



**ГБУ Калининградской области ПОО
«Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»**



Министерство образования
Калининградской области

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

12 апреля 2025 года

ЕДИНЫЙ ДЕНЬ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ



Ты в хорошей компании!

ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-ПРОИЗВОДСВЕННЫЙ ЦЕНТР
(КЛАСТЕР) МАШИНОСТРОЕНИЯ «ВОСТОЧНЫЙ»



ТВЭЛ
РОСАТОМ





Профессии и специальности технического профиля





Мехатроника и робототехника



2024

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Описание специальности

Мехатроник – специалист, который занимается эксплуатацией и техническим обслуживанием мехатронных систем, создает программы, обеспечивающие управление и контроль за различными механизмами, которое осуществляется с помощью компьютера и микросхем, встроенных в механические приборы.

В его обязанности входит:

- ❖ монтаж компонентов и модулей мехатронных систем;
- ❖ настройка и конфигурирование программируемых логических контроллеров и микропроцессорных систем;
- ❖ разработка управляющих программы мехатронных систем;
- ❖ наладка компонентов и модулей мехатронных систем;
- ❖ ремонт и испытание мехатронных систем;
- ❖ моделирование работы простых мехатронных систем.



РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ

специалист по автоматизации; инженер-электронщик; наладчик/слесарь контрольно-измерительных приборов и автоматики.

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Производство

Плюсы и минусы специальности



Широкий спектр компетенций и возможностей



Сложность обучения



Размер средней заработной платы 42 000 рублей



Высокая концентрация внимания



В списке **50-ти наиболее востребованных** на рынке труда новых и перспективных профессий



Опасность травматизма

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА

- ❖ развитое пространственное воображение;
- ❖ способность к анализу и обобщению;
- ❖ логическое и системное мышление
- ❖ интерес к технике;
- ❖ ответственность и обязательность;
- ❖ высокий уровень внимания и умение концентрироваться на сложных процессах;
- ❖ усидчивость и аккуратность;
- ❖ самодисциплина;

Образовательное пространство КОЛЛЕДЖА

Современное оборудование

Лаборатории и кабинеты



2024

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Дополнительные возможности

- Участие в выставках
- Проведение мастер-классов для школьников
- Участие в конкурсах



Экскурсии на ведущие предприятия



Предприятия-партнёры



Получение дополнительных профессий

1. Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике



2. Оператор металлорежущих станков с числовым программным управлением (ЧПУ)



2024

ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ



Техническое обслуживание и ремонт
автомобильного транспорта

Описание специальности

Техник - специалист, выполняющий ремонт и техническое обслуживание автомобильного транспорта, а также осуществляющий контроль над техническим состоянием автомобилей с помощью диагностического оборудования и приборов

Специалист может осуществлять виды деятельности:

- ❖ техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта;
- ❖ выбор узлов и агрегатов автомобиля для замены в процессе эксплуатации автомобильного транспорта;
- ❖ наладка и эксплуатация оборудования для технического обслуживания и ремонта транспортных средств;
- ❖ проектирование участков и цехов эксплуатационных и ремонтных автотранспортных предприятий.



РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ

Мастер по ремонту и обслуживанию автомобиле;
слесарь по ремонту подвижного состава, слесарь по ремонту дорожно-строительных машин и тракторов

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Транспорт

Плюсы и минусы специальности



Возможность профессионального и карьерного роста, организации собственного дела



Большие физические нагрузки



В списке **50-ти наиболее востребованных** на рынке труда новых и перспективных профессий



Контакты с вредными химическими веществами

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА

- ❖ физическая подготовленность;
- ❖ хорошая память, слух и острое зрение;
- ❖ высокий уровень внимания и умение концентрироваться на сложных процессах;
- ❖ интерес к технике;
- ❖ ответственность и обязательность;
- ❖ терпение;
- ❖ аккуратность и дисциплинированность;
- ❖ быстрота реакции;
- ❖ стрессоустойчивость;
- ❖ коммуникабельность.

Образовательное пространство КОЛЛЕДЖА

Специализированный центр компетенций
«Ремонт и обслуживание легковых
автомобилей»



Современные лаборатории
и оборудование



Дополнительные возможности

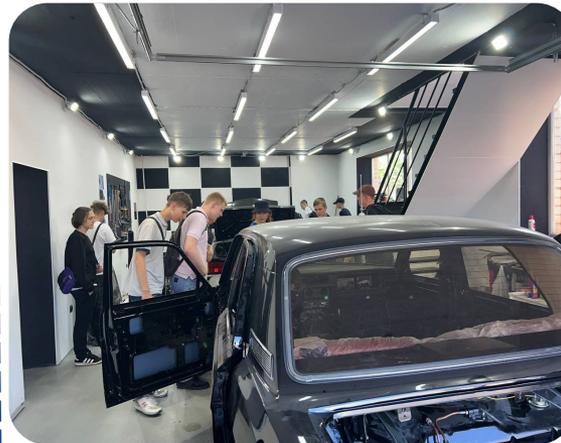
Конкурсы профессионального
мастерства



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ



Экскурсии на ведущие
предприятия,
семинары для студентов



Кружковая деятельность



Предприятия-партнёры





Профессии и специальности индустрии питания





Поварское и кондитерское дело

Описание специальности

Специалист по поварскому и кондитерскому делу - специалист по приготовлению пищи и мастер по изготовлению сладостей.

В обязанности специалиста входит организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации:

- ❖ полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- ❖ горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ❖ холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- ❖ холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- ❖ хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ❖ организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.



РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ

Технолог общественного питания, пекарь, повар, кондитер, изготовитель пищевых полуфабрикатов

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Сфера обслуживания
- Производство

Образовательное пространство колледжа



Дополнительные возможности

Кружковая деятельность

Конкурсы профессионального мастерства



Проектно-исследовательская деятельность



Мастер-классы на производстве



Предприятия - партнёры



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ



Табаско





Повар, кондитер

Описание профессии

Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты, так и закуски, первые и вторые блюда.

В обязанности повара-кондитера входит:

- ❖ подготовка рабочего места, инструментов и оборудования;
- ❖ проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе;
- ❖ приготовление блюд и кондитерских изделий различной степени сложности;
- ❖ порционирование, оформление и отпуск готовых изделий;
- ❖ приготовление различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре;
- ❖ выпечка изделий из теста;
- ❖ отделка и украшение готовой продукции;
- ❖ содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и другого оборудования в чистоте и порядке;
- ❖ охлаждение, заморозка и хранение полуфабрикатов;
- ❖ упаковка и маркировка готовой продукции.



РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ

Технолог общественного питания, пекарь, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов, официант

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Сфера обслуживания
- Производство

Плюсы и минусы профессии



Широкий спектр возможностей профессионального развития



Размер средней заработной платы 30-40 000 рублей



В списке **50-ти наиболее востребованных** на рынке труда новых и перспективных профессий



Тяжелые производственные условия: закрытое помещение, высокие температуры



Физическое напряжение



Высокие требования к состоянию здоровья и риск развития профессиональных заболеваний

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА

- ❖ тонкий вкус и обоняние;
- ❖ творческое воображение;
- ❖ хорошая память;
- ❖ физическая форма;
- ❖ способность к концентрации;
- ❖ выносливость и стрессоустойчивость
- ❖ хорошая координация движений;
- ❖ отличный глазомер;
- ❖ энергичность;
- ❖ креативность;
- ❖ способность к переключению внимания

Образовательное пространство колледжа



Дополнительные возможности

Конкурсы профессионального мастерства



Кружковая деятельность



Производственные экскурсии



Мастер-классы от преподавателей



Предприятия - партнёры



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ



Табаско





Технология продуктов питания животного происхождения
Технология продуктов питания из растительного сырья

Описание специальности

Техник-технолог – специалист, который занимается разработкой и организацией процессов по производству мясных продуктов и полуфабрикатов.

В обязанности техника-технолога входит:

- ❖ разработка технологических процессов;
- ❖ создание условий для изготовления продукции;
- ❖ подбор необходимого оборудования, определение нужных режимов функционирования;
- ❖ контроль качества производимых изделий;
- ❖ устранение недостатков, создание методов их пресечения;
- ❖ разработка способов тестирования продукции;
- ❖ составление технической документации;
- ❖ производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
- ❖ разработка мер по оптимизации процессов производства продукции
- ❖ ведение учетно-отчетную документацию



РОДСТВЕННЫЕ ПРОФЕССИИ

Технолог общественного питания, технолог контроля качества, дистрибьютор спецдобавок, изготовитель мясных полуфабрикатов.

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Сфера обслуживания
- Производство

Плюсы и минусы специальности



Творческий процесс создания новых видов продуктов питания



Востребованность профессии



Возможность карьерного роста



Узкая специализация



высокий уровень ответственности за качество выпускаемой продукции



специфические сопутствующие запахи сырого мяса, копчения, специй

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА

- ❖ ответственность;
- ❖ терпение;
- ❖ стрессоустойчивость;
- ❖ умение быстро принимать решения в экстренных случаях;
- ❖ аккуратность;
- ❖ хорошая память
- ❖ тонкий вкус и обоняние;
- ❖ физическая форма;
- ❖ способность к концентрации;
- ❖ выносливость;
- ❖ способность к анализу и обобщению;
- ❖ логическое и системное мышление

Плюсы и минусы специальности



Высокая квалификация



Тяжелые производственные условия: закрытое помещение, высокие температуры



Размер средней заработной платы 30-40 000 рублей



Физическое напряжение



В списке **50-ти наиболее востребованных** на рынке труда новых и перспективных профессий



Высокие требования к состоянию здоровья и риск развития профессиональных заболеваний

ТРЕБОВАНИЯ К ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ СПЕЦИАЛИСТА

- ❖ зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность;
- ❖ внимательность и аккуратность;
- ❖ склонность к анализу и прогнозу;
- ❖ образная память;
- ❖ творческие способности;
- ❖ эстетический вкус;
- ❖ требовательность;
- ❖ коммуникабельность.
- ❖ творческое воображение;
- ❖ физическая форма;
- ❖ способность к концентрации;
- ❖ выносливость и стрессоустойчивость

Образовательное пространство КОЛЛЕДЖА

Ресурсный центр мясоперерабатывающей
отрасли



Современные лаборатории



Дополнительные возможности

Научно-исследовательская деятельность



Мастер-классы от профессионалов



Производственные экскурсии



Реальный производственный процесс



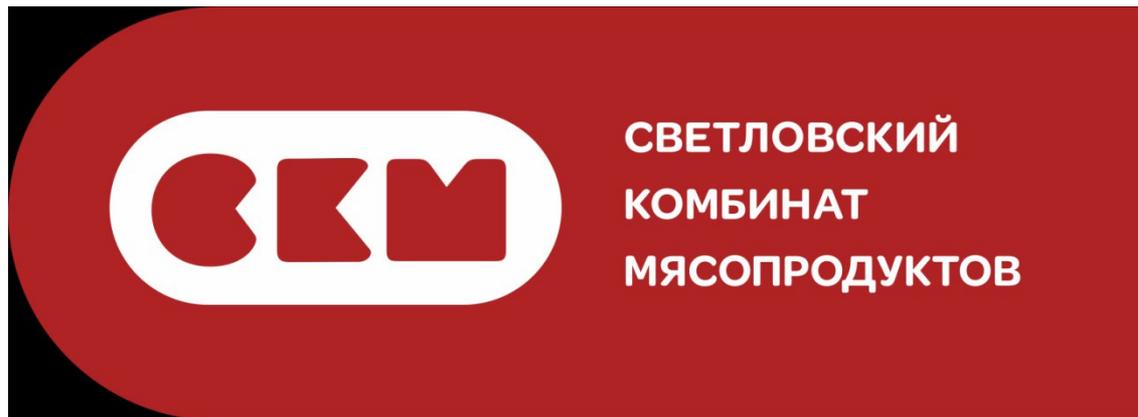
Предприятия - партнёры



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ



МИРАТОРГ



Направления внеучебной занятости студентов КМиПИ

Наименование кружка			
Дополнительная физкультурно-спортивной направленности	общеобразовательная	общеразвивающая	программа
Дополнительная технической направленности «Мехатроник»	общеобразовательная	общеразвивающая	программа
Дополнительная технической направленности «Робототехника»	общеобразовательная	общеразвивающая	программа
Студенческое волонтерское объединение «Бюро добрых услуг»			
Российские студенческие отряды			
«Движение первых»			
Театральная студия			
Кружок профессиональной направленности «Поварское дело»			
Кружок профессиональной направленности «Техническое обслуживание и ремонт автомобилей»			
Волонтерское объединение «Листва прикроет ZVO»			

Социальное обеспечение студентов

*Академическая государственная стипендия – 539 руб,
повышенная на 25% - 673,75, повышенная на 50% - 808,50 руб*



75% пятёрок от общего количества оценок («4» и «5»)



100% пятёрок

Социальная государственная стипендия (инвалиды, малообеспеченные) – 809 руб

Именная социальная стипендия Губернатора – 1000 руб (квоты, конкурсный отбор)

Академическая стипендия Губернатора КО – 3000 руб (квоты, конкурсный отбор)

Стипендия Правительства РФ – 36 000 руб в год (квоты, конкурсный отбор)

Единоразовая надбавка к стипендии – до 1500 руб (при условии, что студент получает академическую государственную стипендию, т.е. учится на «4» и «5»!)



ПРИЕМНАЯ КАМПАНИЯ

ПРИЕМ ДОКУМЕНТОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ С 20 ИЮНЯ:

г. Светлый, ул. Коммунистическая, дом 7



ПОНЕДЕЛЬНИК - ПЯТНИЦА 09.00 - 16.00

ОБЕД: 12.00 - 13.00

КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН: 8-401-52-3-49-25

Вступительные испытания отсутствуют!

Средний балл аттестата учитывается по укрупненным группам специальностей в следующем порядке:

Код укрупненной группы специальностей	Наименование укрупненной группы специальностей	Предмет 1	Предмет 2	Предмет 3	Предмет 4	Предмет 5
15.00.00	Машиностроение	Математика	Русский язык	Физика	Информатика	ОБЗР
19.00.00	Промышленная технология и биотехнологии	Математика	Русский язык	Биология	Химия	Физика
23.00.00	Техника и технология наземного транспорта	Математика	Русский язык	Физика	Информатика	ОБЗР
43.00.00	Сервис и туризм	Математика	Русский язык	Химия	География	Обществознание