

## АНАЛИЗ

деятельности Инновационной площадки ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» по теме « Центр здорового питания как фактор повышения качества подготовки специалистов предприятий пищевой, перерабатывающей промышленности и общественного питания Ставропольского края».

### 1. Результаты деятельности за второе полугодие 2017 год.

1.1. Освоены средства согласно сметы, выделенные на приобретение основного и вспомогательного оборудования для деятельности Инновационной площадки.

1.2. Разработан цикл лекций по темам «Основы функционального питания», «Применение пищевых и биологически активных добавок в технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий», «Применение продуктов переработки вторичного молочного сырья в технологии хлеба и кондитерских изделий».

1.3 Разработана и реализована программа дополнительного профессионального образования преподавателей и сотрудников СКСТиК «Современные технологии хлеба и хлебобулочных изделий функционального назначения» – прошли обучение на базе кафедры прикладной биотехнологии СКФУ. и государственного казенного учреждения ЧУ ДПО «ДИПЛОМАТ», в лице директора Карасюк Инессы Игоревны, 9 слушателей СКСТиК Выданы удостоверения следующим преподавателям колледжа:

1. Джумакаева Фаина Асхатовна
2. Колесникова Любовь Николаевна
3. Аносова Наталья Юрьевна
4. Храновская Валентина Стефановна
5. Динаев Эрик Казбекович
6. Паюсова Галина Викторовна
7. Горбачева Алла Алексеевна
8. Гапонов Владимир Иванович
9. Красноухова Елена Николаевна.

1.4. Для повышения квалификации преподавателей и специалистов СКСТиК, обучающихся колледжей г. Ставрополя и Ставропольского края, а также специалистов предприятий пищевой промышленности и общественного питания организованы и проведены лекционные и практические занятия, мастер-классы по теме «Инновационные технологии хлеба и хлебобулочных изделий, обогащенных функциональными компонентами».

1.5 Результаты инновационной деятельности Центра здорового питания и Инновационной площадки СКСТиК использованы при разработке рабочей программы профессионального модуля «Разработка инновационных технологий хлеба и мучных кондитерских изделий функционального назначения, обогащенных незаменимыми нутриентами и биологически активными веществами» для слушателей дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации. Общий объем программы 54 часа, в том числе 36 часов аудиторных занятий (12 часов лекций, 24 часа лабораторных занятий), 18 часов – самостоятельная работа.

1.6 Разработаны и подготовлены к опубликованию методические рекомендации по разработке и внедрению технологии продуктов функционального назначения для профилактики основных алиментарно зависимых состояний в учреждениях профессионального образования Ставропольского края.

1.7 Приобретен и запущен в эксплуатацию комплект хлебопекарного оборудования, лабораторных приборов с целью обоснования рецептур и разработки технологий новых видов хлеба и хлебобулочных изделий.

1.8 Организовано производство опытных партий и контроль качества хлеба и хлебобулочных изделий с использованием следующих функциональных ингредиентов:

- пищевой концентрат «Ламинар»;
- мука из семян тыквы «Тыквопротеин»;
- пребиотический концентрат лактулозы из вторичного молочного сырья;
- пищевой обогатитель «МОБИЛЮКС-УНИВЕРСАЛ».

1.9 Организовано проведение производственной практики обучающихся СКСТиК на базе Инновационной площадки.

2.9. Организовано производство в столовой СКСТиК хлебобулочных изделий «Переменка».

1.10. Разработаны технико-технологические карты на пять видов хлеба и хлебобулочных изделий функционального назначения.

1.11. Подготовлены к печати макеты баннеров, стенда и рекламно-информационной продукции, освещающие основные аспекты деятельности Инновационной площадки и способствующие продвижению имиджа СКСТиК как ведущего учреждения профессионального образования Ставропольского края в сфере пропаганды здорового образа жизни и здорового питания.