

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»



Арефьева
Елена Викторовна

Директор

Контакты

Сайт: <https://commerce-college.ru/>

Email: pkppik@yandex.ru

Телефон: 8(4122) 42-20-69

Юридический адрес: 440011,
г. Пенза, проспект Победы, д. 3



СИСТЕМА ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

История



Сегодня колледж является ведущим образовательным учреждением в регионе, реализующим современные подходы и технологии в обучении.

Инновационная активность - главное отличие колледжа, что, естественно, работает на положительный имидж, проявляющийся в повышенном интересе всех тех, кто знакомится с деятельностью данного образовательного учреждения.

Вехи истории и развития колледжа отражают в миниатюре историю страны. Как бы по ступенькам колледж поднимался в статусном значении, и новые названия отражали новые задачи учебного заведения и уровень подготовки специалистов:

1941 год – основана Пензенская школа торгово-кулинарного ученичества;

1964 год – реорганизация школы в Пензенское областное профессиональное училище; вскоре оно получило статус среднего профессионального;

1999 год – открытие учебно-производственного магазина «Практикант»;

Параллельно шло расширение образовательных функций учебного заведения и освоение новых форм учебно-практической подготовки;

2007 год – слияние с ГОУ НПО «Профессиональный лицей № 21» и реорганизация в «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции», ставший основным центром подготовки специалистов в области общественного питания торговли в области;

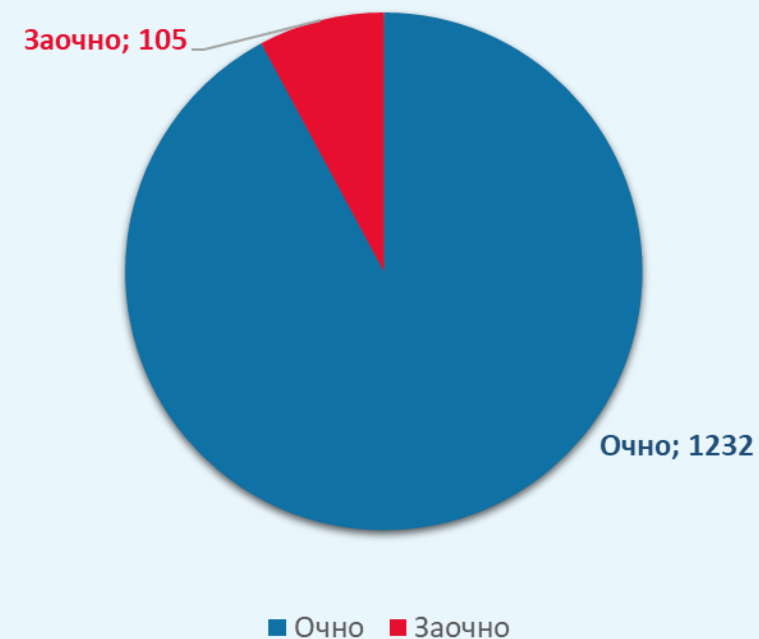
2014 год – создание филиала колледжа в рабочем поселке Шемышейка Пензенской области.

2018 год – открытие учебно-производственных мастерских «Поварское дело» и «Кондитерское дело»

Профессии и Специальности

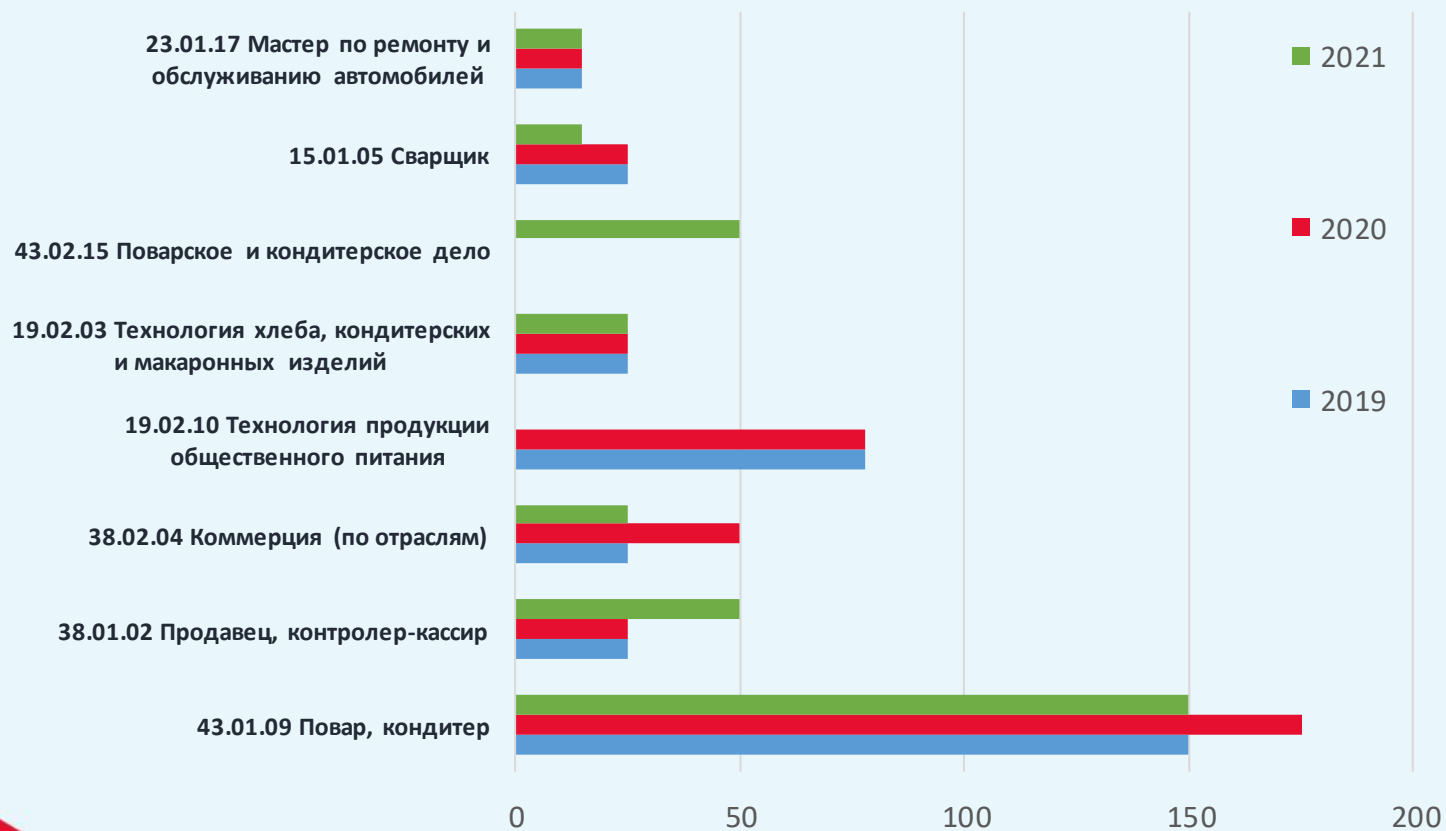
ПЕРЕЧЕНЬ НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ	
Очная форма обучения	
Профессии	
15.01.05 Сварщик (ручной частично механизированной сварки (наплавки)) 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей 38.01.02 Продавец, контролер-кассир 43.01.02 Парикмахер 43.01.09 Повар, кондитер	
Специальности	
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.02.10 Технология продукции общественного питания 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) 38.02.04 Коммерция (по отраслям) 38.02.07 Банковское дело 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Заочная форма обучения	
Специальности	
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.02.10 Технология продукции общественного питания	

Форма обучения, план приема

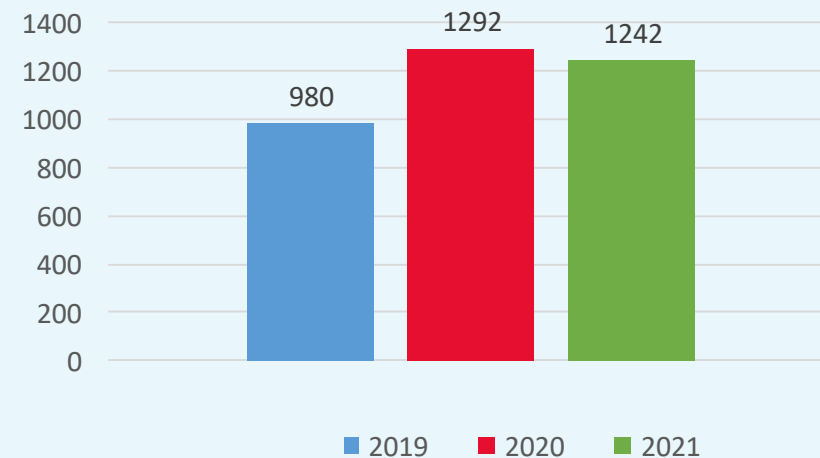


Показатели приёма

Показатели приёма на специальность, чел.



Общее количество студентов, чел.



Количество студентов

Кадровый состав педагогов

Педагоги – победители и призеры конкурсов профессионального мастерства на региональном и федеральном уровне:



Победитель регионального чемпионата WorldSkills Russia «Навыки мудрых – 2022» по компетенции «Поварское дело» – Андреева Светлана Викторовна, мастер производственного обучения (первое место)

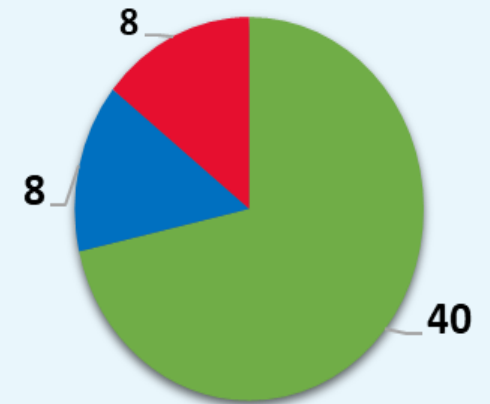


Победитель регионального чемпионата WorldSkills Russia «Навыки мудрых – 2022» по компетенции «Кондитерское дело» – Мочалова Ольга Николаевна, мастер производственного обучения (первое место)



Наставник команды студентов, победителей Всероссийского Чемпионата Финансовой Грамотности в 2022 году (второе место)

Квалификационный уровень педагогических работников, %



■ Высшая категория ■ 1 категория ■ Без категории

Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса

Наименование	Кол-во единиц
Учебные мастерские	10
Спортивный зал	2
Библиотека	2
Столовая (на 250 мест) и буфет	2
Актовый зал (на 420 мест)	3
Медицинский кабинет	2



Главные достижения

*победители и призеры
международных и всероссийских конкурсов*

Косулина Кристина вошла в пятёрку сильнейших на Всероссийском отборочном этапе Национального чемпионата рабочих специальностей «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2019 г. (г. Сургут).

Победитель VII Национального чемпионата WorldSkills Russia рабочих специальностей «Молодые профессионалы» по компетенции «32 Кондитерское дело», 2019 г (г. Казань), 3 место.

Илюшкина Анастасия - вошла в восьмерку сильнейших на Всероссийском отборочном этапе Национального чемпионата рабочих специальностей «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2018г. (г. Сургут).

Участница финала VI Национального чемпионата рабочих специальностей «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2018г. (Южно-Сахалинск), награждена медалью «За профессионализм» в компетенции «Кондитерское дело».

Участница финала VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» Worldskills Russia, награждена медалью «За профессионализм» в компетенции «Кондитерское дело» (2020г., Кемерово).



Петрова Валерия, Лысова Дарья
- участницы финала IX
Национального чемпионата
«Молодые профессионалы»
Worldskills Russia, компетенциям
«Кондитерское дело» и
«Поварское дело» (2021г.)



Главные достижения

*победители и призеры
всероссийских и региональных конкурсов*

Лысова Дарья - участница итогового соревнования, приравненного к финалу X Национального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia, компетенция «Поварское дело» (Санкт-Петербург, 2022 г.), награждена дипломом и медалью «За профессионализм».

Коровина Оксана - победитель XI регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2022 г. в компетенции «Кондитерское дело».

Участница итогового соревнования, приравненного к финалу X Национального чемпионата рабочих специальностей «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia, компетенция «Кондитерское дело» (Сургут, 2022 г.), награждена дипломом и медалью «За профессионализм».

Зотова Кристина победитель XI регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2022 г. в компетенции «Поварское дело»

Яшкова Екатерина победитель XI регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia 2022 г. в компетенции «Хлебопечение»

