготовки участников в рамках Worldskills.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ремонт и оснащение учебного корпуса и ресурсного центра колледжа. 2. Обновление учебно-лабораторного и учебно-производственного оборудования. 3. Приобретение учебной, специальной литературы и периодических изданий. 4. Приобретение программных продуктов для улучшения доступности к единой информационной системе колледжа. 5. Приобретение программного обеспечения для специальных и общеобразовательных дисциплин. 6. Создание учебно-тренировочного центра на базе ресурсного центра.

<p>Задача 4. Создать систему эффективного управления персоналом и учебным процессом.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать переподготовку/ повышение квалификации преподавателей колледжа на основе персонифицированного финансирования. 2. Внедрить электронную систему документооборота и систему управления колледжа на базе проекта Битрикс 24 3. Организовывать стажировки педагогических работников образовательных учреждений на базе социальных партнёров, и передовых предприятий отрасли. 4. Проводить мониторинг качества управленческих и учебно-производственных процессов. 5. Внедрить метод бережливого производства. 6. Увеличить число педагогических и руководящих работников колледжа, повышающих квалификацию с использованием накопительной системы и зачетных единиц, в том числе по индивидуальным образовательным траекториям. 7. Увеличить число руководящих и педагогических работников колледжа, участвующих в программах стажировок в организациях, на базе ресурсных центров, в том числе за рубежом.
<p>Задача 5. Повышение привлекательности имиджа НКППиП, разработка механизма привлечения абитуриентов и сохранения контингента в образовательном учреждении.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация, проведение и участие в профориентационных мероприятиях, выставках, конференциях по обмену опытом и продвижению инноваций в колледже. 2. Организация, проведение и участие в олимпиадном движении в сфере профессионального мастерства, в том числе в формате WorldSkills. 3. Внедрение системы психологической поддержки и адаптации обучающихся. 4. Приобретение оборудования для развития культурно-досуговой жизни колледжа. 5. Организация информационно-агитационной работы с целью привлечения в колледж потенциальных абитуриентов 6. Материальное поощрение обучающихся для закрепления на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.