

**ОТЧЕТ О РАБОТЕ КРАЕВОГО РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА «ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
(хлебопекарных и кондитерских изделий)»
НА БАЗЕ ГБПОУ СКСТ и К за второе полугодие 2017 ГОД.**

№№	наименование	Мероприятие				
1	Количество обучающихся, прошедших подготовку на базе ресурсного (далее – РЦ) (своих/других образовательных учреждений).	ГБПОУ СКСТиК – Студенты -групп специальности: «Технология продукции общественного питания», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Повар, кондитер» -				
		Наименование мероприятий, программ подготовки	1-квартал	2-квартал	3-квартал	4 -квартал
		Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, и мучных и кондитерских изделий»				75 человек ПК-89,ПК-90,ПК-91
		Профессиональный модуль «Производство хлеба хлебобулочных изделий» «Производство макаронных изделий» «Выполнение работ по профессии «Пекарь» Лабораторно-практические занятия по дисциплине «Технохимический контроль продуктов»	50 (группы ТП-9 ТП-10	75 (группы ТХ-5,ТП-9, ТП-10)	48 (Группы ТХ-5, ТХ-6)	25 Группа-ТХ-7
		Программы дополнительного образования по направлениям: «Современные технологии в кондитерском производстве» «Технология работы с сахарной пастой» «Работа с шоколадом» «Конфеты ручного приготовления» «Французское хлебопечение» «Европейская кухня» «Восточная кухня»	125чел. (группы ТП-8,ТП-9 ПК-89,ПК-90,ПК-90,ПК-91)	100чел. (группы , ТП-9,ТП-10, Т-16,ТП-15)	50чел. (Т-16, ТП-15,)	50чел (ТП-7, ТП-8, ТП-10)
			175	175	98	150

2	Количество инженерно-педагогических работников других учреждений, повысивших квалификацию в РЦ	Повышение квалификации по направлению «Технология приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности с использованием новых технологий и современного оборудования»-4чел.-3- 4квартал 2017года.									
3.	Количество взрослого населения, прошедшего профессиональную подготовку, переподготовку и повышение квалификации в РЦ	. Реализована программа «Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях- 110 чел – 3-4 квартал- (июль- декабрь2017год).									
4.	Наличие соглашений о партнерстве(договоров сотрудничества с работодателями)	Столовые: Столовая №1, лицей №35, гимназия №25, лицей №22,21,43,44,25 и Рестораны: «Веранда», «Лесная поляна», «Скиф». Кафе: Глория, Сеньора, Виктория, Атриум, Кукуруза, Карамель Кондитерский дом: Подсолнух, ИП Панкратов, ИП Игнатенко, ИП Третьяков, ООО Оскар. ООО «МКС». Пекарни: ЗАО Хлебозавод №3, ООО» Хлеб Хмельницкого»									
5.	Наличие соглашений с учреждениями профессионального образования (клиентская сеть).	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="616 853 2130 906">1.ГАОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»-22</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 906 2130 959">2.ГБПОУ «Невинномысский индустриальный колледж»-12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 959 2130 1011">3. ГБПОУ «Прасковейский агро-технологический техникум»- 12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1011 2130 1064">4. ГБПОУ ИМТ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово-12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1064 2130 1117">5.ГБПОУ «Благодарненский агротехнический колледж»-12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1117 2130 1169">6.ГБПОУ «Григорополиский сельскохозяйственный техникум им. Атама М.И. Платова»-15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1169 2130 1222">7.ГБПОУ «Александровский сельскохозяйственный колледж»-15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1222 2130 1275">8ГБПОУ «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»-20 чел</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1275 2130 1327">Итого-120 чел</td> </tr> </table>	1.ГАОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»-22	2.ГБПОУ «Невинномысский индустриальный колледж»-12	3. ГБПОУ «Прасковейский агро-технологический техникум»- 12	4. ГБПОУ ИМТ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово-12	5.ГБПОУ «Благодарненский агротехнический колледж»-12	6.ГБПОУ «Григорополиский сельскохозяйственный техникум им. Атама М.И. Платова»-15	7.ГБПОУ «Александровский сельскохозяйственный колледж»-15	8ГБПОУ «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»-20 чел	Итого-120 чел
1.ГАОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт»-22											
2.ГБПОУ «Невинномысский индустриальный колледж»-12											
3. ГБПОУ «Прасковейский агро-технологический техникум»- 12											
4. ГБПОУ ИМТ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово-12											
5.ГБПОУ «Благодарненский агротехнический колледж»-12											
6.ГБПОУ «Григорополиский сельскохозяйственный техникум им. Атама М.И. Платова»-15											
7.ГБПОУ «Александровский сельскохозяйственный колледж»-15											
8ГБПОУ «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»-20 чел											
Итого-120 чел											
6.	Удовлетворенность клиентов(работодателей) работой РЦ (наличие положительных отзывов)	В книге отзывов о работе ресурсного центра «ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (хлебопекарных и кондитерских изделий)» Отзывы обучающихся и преподавателей и мастеров производственного обучения ГАОУ ВПО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт, ГБПОУ «Невинномысский индустриальный колледж», ГБПОУ «Прасковейский агро-технологический техникум»									

		<p>ГБПОУ ИМТ «Ипатовский многопрофильный техникум» г. Ипатово- ГБПОУ «Григорополисский сельскохозяйственный техникум им. Атама М.И. Платова» ГБПОУ «Александровский сельскохозяйственный колледж» ГБПОУ «Новотроицкий сельскохозяйственный техникум»</p>
7.	Участие РЦ в различных инновационных проектах и конкурсах.	<p>Диплом 1 степени – VII Кавказский кубок по хлебопечению среди молодежи «Пекарь-профессия будущего» в номинации «Декоративная выпечка», г.Ставрополь-09-11ноября 2017 года Диплом 1 степени- VII Кавказский кубок по хлебопечению среди молодежи «Пекарь-профессия будущего» в номинации «Сдобные хлебобулочные изделия», г. Ставрополь-09-11ноября 2017 года Диплом -2 степени- ГБПОУ «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» - VII Кавказский кубок по хлебопечению среди молодежи «Пекарь-профессия будущего», г. Ставрополь-09-11ноября 2017 года</p>
8.	Повышение квалификации сотрудников РЦ	<p>Преподаватели спец.дисциплин и мастера производственного обучения участвующие в обучении студентов и взрослого населения на базе ресурсного центра прошли обучение по направлению «Инновационное хлебопечение» (хлеб «Переменка» -9 чел.)</p>
9.	Доля трудоустроенных выпускников, от общего количества выпускников, прошедших обучение РЦ	<p>Трудоустроены 99% выпускников групп по специальности «Повар, кондитер» ПК-87,ПК-88, «Технология продукции общественного питания» ТП- 7,ТП-8 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» ТХ-4</p>
10.	Количество и перечень учебных программ, методических пособий, разработанных в	<p>1.Современные технологии в кондитерском производстве . Рабочая программа, 2.Технология приготовления хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий»». 3. Современные технологические процессы оборудование и техника в общественном питании» 4.Планирование ,организация и проведение лабораторных работ и практических занятий по специальности</p>

<p>соответствии с профилем РЦ.</p>	<p>«Технология продукции общественного питания».</p> <p><i>ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</i></p> <p>ПМ 07. Современное хлебопечение</p> <p>МДК 07.01 Инновационные технологии в хлебопечении</p> <p>ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)</p> <p>ПМ 08. Разработка новых видов продукции</p> <p>МДК 08.01 Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве</p> <p>ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)</p> <p><i>ОПОП «Технология продукции общественного питания»</i></p> <p>ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве</p> <p>МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты</p> <p>ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности)</p> <p><i>ОПОП «Повар, кондитер»</i></p> <p>ПМ11. Современные технологии в кондитерском производстве</p> <p>МДК 11. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты</p> <p>ПП.11 Производственная практика (практика по профилю специальности)</p> <p>Перечень рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, переработанных (доработанных) с участием работодателей:</p> <p><i>ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</i></p> <p>ОПД 05. Автоматизация технологических процессов</p> <p>ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</p> <p>МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)</p> <p>ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>УП.02 Учебная практика</p> <p>ПП.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)</p>
---	--

ПМ.03 Производство кондитерских изделий
МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий
МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.04 Производство макаронных изделий
МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий
ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»
МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства
МДК 06.02 Технология кондитерского производства
УП.06 Учебная практика
ПП.06 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОПОП «Технология продукции общественного питания»
ОПД 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП. 05 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»
МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий
УП. 07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве
МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты
ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ОПОП «Повар, кондитер»

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

УП. 08 Учебная практика

ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)

Перечень разработанных и сформированных с участием работодателей учебно-методических комплексов к рабочим программам дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов:

ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

ОПД 05. Автоматизация технологических процессов

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

МДК 03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ.04 Производство макаронных изделий

МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий

ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»

МДК 06.01 Технология хлебобулочного производства

МДК 06.02 Технология кондитерского производства

УП.06 Учебная практика

ПП.06 Производственная практика (практика по профилю специальности)

ПМ 07. Современное хлебопечение

МДК 07.01 Инновационные технологии в хлебопечении
ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ 08. Разработка новых видов продукции
МДК 08.01 Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве
ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОПОП «Технология продукции общественного питания»
ОПД 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП. 05 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»
МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий
УП. 07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ 09. Современные технологии в кондитерском производстве
МДК 09.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты
ПП.09 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ОПОП «Повар, кондитер»
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП. 08 Учебная практика
ПП.08 Производственная практика (практика по профилю специальности)
ПМ11. Современные технологии в кондитерском производстве
МДК 11. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели,

		марципана, сахарной пасты ПП.11 Производственная практика (практика по профилю специальности)
11.Проведение обучающих семинаров, мастер-классов, конференций (количество, тема, дата проведения) на базе РЦ.		
1	20-21 Июля 2017	Подготовка и участие в выставке кулинарного искусства в Правительстве Ставропольского края. Почетная грамота от Комитета лицензирования и торговли Ставропольского края.
2	3сентября, 25 сентября2017	Проведение мастер-классов в мероприятии «Хлебный спас », «Ярмарка вакансий» для обучающихся школ Ставрополя.
3	18октября2017	Проведение мастер-классов в мероприятии «Найди свой путь к успеху! », для обучающихся школ города Ставрополя.
4	8-9 ноября 2017	Проведение мастер-классов в конкурсе «7- Кавказский Кубок хлеба среди молодежи «Пекарь-профессия будущего» » для учащихся школ города Ставрополя.
5	12 декабря 2017	Проведен практический мастер класс, для мастеров производственного обучения, преподавателей спец, дисциплин и студентов выпускных групп по теме: «Современные технологии в кондитерском производстве» в обучающем семинаре «Безопасность питания обучающихся школ».
6	15 декабря2017года	Проведен практический мастер класс, для мастеров производственного обучения, преподавателей спец, дисциплин и студентов выпускных групп по теме: «Перспективы организации здорового питания и мониторинга состояния здоровья школьников и обучающихся учреждений профессионального образования Ставропольского края»
7	03-07 июля 2017года 11-16 декабря 2017 года	Проведение краевой стажировочной площадки по программе «Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях» Проведен практический мастер класс, для мастеров производственного обучения, преподавателей спец, дисциплин и студентов выпускных групп по теме: «Перспективы организации здорового питания и мониторинга состояния здоровья школьников и обучающихся учреждений профессионального образования Ставропольского края»

Деятельность РЦ в 2017 года осуществляется в соответствии с планом-графиком работы. На сегодняшний день заключены договора с профессиональными образовательными организациями, входящими в сеть РЦ на прохождение стажировок обучающимися в 2018 году, выделены субсидии на данные цели. Ресурсный центр профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров и специалистов по направлениям подготовки «Производство пищевых продуктов (хлебопекарных и кондитерских изделий)» в структуре государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» дает возможность реализовать потенциал, расширить взаимодействие с профильными предприятиями, удовлетворить потребность края в квалифицированных рабочих и специалистах. В соответствии с «Планом мероприятий по реализации Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» предусмотрено создание технологий производства качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующим потребностям организма человека, в том числе продуктов питания для профилактики основных алиментарно-зависимых состояний человека. Для реализации данного направления в области здорового питания, на базе колледжа и краевого ресурсного центра создан, Центр здорового питания СКСТиК. **Основные направления деятельности Центра**

здорового питания- (заведующий центром Гапонов Владимир Иванович) и Утверждены в Министерстве образования и молодежной политики Ставропольского края на признание образовательной организации как краевая инновационная площадка с 2016 -2019 год. по теме: «Центр здорового питания как фактор повышения качества подготовки специалистов предприятий пищевой, перерабатывающей промышленности и общественного питания Ставропольского края»

Основные виды деятельности:

1. Учебная и учебно-методическая работа.

- 1.1. Разработка цикла лекций по вопросам здорового питания для обучающихся СКСТИК.
- 1.2. Разработка учебных планов дополнительных образовательных программ «Основы функционального питания», «Современные технологии в хлебопекарной, макаронной и кондитерской отраслях», «Разработка продуктов питания, обогащенных полноценным животным белком, витаминами, макро- и микронутриентами».
- 1.3. Реализация на базе СКСТИК программ дополнительного профессионального образования по здоровому питанию (стажировки, повышения квалификации, переподготовки) для специалистов, мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин организаций СПО, специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Проведение мастер-классов по производству обогащенных продуктов питания для учреждений Министерства образования и молодежной политики, Министерства здравоохранения Ставропольского края, санаторно-курортного комплекса КМВ и других структур края и регионов Северного Кавказа.
- 1.4. Организация учебно-исследовательской работы обучающихся СКСТИК, выполнение выпускных квалификационных работ по разработке и совершенствованию технологий продуктов функционального питания.

2. Научная и инновационная деятельность.

- 2.1. Разработка рецептур и технологий пищевых концентратов и смесей для производства обогащенных продуктов.
- 2.2. Разработка рецептур и технологий продуктов питания функционального назначения, обогащенных незаменимыми нутриентами и пребиотиками.
- 2.3. Организация и проведение НИР по сохранности микронутриентов (железо, йод, кальций, витамины) из различных источников в процессе производства и приготовления продуктов питания.
- 2.4. Участие в проведении комплексных клинико-нутрициологических исследований биологической безопасности и эффективности продуктов функционального питания, в том числе с привлечением ведущих научных центров и коммерческих организаций.
- 2.5. Участие в разработке и научном обосновании норм среднесуточной физиологической потребности детей и взрослых в жизненно-необходимых макро- и микронутриентах с учетом их безопасности.
- 2.6. Подготовка заявок совместно с научно-инновационными подразделениями Института живых систем СКФУ на участие в конкурсах грантов, в том числе по программам «УМНИК», Минэкономразвития Ставропольского края.
- 2.7. Участие в выставках, семинарах, Круглых столах, научно-практических конференциях.
- 2.8. Организация и проведение на базе СКСТИК конкурсов на лучшие разработки инновационных продуктов функционального питания.

3. Производственно-технологическая деятельность.

- 3.1. Разработка нормативно-технической документации на производство продуктов функционального назначения.
- 3.2. Внедрение здорового питания в системе общественного питания СКСТИК. Проведение совместно с научно-инновационными подразделениями Института живых систем СКФУ мониторинга состояния здоровья обучающихся СКСТИК.

3.3. Оказание практической помощи учреждениям Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края по организации производства и внедрению продуктов здорового питания.

3.4. Разработка технико-экономических обоснований по организации производства обогащенных продуктов питания.

3.5. Подготовка предложений по созданию с участием СКСТИК малых инновационных предприятий по производству обогащенных продуктов питания:

- хлеб и хлебобулочные изделия;
- макаронные изделия;
- кондитерские батончики;
- пряники, печенье.

3.6. Подготовка заявок на участие в конкурсах грантов по программе «СТАРТ».

4. Стратегическое развитие Центра.

4.1. Разработка Концепции инновационного проекта «СКСТИК – территория здоровья».

4.2. Разработка комплекса мероприятий по обоснованию возможности утверждения Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края СКСТИК базовым учреждением по тематике здорового питания.

4.3. Рекламно-информационная деятельность по продвижению имиджа СКСТИК как ведущего Центра Ставропольского края в области здорового питания.

1 Создана рабочая группа с преподавателями колледжа на основании заключенного Соглашения от 17 июня 2016 г. Ставропольского колледжа сервисных технологий и коммерции и Института живых систем СКФУ.

Состав рабочей группы по вопросам совместной образовательной, научной и инновационной деятельности

От Института живых систем СКФУ:

1. Лодыгин Алексей Дмитриевич – заместитель директора по научной работе Института живых систем, заведующий кафедрой прикладной биотехнологии СКФУ.
2. Гапонов Владимир Иванович – заведующий Центра здорового питания Абакумова Елена Анатольевна – доцент кафедры прикладной биотехнологии СКФУ.
3. Лодыгина Светлана Валентиновна – доцент кафедры прикладной биотехнологии СКФУ.

От Ставропольского колледжа сервисных технологий и коммерции:

1. Симоненко Игорь Иванович - директор колледжа
2. Лапчинская Надежда Ивановна - зам. директора по УПР
3. Реймкулова Жанна Николаевна - зав. отделением
4. Гальвас Галина Евгеньевна - зав. столовой

5. Слепенко Евгения Васильевна - ст. мастер
6. Джумакаева Фаина Асхатовна - преподаватель
7. Горбачева Алла Алексеевна - преподаватель
8. Храновская Валентина Стефановна - преподаватель
9. Аносова Наталья Юрьевна - преподаватель
10. Красноухова Елена Николаевна - преподаватель

2. Разработано и утверждено Положение о Центре здорового питания.

План деятельности на 2017-2018 учебный год.

3. Проведены более 4 обучающих мастер-классов для сотрудников колледжа по приготовлению и производству хлебобулочных изделий совместно с СКФУ Институт живых систем. (Лодыгин А.Д., Гапонов В.И.). Выпечка хлеба, хлебобулочных изделий и пряников с обогатителями пищевых продуктов «Моби-люкс».
4. Утверждены в Министерстве образования и молодежной политики Ставропольского края на признание образовательной организации как краевая инновационная площадка с 2016 -2019 год. по теме: «Центр здорового питания как фактор повышения качества подготовки специалистов предприятий пищевой, перерабатывающей промышленности и общественного питания Ставропольского края»

Зам.директора по УПР

Лапчинская Н.И.