




Результаты дуальной подготовки КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Партнеры	Основные мероприятия	Финансирование	Достижение	Фотогалерея
ОАО «Молоко» (г.Минусинск)	Проведение учебных практик , в объеме 432 часа,.	Оплата специалисту предприятия (принят в колледж по внешнему совмещению МПО. Приобретение литературы предприятием . Ежегодное предоставление подписки 2х наименований журналов.	100% освоение практику по условиям предприятия	
	Проведение лабораторно - практических занятий	Приобретение предприятием реактивов для лабораторных опытов на сумму 12000 рублей; Предоставление продукции для ЛПЗ, ежегодно на сумму до 6000 рублей	100% сдача лабораторных работ	

	<p>Совместное участие в краевой ярмарке сельскохозяйственных товаропроизводителей (г.Красноярск)</p>	<p>Поездка в г.Красноярск волонтеров (обучающиеся колледжа) от предприятия.</p>		
	<p>Профориентационная работа, создание дегустационной площадки по специальности «Технология молока и молочной продукции»</p>	<p>Предоставление продукции для дегустации, ежегодно на сумму до 5000 рублей</p>	<p>2015-2020 г.г.– 100% выполнение КЦП по специальности «Технология молока и молочных продуктов»</p>	
	<p>Проведение научно-исследовательской работы по теме «Разработка технологии производства молока с добавлением меда»</p>	<p>Предоставление лаборатории завода для исследований, с использованием материалов и продукции предприятия; Ежегодное предоставление подписки 2х наименований журналов.</p>	<p>Выступление на НПК в г.Минусинске, г.Абакане (диплом в номинации – за актуальный проект).</p>	

ООО «Губернский хлеб»	Проведение учебных и производственных практик		100% освоение практику по условиям предприятия	
	Проведение лабораторно - практических занятий	Предприятием на базе колледжа создана лаборатория «Учебная пекарня», сумма приобретенного оборудования и подготовка помещения.	100% сдача лабораторных работ, отработка практических навыков	
	Проведение конкурсов профессионального мастерства по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Предприятием предоставляется тесто для формирования и выпечки хлебобулочных изделий	Отбор кандидатов для участия в региональном чемпионате WSR	
	Подготовка участников к региональному чемпионату WSR	Предприятием предоставляется площадка, сырье, специалисты-консультанты	Ежегодное участие обучающихся в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий», призовые места (2 или 3 место)	

	<p>Профориентационная работа, создание лабораторной и дегустационной площадки по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</p>	<p>Предоставление сырья , инвентаря для площадки, ежегодно на сумму до 8000 рублей</p>	<p>2015-2020г.г. – 100% выполнение КЦП по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»</p>	
	<p>Проведение научно-исследовательской работы по темам «Разработка технологии производства хлеба с добавками из местных растительных продуктов», выполнение ВКР по заказу работодателя</p>	<p>Предоставление лаборатории завода для исследований, с использованием материалов и продукции предприятия;</p>	<p>Выступление на НПК в г.Минусинске, г.Абакане, г.Канске, г.Кемерово (дипломы 1,2,3 степени), акты внедрения в производства. Участие обучающихся в краевой программе «Территория 2020», получение гранта на сумму 8000 рублей.</p>	