

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»



Образовательная деятельность осуществляется на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности и свидетельства о государственной организации.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности 26 Л 01 №0000519 от 26.10.2015 г. Срок действия – бессрочно.

Свидетельство о государственной аккредитации МО СК Серия 26А01 №0000136

от 14.02.2020 г.

Георгиевский региональный колледж «Интеграл» - учебное заведение, которое является участником приоритетного национального проекта «Образование».

Управление колледжем осуществляется в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации», Уставом и локальными актами колледжа на принципах единоначалия и самоуправления, демократичности, открытости, приоритета общечеловеческих ценностей, охраны жизни и здоровья человека, свободного развития личности.

Общее руководство деятельностью Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» осуществляет директор Саховский Дмитрий Александрович, кандидат педагогических наук.

Административно-управленческий персонал: заместители директора по УР, УМР, УВР, заведующие структурными отделениями, преподаватели. В колледже действуют общественные организации – студенческий совет и стипендиальная комиссия. Также функционирует попечительский, родительский советы.

Система управления обеспечивает устойчивое взаимодействие всех структурных подразделений по обеспечению качественной подготовки выпускников колледжа, организации учебно-воспитательного и учебно-производственного процессов.

Сегодня это большой и сплоченный педагогический коллектив, сочетающий опыт и молодость сохраняющий верность традициям в подготовке специалистов.

Качество подготовки специалистов характеризует признание успехов студентов колледжа. Наши студенты регулярно удостоиваются стипендией Правительства Российской Федерации, стипендией Губернатора Ставропольского края.

Современная материально-техническая база и высококвалифицированные кадры позволяют вести качественную подготовку будущих специалистов пищевой отрасли и в области дошкольного образования.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Выбор профессии – это особое событие в жизни человека. Так важно найти свой верный путь к успеху.

Образовательная деятельность на технологическом отделении реализуется по 5 направлений по программам подготовки специалистов среднего звена и подготовки квалифицированных рабочих кадров, которые прошли государственную аккредитацию.

Предоставляя уникальные возможности в образовательной, научной и культурной сферах, формировать будущих лидеров, способных внести позитивный вклад в развитии страны и мира.

19.01.04	Пекарь	- срок обучения 2 года 10 месяцев
19.02.06	Технология консервов и пищеконцентратов	- срок обучения 3 года 10 месяцев
43.01.09	Повар, кондитер	- срок обучения 3 года 10 месяцев
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	- срок обучения 3 года 10 месяцев
44.02.01	Дошкольное образование	- срок обучения 3 года 10 месяцев
16472	Пекарь	- срок обучения 10 месяцев
12391	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	- срок обучения 10 месяцев
12901	Кондитер	- срок обучения 10 месяцев

19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов» с присвоением квалификации «Техник-технолог»

Техник-технолог – это специалист, который на предприятии является ответственным за осуществление и разработку различного рода технологических процессов, имеющих непосредственное отношение к производству товара.

На сегодняшний день важнейшей функцией техника-технолога на производстве является выявление различного брака и дефектов в товаре. Специалист должен не допускать их возникновения или своевременно устранять. В связи с этим у человека, занимающего соответствующую должность, должен быть довольно широкий кругозор, а также большое количество специализированных теоретических знаний и практических навыков.



Специалист может быть задействован в самых разных сферах человеческой деятельности, однако чаще всего техника-технолога можно встретить на предприятиях пищевой промышленности.

Хотите им стать - поступайте в колледж "Интеграл" на специальность «Технология консервов и пищевых концентратов».

***43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,
с присвоением квалификации
«Специалист по поварскому и кондитерскому делу»***

Вас научат готовить блюда из овощей и фруктов, мяса, птицы, рыбы, изделий из теста.

Покажут приемы и последовательность технологического процесса приготовления блюд, организацию рабочего места повара, познакомят с санитарно-гигиеническими требованиями, научат пользоваться сборником рецептов, стандартами, технологическими картами.



«Поварское дело – не ремесло, а искусство»

Повар - это человек, профессией которого является приготовление пищи; в настоящее время, как правило, на предприятиях общественного питания. Повар – интересная увлекательная профессия для тех людей, которые любят готовить пищу, экспериментировать с ингредиентами.

Хотите им стать - поступайте в колледж "Интеграл" на специальность «Поварское и кондитерское дело».

***19.01.04 «Пекарь»,
с присвоением квалификации «Пекарь», «Дрожжевод», «Тестовод»,
«Машинист тесторазделочных машин», «Кондитер»***

Пекарь — специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.



Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п. Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. В хлебе и булках муки должно быть не меньше половины. Он составляет рецептуру или пользуется утверждёнными рецептами, выбирает исходные материалы (муку, добавки и пр.), придаёт будущим булкам форму (самостоятельно или раскладывая по формам), а затем выпекает их в печи.

Хотите им стать - поступайте в колледж "Интеграл" на профессию «Пекарь».

**43.01.09 «Повар, кондитер»,
с присвоением квалификации «Повар, кондитер»**

Вас научат разрабатывать и внедрять в производство новые блюда и кондитерские изделия, рассчитывать технологические и калькуляционные карты с учетом калорийности блюд.



Хотите им стать - поступайте в колледж "Интеграл" на профессию «Повар, кондитер».

**44.02.01 «Дошкольное образование» (углубленный уровень),
с присвоением квалификации
«Воспитатель дошкольных учреждений»**

Человек, который выбирает профессию, связанную с детьми, должен осознавать ее важность и значимость.



Если вы готовы посвятить себя работе с детьми и обладаете педагогическими способностями, то, обучаясь по специальности «Дошкольное образование», вы постигнете прекрасные науки: детскую психологию, дошкольную педагогику, специальные методики дошкольного обучения и другие не менее интересные дисциплины.

Студенты учатся видеть в ребенке личность, воспринимать его в целом, во всем своеобразии индивидуальных особенностей, устанавливать доверительные взаимоотношения. Только в этом случае ребенок предстанет перед педагогом как индивидуальность, как самобытная личность, достойная любви и уважения.

Если Вы любите детей, работоспособны и вдумчивы, мы всегда рады Вам и сделаем все возможное, чтобы тернистый путь познания приносил радость и удовлетворение.

Хотите им стать - поступайте в колледж "Интеграл" на специальность «Дошкольное образование»

ИНФРАСТРУКТУРА

Организация питания

Качественная организация питания для колледжа «Интеграл» - одна из приоритетных задач. Колледжные столовые, буфеты не позволят чувству голода стать помехой на пути к знаниям. Здесь создана особая атмосфера комфорта. Помимо организации обедов в столовой, предусматривается также свободная реализация буфетной продукции в ассортименте, установленном в соответствии с СанПиН, на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 37 п. 1, 2, 3, 4.

Во всех структурных подразделениях колледжа созданы условия для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся. В столовых организовано горячее питание. В буфетах можно купить кондитерские изделия, напитки, соки.

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание студентов осуществляется на основании заключенного договора на профилактическое медицинское обслуживание с центральной больницей и поликлиниками города.

Для проведения профилактических осмотров и лечения имеется необходимая база: медицинский кабинет, процедурный кабинет. Ежегодно проводится диспансеризация и флюорография обучающихся.

Условия для занятий спортом

Здоровый образ жизни – это кредо студентов колледжа. Под руководством опытных преподавателей физической культурой ребята осваивают разные виды спорта.

В колледже созданы условия для занятий физической культурой: имеются 2 оборудованных спортивных зала, спортивные площадки. У студентов колледжа есть возможность заниматься баскетболом, волейболом, как на занятиях, так и во внеучебное время. Студенты колледжа совершенствуют не только разум, но и тело.



Условия для обучения людей с ограниченными возможностями

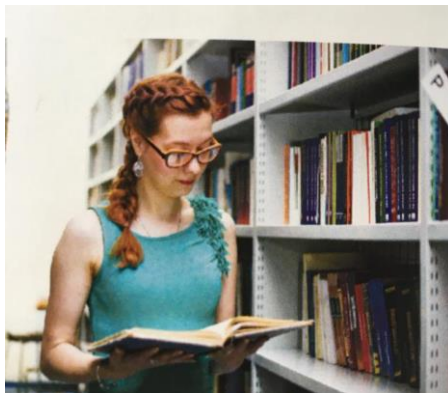
В колледж активно реализуется приоритетная федеральная программа «Доступная среда». Программа направлена на создание условий в организациях и учреждениях для интеграции людей с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в общественную жизнь. В колледже созданы условия равных возможностей для получения среднего профессионального образования всеми категориями граждан.



Библиотека

В библиотеке колледжа хранится около 80 тысяч экземпляров разных видов изданий.

Имеется доступ к многочисленным образовательным ресурсам, подписка на российскую периодику. Ежегодно библиотечный фонд пополняется новейшей учебной и научной литературой. Активно обновляется и электронная библиотека.



Проживание

Колледж «Интеграл» старается создать для студентов наилучшие условия для продуктивного обучения. Комфортное проживание – одно из основных. В колледже 2 общежития (отдельно для юношей и девушек). На каждом этаже – кухня, столовая и санузел, кинозал, Интернет.

УЧЕБНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

В рамках развития социального партнерства и в целях повышения интереса к получаемой профессии студенты технологического отделения закрепляют полученные умения и навыки в период производственных практик и различных стажировок на базе ресурсного центра техникума технологии, туризма и сервиса г. Пятигорска, детских дошкольных учреждений и предприятиях общественного питания.



Производственное обучение - неотъемлемая часть подготовки квалифицированных специалистов в колледже. Одна из основных задач – это качественная подготовка будущих специалистов с расчетом на то, чтобы они были востребованы на рынке труда. Для полноценной подготовки необходима производственная база для отработки практических умений и навыков. В процессе организации практических занятий в колледже задействованы лаборатории и мастерские.



НЕДЕЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ПО ПРОФЕССИЯМ И СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ

В рамках организации профориентационной работы, популяризации специальностей и профессий, реализуемых в ГБПОУ ГРК «Интеграл» ежегодно колледж проводит неделю профессионального мастерства «Все профессии нужны, все профессии важны» для выпускников школ Георгиевского городского округа Ставропольского края.



ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Георгиевский региональный колледж «Интеграл» уверенно удерживает лидирующую позицию по реализации дополнительного профессионального образования.

Программы дополнительного образования, реализуемые в колледже «Интеграл», востребованы в различных сферах экономики Ставропольского края и за пределами края.

Все желающие могут получить дополнительную профессию и повысить квалификацию по направлениям:

Код, профессия обучения	Количество месяцев обучения	Вид обучения
16675 Повар 3 разряд (на базе основного общего образования)	5,2 мес.	Профессиональная подготовка
16675 Повар 3 разряд (на базе не родственного НПО, СПО, ВПО)	3 мес.	Профессиональная подготовка
16675 Повар 3 разряд (на базе родственного НПО, СПО, ВПО)	3 мес.	Профессиональная подготовка
16675 Повар 4 разряд (на базе родственного НПО)	2 мес.	Профессиональная переподготовка
16675 Повар 5 разряд (на базе родственного НПО)	2 мес.	Профессиональная переподготовка
12901 Кондитер	3 мес.	Профессиональная переподготовка
16472 Пекарь (2 разряд)	3 мес.	Профессиональная подготовка
16472 Пекарь (3-4 разряд)	2 мес.	Повышение квалификации
19137 Тестовод (2 разряд)	2 мес.	Профессиональная подготовка
13319 Лаборант химико-бактериологического анализа (2 разряд)	3 мес.	Профессиональная подготовка
10978 Аппаратчик стерилизации консервов (2,4-6 разряд)	6 мес.	Профессиональная подготовка
15470 Оператор автоматизированной линии варки томатопродуктов (5 разряд)	5 мес.	Профессиональная подготовка

НАУЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Педагогический коллектив принимает активное участие во многих акциях, конкурсах, научно-практических конференциях, выставках, семинарах.

На отделении регулярно ведется работа по различным инновационным направлениям. Студенты активно принимают участие в краевых научно-практических конференциях, под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения, занимаются разработкой продуктов питания с новыми полезными свойствами, участвуют и побеждают в различных конкурсах и чемпионатах: Worldskills Russia, Абилимпикс, «Кавказский кубок по хлебопечению», Чемпионат кондитеров «Южаночка».



СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ

Студенческая жизнь – это не только уроки, конспекты, экзамены и зачеты. Это еще и время беззаботного общения со сверстниками, воплощение мечтаний, познание нового, раскрытие своих творческих способностей и качеств. Колледж «Интеграл» славится достижениями студентов в творчестве и искусстве.

Студенты колледжа занимаются в творческих студиях, среди которых действует студия вокала, хореографический кружок, разнообразные спортивные секции, волонтерский, студенческий отряды, творческое объединение «Знатоки», «Интеллект», «Чародейка».



Программа профессионально-ориентационной недели

Цель: - помочь старшеклассникам сделать осознанный выбор профессии, специальности;

- формирование психологической готовности к совершению осознанного профессионального выбора;

- повышение компетентности школьников в области планирования карьеры.

Задачи: - ознакомление с основными принципами выбора профессии, специальности;

- помочь в сопоставлении своих возможностей с требованием выбранных профессий, специальностей.

Дата проведения	Мероприятие	Кабинет	Участники
11.04.2022 <i>понедельник</i> 10-00	Открытие предметной недели. Линейка.	вестибюль 1 этаж	студенты технологического отделения
	Выставка творческих работ и стенгазет «Виват творчество» по специальностям и профессиям «Повар, кондитер», «Пекарь», «Технология консервов и пищевых концентратов», «Кондитер», «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», «Дошкольное образование»	вестибюль 1 этаж	К-91, ПКД-11 К-11к, Ф-11к Б-11, Б-11к ТК-81, ТК-91, ПКД-92, ПКД-01, ДО-11
12.04.2022 <i>вторник</i> 12-00	Мастер-класс по карвингу «Симфония цветов»	кабинет 15	ПКД-01, ПКД-92 К-11к, Ф-11к
13.04.2022 <i>среда</i> 12-00	Мастер-класс «Кенди-бар» с приглашением обучающихся школ	кабинет 11	К-01, К-82 К-11
	Мастер-класс «Вязание из теста» с приглашением обучающихся школ	кабинет 13	Б-11
14.04.2022 <i>четверг</i> 12-00	Мастер-класс «Витражные пряники» с приглашением обучающихся школ	кабинет 11	ПКД-91, К-91, К-81
	Мастер-класс «Приготовление овощных цукатов»	кабинет 6	ТК-81
15.04.2022 <i>пятница</i> 10-00	Викторина «Эрудит» между студентами специальности «Технология консервного производства»	кабинет 16	ТК-81, ТК-91
11-00	Круглый стол «Инновационные технологии в общественном питании»	кабинет 11	ТП-81, ПКД-91
19.04.2022 <i>вторник</i> 10-00	Подведение итогов. Награждение участников.	вестибюль 1 этаж	заведующий технологическим отделением

2022 год

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

Технологическое отделение



ПРОГРАММА

проведения круглого стола

«Инновационные технологии в сфере питания»

Георгиевск 2022

ПРОГРАММА

проведения круглого стола

«Инновационные технологии в сфере питания»

Цели проведения круглого стола:

образовательные:

- выявление позитивного и негативного влияния применения технологий общественного питания;
- научить студентов правильно выбирать продукты, знать что они едят и для чего;

развивающие:

- развивать умение рассуждать, анализировать, обобщать полученные знания;

воспитательные:

- воспитать в студентах положительное отношение к своему здоровью.

Регламент работы круглого стола:

- время для выступлений (до 10 мин.),
- выступление в прениях (3-5 мин.)

Дата проведения: 15 апреля 2022 года

Открытие круглого стола – 11.00

Место проведения – кабинет № 11 Лаборатория. Техническое оснащение и организация рабочего места. Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства. Организация обслуживания

Участники – активисты групп 3, 4 курсов по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Форма проведения – круглый стол

Подведение итогов круглого стола – 13.00

Вручение буклетов «Искусство правильного питания»

Выступление участников круглого стола

Секция № 1 круглого стола «Внедрение новых методов приготовления пищи на основе инновационных технологий»

1. Презентация «Современные технологии: актуальные вопросы, достижения и инновации» (студент 3-го курса группы ПКД-92 Кеба Т.)
2. Презентация «Присуждение звезд «Мишлен» в России: значение и перспективы внедрения» (студент 4-го курса группы ТП-81 Славин А.)
3. Презентация «Малоотходные, безотходные, ресурсосберегающие производств продуктов питания» (студентка 3-го курса группы ПКД-91 Чернышева Н.)
4. Презентация «Продовольственная безопасность и риски от распространения генно-модифицированной продукции» (студентка 3-го курса группы ПКД-91 Джангишиева А.)

Секция № 2 круглого стола «Правильное питание – путь к здоровой жизни!»

- Человек ест то, что он ест!

1. Презентация «Использование биологически активных добавок к пище при производстве здоровых продуктов питания» (студентка 4-го курса группы ТП-81 Ткачева А.)

- Секреты правильного питания

2. Презентация «Перспективы развития отрасли в области здорового питания» (студентка 3-го курса группы ПКД-91 Котоврасова М.)

Инициатор и организатор проведения круглого стола на тему: «Иновационные технологии в сфере питания» - технологическое отделение Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Георгиевский региональный колледж «Интеграл» с целью обмена опытом между преподавателями и студентами.



ПРИЁМНАЯ КОМИССИЯ

Ставропольский край

г. Георгиевск, ул.Дружбы/Быкова, 29/4

Телефон 8(87951) 6-35-70, 3-20-72

e-mail: integral_geo@mail.ru

www.integral-geo.ru

МЫ ЖДЕМ ВАС!

