

ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ

ГБПОУ ИО «Усольский техникум сферы обслуживания»

за 2016 год

I. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности

1.1. Планирование деятельности

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикатора | Оценка |
|--------|--|---|---------------|
| 1.1.1. | Наличие документов, регламентирующих организацию образовательной деятельности, и соответствие их действующему законодательству | <ul style="list-style-type: none">- Устав ГБПОУ ИО «Усольский техникум сферы обслуживания», утвержден распоряжением министерства образования Иркутской области № 154-мр от 28.02.2014 г.- Лицензия на право ведения образовательной деятельности 38А01 № 0002871 регистрационный № 8524 от 05.10.2015 г.- Свидетельство о государственной аккредитации регистрационный № 3206 от 29.04.2016 г. | соответствует |
| 1.1.2. | Наличие годового плана | <ul style="list-style-type: none">- План работы ГБПОУ ИО УТСО на 2015-2016 учебный год, утверждён на заседании Педагогического совета 29 сентября 2015 года протокол № 1- План работы ГБПОУ ИО УТСО на 2015-2016 учебный год, утверждён на заседании Педагогического совета 6 сентября 2016 года протокол № 1 | имеется |
| 1.1.3. | Наличие приказов по организации образовательной деятельности | <ul style="list-style-type: none">- Приказы по общим вопросам- Приказы о движении контингента | имеются |
| 1.1.4. | Наличие локальных нормативных актов и их соответствие Уставу учебного заведения и законодательству РФ и полнота и целесообразность | <p>Локальные акты:</p> <ul style="list-style-type: none">- Правила приема обучающихся- Режим занятий обучающихся- Периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся- Порядок перевода, отчисления и восстановления обучающихся- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся- Структурные подразделения образовательной организации- Порядок реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение- Порядок участия обучающегося в профессиональных образовательных организациях в формировании содержания своего профессионального образования- Порядок зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных | имеются |

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикатора | Оценка |
|--------|------------|--|--------|
| | | <p>предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дополнительные академические права и меры социальной поддержки, предоставляемые обучающимся - Порядок посещения обучающимися по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом - Размеры и порядок материальной поддержки обучающимися в профессиональных образовательных организациях - Порядок предоставления нуждающемуся в жилой площади обучающемуся по основным образовательным программам профессионального по очной форме обучения жилого помещения в общежитии, размер платы за пользование жилым помещением и коммунальные услуги - Порядок создания, организации работы, принятия решений комиссией по урегулированию споров между участниками образовательных отношений и исполнения принятых решений - Порядок доступа педагогов к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам - Порядок реализации права педагогов на бесплатное пользование образовательными, методическими и научными услугами образовательной организации-работодателя - Нормы профессиональной этики педагогических работников организации, осуществляющей образовательную деятельность - Соотношение учебной и другой педагогической работы педагогических работников в пределах рабочей недели или учебного плана - Порядок аттестации педагогических работников в целях подтверждения соответствия педагогических работников занимаемым ими должностям - Права обязанности и ответственность работников организаций (помимо педагогов) - Основания и порядок снижения стоимости платных образовательных услуг - Условия приема на обучение по дополнительным образовательным программам, а так же на места с оплатой стоимости обучения физическими и (или) юридическими лицами - Правила приема граждан на обучение (в части, не урегулированной законодательством об образовании) | |

| <i>№ п.п.</i> | <i>Индикаторы</i> | <i>Характеристика индикатора</i> | <i>Оценка</i> |
|---------------|---|---|---------------|
| | | - И другие локальные акты | |
| 1.1.5. | Наличие учебно-планирующей документации | <ul style="list-style-type: none"> - ФГОС СПО - 100116.01 Парикмахер, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ №730 от 02.08. 2013 г. - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ №854 от 02.08.2013 г. - 260807.01 Повар, кондитер. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ №798 от 02.08.2013 г. - Примерные основные профессиональные программы начального профессионального образования – - 100116.01 Парикмахер - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации - 260807.01 Повар, кондитер - Комплект учебно-программной документации (адаптированная образовательная программа) по профессии 19601 Швея для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья - Основные профессиональные образовательные программы – утверждены 02.09.2014 г., 01.09.2015 г., 01.09.2016 г. - 100116.01 Парикмахер, - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации, - 260807.01 Повар, кондитер - Комплект рабочей учебно-программной документации (адаптированная образовательная программа) по профессии 19601 Швея для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержден 03.09.2015 г. - Учебные планы утверждены 01.09.2015 г. - Учебно-методические комплексы | имеется |

II. Структура техникума и система управления

2.1. Управление

| <i>№ п.п.</i> | <i>Индикаторы</i> | <i>Характеристика индикаторов</i> | <i>Оценка</i> |
|---------------|--|---|-------------------------|
| 2.1.1. | Наличие структурных подразделений | 9 структурных подразделений согласно Положения «О структурных подразделениях ГБПОУ ИО УТСО» от 26.09.2014 г. | соответствует / имеется |
| 2.1.2. | Наличие документов, регламентирующих работу каждого структурного подразделения | <p>Локальные акты от 26.09.2014 г.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Положение о структурном подразделении администрация - Положение о структурном подразделении по учебно-производственной работе - Положение о структурном подразделении по учебной работе | имеются |

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|--|---|-------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Положение о структурном подразделении по учебно-воспитательной работе - Положение о структурном подразделении по учебно-методической работе - Положение об отделе кадров - Положение об административно-хозяйственном подразделении - Положение о финансово-экономическом подразделении (бухгалтерии) - Положение о столовой | |
| 2.1.3. | Наличие органов общественного самоуправления | <ul style="list-style-type: none"> - Общее собрание педагогов и обучающихся - Административный совет - Педагогический совет - Общее родительское собрание - Совет родителей - Студенческий Совет - Совет общежития - Общее собрание проживающих в общежитии | имеются / соответствует |
| 2.1.4. | Наличие документов, регламентирующих работу органов общественного самоуправления | <ul style="list-style-type: none"> Положения Протоколы заседания Планы работы Отчеты | имеются / соответствует |

III. Содержание и качество подготовки

3.1. Организация учебной и производственной практики обучающихся

3.1.1. Наличие локальных нормативных актов и документов по организации и проведению учебной и производственной практик

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, от 26.09.2014 г.
- Положение о промежуточной аттестации по практике, от 26.09.2014 г.
- Положение о руководителе производственной практики, от 26.09.2014 г.
- Положение об экзамене (квалификационном), 26.09.2014 г.

3.1.2. Наличие программ учебной и производственной практик

- Программы практики по ОПОП СПО:
- Парикмахер
- Повар, кондитер
- Мастер по обработке цифровой информации

3.1.3. Соответствие заполнения журналов учета учебной и производственной практики инструкции

Порядок заполнения журналов учета учебной и производственной практики определяется «Положением о порядке заполнения, ведения и хранения журналов учебной и производственной практики», от 26.09.2014 г. Требования данного Положения соблюдаются.

3.1.4. Выполнение программ учебной и производственной практики по каждой ОПОП СПО

| Группа | Профессиональные модули | Количество часов по программе практики | Выполнение часов учебной и производственной практики, % |
|-------------------------|---|--|---|
| Пр-14 Пр-15 Пр-25 | ПМ 1. Выполнение стрижки и укладки волос ПМ 2. Выполнение химической завивки волос | УП-108 ПП-252 УП-36 ПП-36 | 100 |

| <i>Группа</i> | <i>Профессиональные модули</i> | <i>Количество часов по программе практики</i> | <i>Выполнение часов учебной и производственной практики, %</i> |
|-------------------------|---|---|--|
| | ПМ 3.Выполнение окрашивания волос ПМ 4. Оформление причесок | УП-72 ПП-72 УП-36 ПП-36 | |
| Пв-15 Пв-16 Пв-26 | ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ 2.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста ПМ 3. Приготовление супов и соусов ПМ 4. Приготовление блюд из рыбы ПМ 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ 7.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | УП-36 ПП-36 УП-72 ПП-36 УП-36 ПП-36 УП-36 ПП-36 УП-72 ПП-36 УП-36 ПП-36 УП-36 ПП-36 УП-108 ПП-72 | 100 |
| Оп(м)-14 Оп(м)-15 | ПМ 1. Ввод и обработка цифровой информации. ПМ 2. Хранение, передача и публикация цифровой информации. | УП-324 ПП-180 УП-108 ПП-72 | 100 |

3.1.5. Соответствие программ учебной и производственной практики учебному плану.

Программы учебной и производственной практики соответствуют учебному плану по каждой профессии.

3.1.6. Наличие договоров и приказов о производственной практики.

| <i>Направление подготовки/профессия</i> | <i>Место прохождения производственной практики</i> |
|--|---|
| ОПОП ПКР / Мастер по обработке цифровой информации | ОАО ПО «Усольмаш», ООО «Санаторий», ООО «Торгово-промышленная компания «Лидер», ООО «Автоколонна 1946», Иркутский филиал ОАО «Ростелеком», Ангарский центр телекоммуникаций (Усольский офис), МБДОУ детский сад №35, ООО «Стандарт», ИП Кулагина Д.В. , МБОУ СОШ №16, СХОАО «Белореченское», ООО «Районное телевидение». |
| ОПОП ПКР / Повар, кондитер | Кафе «Молодежное», кафе «Палуба», ИП Кузьмина Е.В., ресторан «Буржуй», ООО «Фортуна», кафе «Дорожное», детский сад №30, ООО «Гриль-Мастер», ООО «Альба», ООО «Капитель», ЗАО «Усольские мясопродукты», МУП столовая №7, Кафе «Мигом», ООО «Круг», ресторан «Пещера», ООО Иркутскэнерго ТЭЦ - 11, кафе «Космос», ОГОУ «Усольский Гвардейский кадетский корпус», кафе «Весна», ресторан доставки суши «Ролл Хаус», СХПК «Усольский свинокомплекс», ООО «Елена». |
| ОПОП ПКР / Парикмахер | Парикмахерская «МИСС», парикмахерская «Грация», салон-красоты «Шарм», ООО «Элита», парикмахерская «Престиж», парикмахерский салон «Елена», парикмахерская «Светлана», студия стиля «Бигуди», парикмахерская «Ирис», парикмахерская «Свой стиль», салон красоты «Лидия», салон красоты «Вертуаль» |

3.2. Организация и проведение государственной итоговой аттестации обучающихся

3.2.1. Наличие локальных нормативных актов и документов по организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, от 26.09. 2015 г.
- Положение о выпускной квалификационной работе выпускников, освоивших программы подготовки специалистов среднего звена, 26.09.2015 г.
- Приказ «Об утверждении составов Государственных экзаменационных комиссий»
- График проведения государственной итоговой аттестации.

3.2.2. Соответствие протоколов заседаний ГЭК установленным требованиям.

Протоколы заседаний ГЭК соответствуют установленным нормам.

3.2.3. Контроль качества подготовки специалистов: удовлетворенность обучающихся качеством образования (проведение анкетирования), удовлетворенность работодателей качеством образования (независимая экспертиза по определению готовности выпускников к трудовой деятельности).

- Анкеты по удовлетворенности обучающихся качеством образования, апрель 2016
- Независимая экспертиза по определению готовности выпускников к трудовой деятельности, июнь 2015

3.3. Подготовка кадров

3.3.1. Общая численность студентов

| № | Наименование основной профессиональной образовательной программы | Численность обучающихся в 2016 году (чел.) |
|-------|--|--|
| 1. | Повар, кондитер | 99 |
| 2. | Парикмахер | 97 |
| 3. | Мастер по обработке цифровой информации | 71 |
| 4. | Технология продукции общественного питания | 33 |
| 5. | Швея | 28 |
| Итого | | 328 |

3.3.2. Количество студентов, принятых за счет регионального бюджета

Количество обучающихся, принятых за счет регионального бюджета, согласно контрольным цифрам набора – 116 человек.

3.3.3. Количество реализуемых программ СПО

Количество реализуемых программ СПО

- Технология продукции общественного питания;
- Повар, кондитер;
- Мастер по обработке цифровой информации;
- Парикмахер.

3.3.4. Количество реализуемых программ дополнительного профессионального образования и программ профессионального обучения

- Повар
- Кондитер
- Парикмахер

3.3.5- 3.3.8 Количество выпускников. Доля выпускников, прошедших ГИА на «хорошо» и «отлично». Доля выпускников, освоивших рабочие профессии, должности служащих. Доля трудоустроенных выпускников, в общем количестве выпускников.

| № n/n | Количество выпускников в 2016 году | Доля выпускников, прошедших ГИА на «хорошо» и «отлично» | | Доля выпускников, освоивших рабочие профессии, должности служащих | | Доля трудоустроенных выпускников, в общем количестве выпускников | |
|----------|------------------------------------|---|------|---|------|--|------|
| | | Количество | Доля | Количество | Доля | Количество | Доля |
| 1 | 74 | 49 | 63 | 100 | 100% | 54 | 73% |

IV. Организация образовательного процесса

4.1. Прием абитуриентов

4.1.1. Соответствие правил приема граждан в техникум порядку приема граждан на обучение по образовательным программам СПО, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ.

Правила приема в техникуме соответствуют порядку приема граждан на обучение по образовательным программам СПО, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ.

4.1.2. Наличие приказов и локальных нормативных актов об организации работы приемной комиссии, регламентирующие ее состав, полномочия и деятельность.

- Правила приема граждан в техникум, от 26.09.2015 г.
- Положение о приемной комиссии, от 26.09.2015 г.
- Приказ «О создании приемной комиссии» №49, от 29.03.2016

4.1.3. Наличие лицензии на право ведения образовательной деятельности, свидетельства о государственной аккредитации техникума по каждой специальности и других документов, регламентирующих организацию работы приемной комиссии, на официальном сайте техникума

- Лицензия на право ведения образовательной деятельности № 8524, от 05 ноября 2015 года
- Свидетельство о государственной аккредитации № 3206, от 29 апреля 2016 года по укрупненным группам направлений подготовки и специальностей профессионального образования, прошедшие государственную аккредитацию:

43.00.00 Сервис и туризм

09.00.00 Информатика и вычислительная техника

19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

4.1.4. Соответствие личных дел поступающих установленным требованиям.

Личные дела поступающих комплектуются в соответствии с установленными требованиями и нормативным актом техникума «Положение о комплектовании личных дел», от 26.09.2014 г.

4.1.5. Своевременность издания приказов о зачислении в училище, в т.ч. их размещение на официальном сайте училища.

Приказ о зачислении обучающихся №9-К, от 1 сентября 2015 года.

4.2. Разработка учебных планов по профессиям и специальностям

4.2.1. Наличие учебных планов по каждой ОПОП СПО

| № n/n | Наименование учебного плана |
|-------|---|
| 1 | УП основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии «100116.01 Парикмахер» Утвержден Директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И.Снетковой от 01.09.2015 г. |
| 2 | УП основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии «260807.01 Повар, кондитер» Утвержден Директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И.Снетковой от 01.09.2015 г. |
| 3 | УП основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования по профессии «230103.02 Мастер по обработке цифровой информации» Утвержден Директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И.Снетковой от 01.09.2015 г. |

Наличие учебных планов профессиональной подготовки

| № п/п | Наименование учебного плана |
|-------|--|
| 1 | УП по профессии «Швея» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Профессия по ОК 016-94: Швея - 19601 Утвержден Директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И.Снетковой от 01.09.2015 г. |

4.2.2. Соответствие структуры обязательной части циклов ОПОП СПО требованиям ФГОС

| Профессия | Индекс | Циклы | ФГОС | ОПОП |
|--|--------|---|-------------|-------------|
| Повар, кондитер | | Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура» | 504 | 504 |
| | ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 160 | 160 |
| | П.00 | Профессиональный цикл | 308 | 308 |
| | УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 756 | 756 |
| | ПП.00 | Производственная практика | | |
| | ПА.00 | Промежуточная аттестация | 1 нед. (36) | 1 нед. (36) |
| | ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. (36) | 1 нед. (36) |
| Парикмахер | | Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура» | 576 | 576 |
| | ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 224 | 224 |
| | П.00 | Профессиональный цикл | 312 | 312 |
| | УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 684 | 684 |
| | ПП.00 | Производственная практика | | |
| | ПА.00 | Промежуточная аттестация | 1 нед. (36) | 1 нед. (36) |
| | ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. (36) | 1 нед. (36) |
| Мастер по обработке цифровой информации | | Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура» | 576 | 576 |
| | ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 192 | 192 |
| | П.00 | Профессиональный цикл | 344 | 344 |
| | УП.00 | Учебная практика (производственное обучение) | 684 | 684 |
| | ПП.00 | Производственная практика | | |
| | ПА.00 | Промежуточная аттестация | 1 нед. (36) | 1 нед. (36) |
| | ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. (36) | 1 нед. (36) |

Программы профессиональной подготовки

| | | | | |
|------|----|--------------------------------|--|------|
| Швея | 1. | Общеобразовательная подготовка | | 196 |
| | 2. | Профессиональная подготовка | | 2106 |
| | 3. | Производственное обучение | | 1326 |
| | 4. | Производственная практика | | 390 |

4.2.3. Формирование вариативной части учебного плана в соответствии с запросами регионального рынка труда и обучающихся

Распределение вариативной части ОПОП сформирована в соответствии с потребностями рынка, работодателей, родителей и самих обучающихся. Анкетирование и последующий анализ позволили распределить вариативную часть по учебным дисциплинам и профессиональным модулям равномерно, чтобы создать условия для формирования общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.

4.2.4. Выполнение требований к сроку освоения ОПСПО

| Наименование профессии | Образовательная база приема | По ФГОС | По ОПОП |
|------------------------|--------------------------------------|---------------|---------------|
| 100116.01 Парикмахер | на базе основного общего образования | 2 года 5 мес. | 2 года 5 мес. |

| Наименование профессии | Образовательная база приема | По ФГОС | По ОПОП |
|---|--------------------------------------|---------------|---------------|
| 260807.01 Повар, кондитер | на базе основного общего образования | 2 года 5 мес. | 2 года 5 мес. |
| 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации | на базе основного общего образования | 2 года 5 мес. | 2 года 5 мес. |

Выполнение требований к сроку освоения профессиональной подготовки рабочих по профессии «Швея»

| | | |
|------------|---|--------|
| 19601 Швея | на базе специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида без получения среднего (полного) общего образования | 2 года |
|------------|---|--------|

4.2.5. Выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки по циклам/модулям/дисциплинам

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, в том числе обязательный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю + 18 часов самостоятельной работы, что соответствует ФГОС.

4.2.6. Выполнение сроков обучения по учебным циклам

Нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования на учебный год составляет 43 недели, в том числе:

| Профессия | | ФГОС | ОПОП |
|---|--|---------|---------|
| Повар, кондитер | Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» | 18 нед. | 18 нед. |
| | Учебная практика (производственное обучение) | | |
| | Производственная практика | 21 нед. | 21 нед. |
| | Промежуточная аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| | Каникулярное время | 2 нед. | 2 нед. |
| | Итого | 43 нед. | 43 нед. |
| Парикмахер | Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» | 20 нед. | 20 нед. |
| | Учебная практика (производственное обучение) | | |
| | Производственная практика | 19 нед. | 19 нед. |
| | Промежуточная аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| | Каникулярное время | 2 нед. | 2 нед. |
| | Итого | 43 нед. | 43 нед. |
| Мастер по обработке цифровой информации | Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» | 20 нед. | 20 нед. |
| | Учебная практика (производственное обучение) | | |
| | Производственная практика | 19 нед. | 19 нед. |
| | Промежуточная аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| | Государственная (итоговая) аттестация | 1 нед. | 1 нед. |
| | Каникулярное время | 2 нед. | 2 нед. |
| | Итого | 43 нед. | 43 нед. |

Нормативный срок освоения учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Швея» составляет:

- на 1 курсе обучения - 40 недель;
- на 2 курсе обучения – 39 недель.

4.2.7. Выполнение требований к структуре профессионального цикла

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на эту дисциплину составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

| <i>Профессия</i> | <i>Индекс</i> | <i>Дисциплина</i> | <i>ФГОС</i> | <i>ОПОП</i> | |
|------------------|---------------|---|-------------|-------------|-----|
| Парикмахер | ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 224 | 224 | |
| | ОП.01 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | 32 | |
| | ОП.02 | Основы культуры профессионального общения | | 32 | |
| | ОП.03 | Санитария и гигиена | | 32 | |
| | ОП.04 | Основы физиологии кожи и волос | | 56 | |
| | ОП.05 | Специальный рисунок | | 40 | |
| | ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности | | 32 | |
| | П.00 | Профессиональный цикл | 312 | 312 | |
| | ПМ.01 | Выполнение стрижек и укладок волос | | 156 | |
| | МДК.01.01 | Стрижки и укладки волос | | 156 | |
| | ПМ.02 | Выполнение химической завивки волос | | 32 | |
| | МДК.02.01 | Химическая завивка волос | | 32 | |
| | ПМ.03 | Выполнение окрашивания волос | | 78 | |
| | МДК.03.01 | Окрашивание волос | | 78 | |
| | ПМ.04 | Оформление причесок | | 46 | |
| | МДК.04.01 | Искусство прически | | 46 | |
| | УП.00. | Учебная практика (производственное обучение) | | | |
| | ПП.00. | Производственная практика | | 684 | 684 |
| Повар, кондитер | ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 160 | 160 | |
| | ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | 32 | |
| | ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | 32 | |
| | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 32 | |
| | ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 32 | |
| | ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | 32 | |
| | П.00 | Профессиональный цикл | 308 | 308 | |
| | ПМ.00 | Профессиональные модули | 308 | 308 | |
| | ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | | 32 | |
| | МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | | 32 | |
| | ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | 32 | |
| | МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобо- | | 32 | |

| Профессия | Индекс | Дисциплина | ФГОС | ОПОП |
|---|-----------|--|------|------|
| | | вых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | |
| | ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | | 32 |
| | МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | | 32 |
| | ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | | 32 |
| | МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | | 32 |
| | ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 43 |
| | МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 43 |
| | ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | 32 |
| | МДК.06.01 | Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок | | 32 |
| | ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | | 32 |
| | МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | 32 |
| | ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | 73 |
| | МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | 73 |
| | УП.00. | Учебная практика (производственное обучение) | | |
| | ПП.00. | Производственная практика | 756 | 756 |
| | | | | |
| Мастер по обработке цифровой информации | ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 192 | 192 |
| | ОП.01 | Основы информационных технологий | | 32 |
| | ОП.02 | Основы электротехники | | 32 |
| | ОП.03 | Основы электроники и цифровой схемотехники | | 32 |
| | ОП.04 | Охрана труда и техника безопасности | | 32 |
| | ОП.05 | Экономика организации | | 32 |
| | ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности | | 32 |
| | П.00 | Профессиональный цикл | 344 | 344 |
| | ПМ.01 | Ввод и обработка цифровой информации | | 272 |
| | МДК.01.01 | Технология создания и обработки цифровой мультимедийной информации | | 272 |
| | ПМ.02 | Хранение, передача и публикация цифровой информации | | 72 |
| | МДК.02.01 | Технология публикации цифровой мультимедийной информации | | 72 |
| | УП.00. | | | |
| | ПП.00. | | 684 | 684 |

4.2.8. Выполнение требований к продолжительности всех видов практик

| Профессия | Виды практик | Требование к сроку обучения | | Оценка (соответствует/не соответствует) |
|------------|--|-----------------------------|------|---|
| | | ФГОС | ОПОП | |
| Парикмахер | Учебная практика (производственное обучение) | | | соответствует |
| | Производственная практика | 684 | 684 | |

| Профессия | Виды практик | Требование к сроку обучения | | Оценка (соответствует/не соответствует) |
|---|--|-----------------------------|------|---|
| | | ФГОС | ОПОП | |
| Повар, кондитер | Учебная практика (производственное обучение) | 756 | 756 | соответствует |
| | Производственная практика | | | |
| Мастер по обработке цифровой информации | Учебная практика (производственное обучение) | 684 | 684 | соответствует |
| | Производственная практика | | | |

Учебная практика проводится параллельно с обучением по МДК профессиональных модулей по 6 часов в неделю. Учебная практика организуется как в учебно-производственных мастерских.

Производственная практика организуется по окончании изучения каждого профессионального модуля в объеме – не менее 36 часов на профессиональный модуль на 1 курсе и не менее 36 часов на профессиональный модуль на 2, 3 курсах, что соответствует требованиям ФГОС. Производственная практика организуется на профильных предприятиях города.

4.2.9. Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Количество экзаменов, проводимых в учебном году должно быть не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов не более 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре, что соответствует требованиям ФГОС.

4.2.10. Выполнение требований к продолжительности государственной итоговой аттестации

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с Положением о ГИА, разработанного в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений СПО, утвержденным Министерством образования и науки РФ. Продолжительность ГИА – 1 неделя по учебному плану, что соответствует ФГОС.

Формами проведения ГИА являются: выполнение выпускной квалификационной работы по профессии; защита письменной экзаменационной работы.

4.2.11. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени

В соответствии с ОПОП и учебным планом, время отведенное на каникулы составляет 2 недели по каждой профессии, что соответствует требованиям ФГОС.

| Наименование профессии | Продолжительность по ФГОС | Фактическая продолжительность | Оценка (соответствует / не соответствует) |
|---|---------------------------|-------------------------------|---|
| Парикмахер | 2 недели | 2 недели | соответствует |
| Повар, кондитер | 2 недели | 2 недели | соответствует |
| Мастер по обработке цифровой информации | 2 недели | 2 недели | соответствует |

4.3. Реализация образовательных программ среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена

4.3.1. Соответствие графика учебного процесса ФГОС СПО по профессиям и специальностям

График учебного процесса по профессиям: «Парикмахер», «Повар, кондитер», «Мастер по обработке цифровой информации», соответствуют ФГОС СПО.

4.3.2. Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, МДК в учебном плане и наличие и качество программ УД и ПМ.

| 100116.01 Парикмахер | | | | |
|----------------------------------|---|--------------|-------------------|------------------------------|
| № | Наименование дисциплины | Наличие | | |
| | | учебный план | комплект программ | рецензия внешняя, внутренняя |
| Общеобразовательный цикл | | | | |
| 1. | Русский язык | + | + | + |
| 2. | Литература | + | + | + |
| 3. | Иностранный язык | + | + | + |
| 4. | История | + | + | + |
| 5. | Обществознание | + | + | + |
| 6. | Естествознание | + | + | + |
| 7. | География | + | + | + |
| 8. | Физическая культура | + | + | + |
| 9. | Основы безопасности жизнедеятельности | + | + | + |
| 10. | История Иркутской области | + | + | + |
| 11. | Математика | + | + | + |
| 12. | Информатика и ИКТ | + | + | + |
| 13. | Право | + | + | + |
| 14. | Экономика | + | + | + |
| Общепрофессиональный цикл | | | | |
| 1. | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | + | + | + |
| 2. | Основы культуры профессионального общения | + | + | + |
| 3. | Санитария и гигиена | + | + | + |
| 4. | Основы физиологии кожи и волос | + | + | + |
| 5. | Специальный рисунок | + | + | + |
| 6. | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + |
| Профессиональный цикл | | | | |
| 1. | Стрижки и укладки волос | + | + | + |
| 2. | Учебная практика | + | + | + |
| 5. | Химическая завивка волос | + | + | + |
| 6. | Учебная практика | + | + | + |
| 7. | Окрашивание волос | + | + | + |
| 8. | Учебная практика | + | + | + |
| 9. | Искусство причёски | + | + | + |
| 10. | Учебная практика | + | + | + |
| 11. | ФК.00 Физическая культура | + | + | + |

| 260807.01 Повар, кондитер | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------|
| № | Наименование дисциплины | Наличие | | |
| | | учебный план | комплект программ | рецензия внешняя, внутренняя |
| Общеобразовательный цикл | | | | |
| 1. | Русский язык | + | + | + |
| 2. | Литература | + | + | + |
| 3. | Иностранный язык | + | + | + |
| 4. | История | + | + | + |
| 5. | Обществознание | + | + | + |
| 6. | Естествознание | + | + | + |
| 7. | География | + | + | + |
| 8. | Физическая культура | + | + | + |
| 9. | Основы безопасности жизнедеятельности | + | + | + |
| 10. | Математика | + | + | + |
| 11. | Информатика и ИКТ | + | + | + |
| 12. | Право | + | + | + |
| 13. | Экономика | + | + | + |
| 14. | История Иркутской области | + | + | + |
| Общепрофессиональный цикл | | | | |

| | | | | |
|------------------------------|---|---|---|---|
| 1. | Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве | + | + | + |
| 2. | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | + | + | + |
| 3. | Техническое оснащение и организация рабочего места | + | + | + |
| 4. | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | + | + | + |
| 5. | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + |
| Профессиональный цикл | | | | |
| 1. | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | + | + | + |
| 2. | Учебная практика | + | + | + |
| 3. | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | + | + | + |
| 4. | Учебная практика | + | + | + |
| 5. | Технология приготовления супов и соусов | + | + | + |
| 6. | Учебная практика | + | + | + |
| 7. | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | + | + | + |
| 8. | Учебная практика | + | + | + |
| 9. | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | + | + | + |
| 10. | Учебная практика | + | + | + |
| 11. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | + | + | + |
| 12. | Учебная практика | + | + | + |
| 13. | Технология приготовления сладких блюд и напитков | + | + | + |
| 14. | Учебная практика | + | + | + |
| 15. | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | + | + | + |
| 16. | Учебная практика | + | + | + |
| 17. | ФК.00 Физическая культура | + | + | + |

230103.02 Мастер по обработке цифровой информации

| № | Наименование дисциплины | Наличие | | |
|----------------------------------|--|--------------|-------------------|------------------------------|
| | | учебный план | комплект программ | рецензия внешняя, внутренняя |
| Общеобразовательный цикл | | | | |
| 1. | Русский язык | + | + | + |
| 2. | Литература | + | + | + |
| 3. | Иностранный язык | + | + | + |
| 4. | История | + | + | + |
| 5. | Обществознание | + | + | + |
| 6. | Химия | + | + | + |
| 7. | Биология | + | + | + |
| 8. | Физическая культура | + | + | + |
| 9. | Основы безопасности жизнедеятельности | + | + | + |
| 10. | История Иркутской области | + | + | + |
| 11. | Математика | + | + | + |
| 12. | Информатика и ИКТ | + | + | + |
| 13. | Физика | + | + | + |
| Общепрофессиональный цикл | | | | |
| 1. | Основы информационных технологий | + | + | + |
| 2. | Основы электротехники | + | + | + |
| 3. | Основы электроники и цифровой схемотехники | + | + | + |
| 4. | Охрана труда и техника безопасности | + | + | + |
| 5. | Экономика организации | + | + | + |
| 6. | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + |

| Профессиональный цикл | | | | |
|-----------------------|--|---|---|---|
| 1. | Технология создания и обработки цифровой мультимедийной информации | + | + | + |
| 2. | Учебная практика | + | + | + |
| 3. | Технология публикации цифровой мультимедийной информации | + | + | + |
| 4. | Учебная практика | + | + | + |
| 5. | ФК.00 Физическая культура | + | + | + |

| 19601 Швея | | | | |
|--------------------------------|---|--------------|-------------------|------------------------------|
| № | Наименование дисциплины | Наличие | | |
| | | учебный план | комплект программ | рецензия внешняя, внутренняя |
| Общеобразовательная подготовка | | | | |
| 1. | Основы трудового законодательства | + | + | + |
| 2. | Этика и психология общения | + | + | + |
| 3. | Охрана окружающей среды | + | + | + |
| 4. | Физическая культура | + | + | + |
| Профессиональная подготовка | | | | |
| 1. | Экономика отрасли и предприятия | + | + | + |
| 2. | Материаловедение | + | + | + |
| 3. | Оборудование | + | + | + |
| 4. | Технология изготовления швейных изделий | + | + | + |
| 5. | Производственное обучение | + | + | + |

Анализ учебного плана, расписания учебных занятий и рабочих программ дисциплин на соответствие требований к структуре основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО выявил 100% наличие всех обязательных дисциплин и профессиональных модулей федерального компонента. Дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы федерального компонента соответствуют по названиям, их нормативной трудоемкости требованиям ФГОС СПО. Объем часов по учебному плану, отводимый на их изучение, соответствует требованиям ФГОС СПО.

При составлении учебного плана и рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей выявлено 100% наличие рабочих программ, предусмотренных учебным планом.

4.3.3. Наличие и качество учебно-методических комплексов

Проведенный анализ показал 100% наличие учебно-методического комплекса:

- ФГОС
 - Учебные планы по профессиям
 - Программы учебных дисциплин
 - Календарно-тематическое планирование
 - Учебники по дисциплинам
 - Учебные пособия, справочники, практикумы
 - Методические рекомендации
 - Контрольно-измерительные материалы
- что соответствует требованиям ФГОС.

4.3.4. Выполнение учебного плана по каждой ОПОП СПО

| 100116.01 Парикмахер | | | |
|----------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|
| № | Наименование дисциплины, МДК | Количество часов | |
| | | по учебному плану | фактически по журналу т/о |
| 1 | Русский язык | 92 | 92 |
| 2 | Литература | 208 | 208 |
| 3 | Иностранный язык | 183 | 366 |
| 4 | История | 156 | 156 |
| 5 | Обществознание | 100 | 100 |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 6 | Естествознание | 258 | 258 |
| 7 | География | 50 | 50 |
| 8 | Физическая культура | 212 | 212 |
| 9 | Основы безопасности жизнедеятельности | 70 | 70 |
| 10 | История Иркутской области | 32 | 32 |
| 11 | Математика | 294 | 294 |
| 12 | Информатика и ИКТ | 109 | 218 |
| 13 | Право | 134 | 134 |
| 14 | Экономика | 120 | 120 |
| 15 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 44 | 44 |
| 16 | Основы культуры профессионального общения | 44 | 44 |
| 17 | Санитария и гигиена | 56 | 56 |
| 18 | Основы физиологии кожи и волос | 78 | 78 |
| 19 | Специальный рисунок | 56 | 56 |
| 20 | Безопасность жизнедеятельности | 44 | 44 |
| 21 | Стрижки и укладки волос | 168 | 168 |
| 22 | Химическая завивка волос | 44 | 44 |
| 23 | Окрашивание волос | 88 | 88 |
| 24 | Искусство прически | 58 | 58 |
| 25 | ФК.00 Физическая культура | 70 | 70 |

260807.01 Повар, кондитер

| № | Наименование дисциплины, МДК | Количество часов | |
|----|---|-------------------|---------------------------|
| | | по учебному плану | фактически по журналу т/о |
| 1 | Русский язык | 92 | 92 |
| 2 | Литература | 208 | 208 |
| 3 | Иностранный язык | 179 | 358 |
| 4 | История | 156 | 156 |
| 5 | Обществознание | 100 | 100 |
| 6 | Естествознание | 258 | 258 |
| 7 | География | 50 | 50 |
| 8 | Физическая культура | 212 | 212 |
| 9 | Основы безопасности жизнедеятельности | 70 | 70 |
| 10 | Математика | 294 | 294 |
| 11 | Информатика и ИКТ | 109 | 218 |
| 12 | Право | 134 | 134 |
| 13 | Экономика | 120 | 120 |
| 14 | История Иркутской области | 32 | 32 |
| 15 | Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве | 44 | 44 |
| 16 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 44 | 44 |
| 17 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 44 | 44 |
| 18 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 44 | 44 |
| 19 | Безопасность жизнедеятельности | 32 | 32 |
| 20 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | 44 | 44 |
| 21 | Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 44 | 44 |
| 22 | Технология приготовления супов и соусов | 44 | 44 |

| | | | |
|----|--|----|----|
| 23 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | 44 | 44 |
| 24 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 44 | 44 |
| 25 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 44 | 44 |
| 26 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 44 | 44 |
| 27 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 85 | 85 |

230103.02 Мастер по обработке цифровой информации

| № | Наименование дисциплины, МДК | Количество часов | |
|----|--|-------------------|---------------------------|
| | | по учебному плану | фактически по журналу т/о |
| 1 | Русский язык | 92 | 92 |
| 2 | Литература | 208 | 208 |
| 3 | Иностранный язык | 164 | 328 |
| 4 | История | 156 | 156 |
| 5 | Обществознание | 215 | 215 |
| 6 | Химия | 118 | 118 |
| 7 | Биология | 78 | 78 |
| 8 | Физическая культура | 212 | 212 |
| 9 | Основы безопасности жизнедеятельности | 70 | 70 |
| 10 | История Иркутской области | 32 | 32 |
| 11 | Математика | 331 | 331 |
| 12 | Информатика и ИКТ | 143 | 286 |
| 13 | Физика | 199 | 199 |
| 14 | Основы информационных технологий | 52 | 52 |
| 15 | Основы электротехники | 52 | 52 |
| 16 | Основы электроники и цифровой схемотехники | 52 | 52 |
| 17 | Охрана труда и техника безопасности | 52 | 52 |
| 18 | Экономика организации | 52 | 52 |
| 19 | Безопасность жизнедеятельности | 32 | 32 |
| 20 | Технология создания и обработки цифровой мультимедийной информации | 294 | 294 |
| 21 | Технология публикации цифровой мультимедийной информации | 94 | 94 |

19601 Швея

| № | Наименование дисциплины, МДК | Количество часов | |
|---|---|-------------------|---------------------------|
| | | по учебному плану | фактически по журналу т/о |
| 1 | Основы трудового законодательства | 16 | 16 |
| 2 | Этика и психология общения | 34 | 34 |
| 3 | Охрана окружающей среды | 16 | 16 |
| 4 | Физическая культура | 130 | 130 |
| 5 | Экономика отрасли и предприятия | 16 | 16 |
| 6 | Материаловедение | 40 | 40 |
| 7 | Оборудование | 34 | 34 |
| 8 | Технология изготовления швейных изделий | 158 | 158 |

Анализ учебного плана и расписания учебных занятий основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО выявил 100% наличие соответствия обязательной аудиторной нагрузки всех обязательных дисциплин и профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

4.3.5. Реализация программ профессиональных модулей учебных дисциплин, МДК (в т. ч. практической части программы)

Реализация программ профессиональных модулей учебных дисциплин и МДК осуществляется в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС, учебными планами, рабочими программами, и календарно-тематическим планированием.

4.3.6. Соответствие расписания учебных занятий учебному плану по каждой ОПОП СПО – соответствует.

4.3.7. Соответствие расписания учебных занятий требованиям и нормам СанПиН - соответствует.

Расписание учебных занятий соответствует учебным планам по профессиям: «Парикмахер», «Повар, кондитер», «Мастер по обработке цифровой информации», а также требованиям и нормам СанПиН 2.4.3.1186-03 (с изменениями на 4 марта 2011 года). Учебная неделя включает 6 рабочих (учебных) дней. Учебные занятия начинаются в 8.30 часов и завершаются не позднее 14.40 часов. Продолжительность урока – 45 минут. Продолжительность перемен во время учебных занятий составляет 10 минут. Для питания обучающихся предусматривается перерыв 30 минут.

4.3.8. Соответствие заполнения журналов учета теоретического обучения инструкции

Журнал учета теоретического обучения соответствует инструкции по заполнению журнала, а именно:

1. Журнал является основным документом учета теоретического обучения и подведения итогов образовательного процесса за учебный год.
2. Журнал ведется преподавателями теоретического обучения и рассчитан на одну учебную группу.
3. Сведения об обучающихся группы (форма № 1) заполняются учебной частью образовательного учреждения в соответствии с Поименной книгой, книгой приказов и личными делами обучающихся. В графе «Домашний адрес» указывается адрес, по которому проживает обучающийся, его родители или лица, их заменяющие. В графе «Дополнительные сведения» делается запись об отчислении или переводе обучающегося в другое образовательное учреждение.
4. По форме № 2 «Учебные предметы» учитываются посещаемость и успеваемость обучающихся, записывается содержание проведенных уроков и домашних заданий, количество затраченных часов. На каждый учебный предмет выделяется необходимое число страниц в зависимости от количества отводимых на него учебных часов и консультаций. Консультации учитываются на последних страницах, отведенных для данного предмета. Наименование учебных предметов, последовательности их записи в журнале должны соответствовать наименованию и последовательности их расположения в учебном плане. Оценка за контрольные, лабораторные и другие работы выставляются в графе для их проведения. В конце каждого полугодия (семестра) и учебного года на левой стороне формы преподаватели выставляют полугодовые и годовые оценки успеваемости, а также делают записи (на правой стороне) о выполнении учебных планов и программ. Отсутствие обучающихся на уроке по неуважительной причине в форме № 2 отмечается буквой «Н».
5. Оценки успеваемости за полугодие (семестр) и учебный год, а также сведения о выполнении учебных планов преподаватели заносят на страницы формы № 3 «Итоги образовательного процесса». Оценки по производственному обучению выставляются на этих страницах мастером производственного обучения группы. Оценки по поведению, общее количество часов, пропущенных каждым обучающимся по теоретическому и производственному обучению, проставляются классным руководителем совместно с мастером производственного обучения группы.
6. Сведения о результатах медицинского осмотра обучающихся записываются медицинским работником в форме № 4 «Результаты медицинского осмотра обучающихся».
7. Записи по контролю за ведением журнала осуществляются руководителями образовательного учреждения на соответствующей странице журнала.
8. Все записи в журнале ведутся четко, аккуратно, чернилами черного цвета.
9. Журнал каждой учебной группы должен храниться в течении пяти лет после выпуска обучающихся из образовательного учреждения.

4.3.9. Система контроля за текущей успеваемостью обучающихся и посещением занятий

Контроль за посещаемостью и успеваемостью обучающихся осуществляется классным руководителем, куратором, мастером производственного обучения, закрепленного за учебной группой, непосредственно через дисциплинарный журнал группы. Дежурной группой по образовательному учреждению через посещаемости учебных занятий.

4.4. Воспитательная и внеучебная работа с обучающимися

4.4.1. Наличие нормативной и планирующей документации, регламентирующей организацию воспитательной составляющей образовательной деятельности в техникуме

- Федеральный закон «Об образовании в РФ»
- Федеральный закон «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»
- Закон Иркутской области «Об отдельных мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Иркутской области» №107-оз от 17.12.2008г. с изменениями
- Закон Иркутской области «О социальной поддержке в сфере образования отдельных категорий граждан в Иркутской области» № 78-оз от 03.12.2004г. с изменениями
- Постановление Правительства Иркутской области №369-пп от 04.07.2012г. «Об утверждении Положения о материальном обеспечении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – выпускников областных государственных образовательных учреждений и муниципальных образовательных учреждений, а также размере и порядке предоставления денежной компенсации»
- Постановление Правительства Иркутской области №382-пп от 09.07.2012г. «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным проездом детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также о размере и порядке предоставления денежной компенсации стоимости»
- Закон Иркутской области «Об отдельных мерах по защите детей от факторов, негативно влияющих на их физическое, интеллектуальное, психическое, духовное и нравственное развитие, в Иркутской области» №7-оз от 05.03.2010г.

Планирующая документация:

- План воспитательной работы
- План работы педагога - организатора,
- План работы педагога - психолога
- План работы социального педагога
- План работы общежития (воспитателей)
- План работы заведующей библиотекой

Планирование воспитательной работы осуществляется в соответствии с целями и задачами программы воспитания по созданию условий для формирования общих и профессиональных компетенций рабочих сферы обслуживания.

4.4.2. Наличие локальных нормативных актов по организации воспитательной работы

- Об организации воспитательной работы
- О ведении воспитательной работы
- О назначении, выплате стипендии, прекращении выплаты стипендий
- Положение «О работе педагогических работников ГБПОУ ИО УТСО с обучающимися-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей».
- Положение «О поощрении и наказании (взыскании) учащихся ГБПОУ ИО УТСО.
- Положение «О Совете родителей»
- Положение «О Совете по профориентации молодежи»
- Положение «О классных руководителях»
- Положение «О Студенческом Совете»
- Положение «О кабинете профилактики «Вита»»
- Положение «О Совете профилактики правонарушений»
- Положение «О Совете общежития»
- Положение «О внутреннем распорядке»
- Положение «О детях-сиротах и детях, оставшихся без попечения родителей»
- Положение «О стипендиальной комиссии»

- Положение «О медицинском кабинете, медицинском обслуживании»
- Положение «О дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки предоставляемых обучающимися»
- Положение «О посещении обучающимися мероприятий, не предусмотряемых учебным планом»
- Положение «О социально-психологической службе»
- Положение «Об общежитии»
- Положение «О конкурсе «Я профессионал!»
- Положение «О правах и законных интересах обучающихся, законных представителей несовершеннолетних обучающихся, педагогических работников»
- Положение «Об Акции «Ветеран живет рядом»»
- Правила поведения обучающихся
- Положение «О поощрении»
- Положение «О кабинете профилактики правонарушений»

4.4.3. Наличие и эффективность работы общественных организаций (протоколы заседаний органов студенческого самоуправления)

Органы ученического самоуправления техникума:

- Студенческий Совет
- Совет общежития

Работа органов самоуправления проводится в соответствии с планированием на учебный год, целью которого является формирование у молодежи мотивации активного участия в управлении общественной жизнью.

Советом учащихся в течение года проведены:

- Дни самоуправления,
- Акции: «Здоровая нация – Здоровая Россия»
«Ветеран живет рядом»
- Ежегодный конкурс старост учебных групп «Равнение на тебя!»
- Профориентационная работа в рамках городской акции «Неделя гостеприимства», в учебных заведениях по месту жительства,
- Выездные заседания в общежитии по организации быта проживающих, организации занятости в общежитии с целью профилактики правонарушений, самовольных уходов и др.

Совет общежития направил работу на создание социально-бытовых условий для жизни, учебы, отдыха проживающих в общежитии, благоприятного нравственно-психологического климата. Организаторы проведения: конкурсов «Краса общежития», «Лучшая комната в общежитии», праздничных мероприятий «Новогодний калейдоскоп», «широкая масленица», спортивной направленности: веселые старты, соревнования по настольному теннису; проведены экологические десанты и т.п.

4.4.4. Организация и проведение внеучебной работы (планы воспитательной работы на год, отчеты кураторов и др.)

По итогам мониторинга активности учебных профессиональных заведений города за 2015 г. техникум занял 1-ое место.

По итогам городской спартакиады девушки техникума заняли 1-ое место.

Работа в учебных группах проводилась согласно годового плана воспитательной работы, плана работы творческих объединений по направлениям, студий, секций, клубов по интересам

Ежеквартально руководители учебных групп отчитываются о занятости обучающихся, один раз в полугодие – итоги воспитательной работы.

4.4.5. Наличие службы социально-психологической поддержки обучающихся, результативность работы

- Социально - психологическая служба:
- Педагог – психолог – 1
- Медицинский работник – 1

| <i>Направления деятельности</i> | <i>Содержание деятельности</i> | <i>Результат</i> |
|---------------------------------|--|--|
| Диагностика | Первичная социально-психологическая диагностика учащихся | Разработка индивидуальных коррекционно - реабилитационных маршрутов деятельности специалистов. |
| | Информирование специалистов, педагогов о проведении коррекционно – развивающих работ с учащимися. | Разработка индивидуальных и групповых программ работы с учащимися, имеющими особые проблемы и сходные нарушения. |
| Коррекция | Исполнение задач, индивидуальных и групповых (подгрупповых) коррекционных программ. | Оценка соответствия коррекционно - реабилитационной работы уровню отклонений в интеллектуальном, образовательном, психическом развитии учащихся. |
| Анализ | Социально - психологический образовательный мониторинг. Оценка качества и устойчивости результатов коррекционной работы с учащимися. | Оценка эффективности и результативности сопровождения в устранении отклонений интеллектуального, образовательного, психического развития учащихся. |
| | Определение дальнейших образовательных (коррекционно-образовательных) перспектив. | Решение о продолжении работы с учащимися, корректировка индивидуальных и групповых программ и форм работы. |

Анализ деятельности специалистов строится на ведении форм отчетности, анализах результативности образовательной, качественной и абсолютной успеваемости учащихся, показателей культурной и природной составляющей учащихся, результатов коррекционно-развивающей деятельности. В службе составлена циклограмма психолого-медико-педагогического отслеживания динамики развития учащихся.

Одним из важных механизмов организации психолого-медико-педагогического сопровождения является консилиум. Консилиум, как итоговый механизм регулирования психолого-медико-педагогическим сопровождения имеет организационные и содержательные особенности. Проводя отслеживание динамики психосоматического и интеллектуально-личностного развития учащихся, специалисты выстраивают программы коррекционно-развивающей работы в виде индивидуальных коррекционных образовательных маршрутов.

Специалистами разработаны ИКОМ обучающегося (индивидуальные коррекционные образовательные маршруты), с которым проводится индивидуальная коррекционно-развивающая работа.

При осуществлении коррекционно-развивающей работы важным разделом работы является медицинская профилактика, с родителями учащихся оговаривается возможность в амбулаторных условиях получать профилактическую физиотерапевтическую, медикаментозную, психиатрическую помощь, возможность стационарного лечения. В поисках путей решения вопросов активного оздоровления и ранней профилактики имеются связи с отделом здравоохранения и областной психоневрологической больницей, в форме деловых встреч, консультаций.

Дальнейшая разработка критериев эффективности обучения.

- создание и внедрение мониторинга психологического статуса учащихся;
- обработка и интерпретация результатов внедрения основных циклов психолого–педагогического сопровождения;
- корректировка системы психолого–педагогического сопровождения
- определение и внедрение инновационных направлений психолого-педагогического сопровождения;

Разработка индивидуальных коррекционных программ по преодолению аддиктивного поведения. Определение тактик и стратегий по преодолению аддиктивного поведения.

- создание мониторинга психологического статуса учащихся.
- обработка и интерпретация результатов внедрения основных циклов психолого–педагогического сопровождения;
- корректировка системы психолого–педагогического сопровождения

- обработка и интерпретация результатов внедрения психолого–педагогического сопровождения.
- определение перспектив и путей дальнейшего развития службы сопровождения;

Состав «группы риска»:

| | |
|-------------------------|---------|
| На начало учебного года | 46 чел. |
| На конец учебного года | 22 чел. |

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности

| | Об-щий кон-тин-гент | Занимаются в творческих объединениях, клубах по интересам, студиях, секциях | | | | | | | | В учрежде-ниях дополни-тельного об-разования и клубах по ме-сту житель-ства чел./% от общего контингента | Всего уч-ся, занятых вне-урочной дея-тельностью чел/% |
|---------|---------------------|---|-----|-------------------|-----|--------|------|--------------------|------|--|---|
| | | Творческие объединения | | Спортивные секции | | Студии | | Клубы по интересам | | | |
| | | Чел. | % | Чел. | % | Чел. | % | Чел. | % | | |
| 2016 г. | 325 | 176 | 45% | 80 | 21% | 21 | 5,4% | 27 | 6,2% | 31/8,6% | 289/74,4% % |

22 человека занимаются в 2-х и более студиях, секциях, творческих объединениях

V. Востребованность выпускников

5.1. Практика

5.1.1. Наличие согласованных со службой занятости и работодателем предложений по установлению контрольных цифр приема граждан.

Заявка на подготовку рабочих и служащих по программам начального профессионального образования в ГБПОУ ИО УТСО на 2016 год подписана работодателями и службами занятости 27 декабря 2015 года.

5.1.2-5.1.3 Наличие договоров на организацию и проведение практик. Наличие договоров о сотрудничестве с организациями

Учебное заведение сотрудничает с десятью предприятиями и организациями по вопросам целевой производственной практики, более с 72 предприятий и организаций по прохождению производственной практики ежегодно.

5.2. Занятость, трудоустройство

| № | Наименование индикаторов | 2016 год |
|-------|---|---|
| 5.2.1 | Процент занятости выпускников | 100% |
| 5.2.2 | Процент трудоустройства выпускников | 73% |
| 5.2.3 | Процент выпускников, состоящих на учете в службе занятости | 0% |
| 5.2.4 | Процент занятости детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей | 100% |
| 5.2.5 | Процент трудоустройства детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей | 21 чел. выпуск, занятость 81% (3 декретный отпуск и 1 – РА) |
| 5.2.6 | Наличие потребности в специалистах СПО (процент от общего числа респондентов анкетирования работодателей) | 53% |
| 5.2.7 | Наличие потребности в специалистах СПО (по данным службы занятости) | 70% |

VI. Условия осуществления образовательного процесса

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

| <i>№ п.п.</i> | <i>Индикаторы</i> | <i>Характеристика индикаторов</i> | <i>Оценка</i> |
|---------------|--|--|---|
| 6.1.1. | Наличие федеральных государственных образовательных стандартов по каждому направлению подготовки | ФГОС СПО: - 100116.01 Парикмахер, утвержден приказом Минобрнауки России №730 от 02.08. 2013 г. - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ №854 от 02.08.2013 г. - 260807.01 Повар, кондитер. Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ №798 от 02.08.2013 г. | имеется |
| 6.1.2. | Наличие образовательных программ по каждому направлению подготовки, их соответствие федеральным государственным образовательным стандартами потребностям рынка труда | Основные профессиональные образовательные программы – утверждены директором ГБПОУ ИО УТСО от 01.09.2014 г. по направлениям: - 100116.01 Парикмахер, - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации, - 260807.01 Повар, кондитер | соответствуют |
| 6.1.3. | Обеспечение всех видов занятий по профессиональным модулям, дисциплинам и МДК учебного плана учебно-методической документацией | По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 0,3 (составлен договор безвозмездной аренды учебников со СОШ №16 г. Усолъе-Сибирское) По учебным дисциплинам профессионального циклов: - Парикмахер – 0,6 - Повар, кондитер – 0,7 - Мастер по обработке цифровой информации – 0,65 - Швея – 1 | требуется обновления библиотечного фонда |
| 6.1.4. | Наличие электронных образовательных ресурсов | - Основы физиологии кожи и волос – М.: Академия, 2012 (CD – диск) - Парикмахерское искусство – М.: Академия, 2012 (CD – диск) - Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий – М.: Академия, 2012 (CD-диск) - Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – М.: Академия, 2012 (CD-диск) Составлен электронный вариант с перечнем учебников по общеобразовательным дисциплинам – 21 учебная дисциплина | в наличии в недостаточном количестве |
| 6.1.6. | Наличие возможности доступа всех обучающихся к фондам учебно-методической документации | Имеется библиотека с читальным залом, в котором установлен компьютер с выходом в интернет. | требуется расширение площади читального зала и установки дополнительных компьютеров |

6.2. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

| <i>№ п.п.</i> | <i>Индикаторы</i> | <i>Характеристика индикаторов</i> | <i>Оценка</i> |
|---------------|---|---|---------------|
| 6.2.1. | Наличие штатного расписания, утвержденного директором | Штатное расписание с 01.01.2016 года утверждено приказом № 2-од от 25.02.2016 | имеется |

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|--|---|-------------------------|
| 6.2.2. | Наличие должностных инструкций работников учебного заведения | Должностные инструкции разработаны на все категории работающего персонала, утверждены директором ГБПОУ ИО УТ-СО от 01.04.2015 года | соответствуют / имеются |
| 6.2.3. | Соответствие формированию личных дел работников требованиям законодательства | Личные дела: - Педагогические работники сформированы – 100% - Обслуживающий персонал – 90% - Учебно-вспомогательный – 100% | имеются |
| 6.2.4. | Соответствие педагогического состава лицензионным и аккредитационным требованиям (общая укомплектованность штатов, уровень квалификации педагогических работников) | Общая укомплектованность штатов – 100 %; Уровень квалификации: - педагогов с высшим образованием – 31% - с ВКК – 7 человек - с первой КК – 11 человек | |
| 6.2.5. | Наличие и выполнение плана повышения квалификации педагогических работников | План повышения квалификации на 2015-2016 учебный год и на 2016-2017 учебный год, выполняется | имеется |

6.3. Кадровый потенциал

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|--|--|---------------|
| 6.3.1. | Общее количество педагогических работников | Штатные работники – 40 Совместители – 0 | соответствует |
| 6.3.2. | Доля штатных педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию | 21% | соответствует |
| 6.3.3. | Доля штатных педагогических работников, имеющих первую квалификационную категорию | 39% | соответствует |
| 6.3.4. | Доля педагогических работников с учеными степенями (званиями), включая совместителей | 0% | |
| 6.3.5. | Доля педагогических работников с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы | - | |
| 6.3.6. | Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации или стажировку за последние три года | 44% | соответствует |

6.4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

| № | Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские | Соответствие перечня учебных кабинетов, лабораторий, мастерских требованиям ФГОС | Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с требованиями ФГОС |
|----|---|--|--|
| 1 | Кабинет литературы | Соответствует | 85% |
| 2 | Кабинет математики | Соответствует | 85% |
| 3 | Кабинет истории | Соответствует | 85% |
| 4 | Кабинет физики | Соответствует | 53% |
| 5 | Кабинет информатики и ИКТ | Соответствует | 100% |
| 6 | Кабинет английского языка | Соответствует | 85% |
| 7 | Кабинет обществознания и истории | Соответствует | 85% |
| 8 | Кабинет химии и биологии | Соответствует | 53% |
| 9 | Кабинет экономики организации, права | Соответствует | 100% |
| 10 | Кабинет мультимедиа-технологий | Соответствует | 100% |

| № | Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские | Соответствие перечня учебных кабинетов, лабораторий, мастерских требованиям ФГОС | Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с требованиями ФГОС |
|----|---|--|--|
| 11 | Кабинет информатики и информационных технологий | Соответствует | 100% |
| 12 | Лаборатория электротехники с основами радиоэлектроники | Соответствует | 53% |
| 13 | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны | Соответствует | 100% |
| 14 | Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства | Соответствует | 100% |
| 15 | Кондитерский цех | Соответствует | 100% |
| 16 | Кулинарный цех | Соответствует | 100% |
| 17 | Кабинет общетехнических и специальных дисциплин | Соответствует | 100% |
| 18 | Кабинет медико-биологических дисциплин и специального рисунка | Соответствует | 100% |
| 19 | Мастерская-парикмахерская | Соответствует | 100% |

6.5. Библиотечное и информационное обслуживание

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|--|--|-------------------|
| 6.5.1. | Наличие учебной литературы в соответствии с лицензионными требованиями по реализуемым программам | По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 0,4 По учебным дисциплинам профессионального циклов: - Парикмахер – 0,6 - Повар, кондитер – 0,7 - Мастер по обработке цифровой информации – 0,65 - Швея – 1 | удовлетворительно |
| 6.5.2. | Обеспеченность компьютерной техникой, в т.ч. с выходом в Интернет | Три компьютерных класса с выходом в сеть Интернет (требуется обновление программного обеспечения) | удовлетворительно |
| 6.5.3. | Наличие доступа обучающихся к Интернет-ресурсам | В компьютерных классах, в библиотеке | имеется |

6.6. Инфраструктура

| № | Индикаторы | Оценка |
|--------|---|----------------------------|
| 6.6.1. | Общая площадь | 7621,7кв.м. |
| 6.6.2. | Доля учебных площадей (кабинеты, лаборатории, мастерские, цеха, полигоны) в общей площади | 0,33 |
| 6.6.3. | Стоимость учебно-производственного оборудования | 9151827,43 |
| 6.6.4. | Доля учебно-производственного оборудования, приобретенного за последние три года | 11,5% |
| 6.6.5 | Обеспеченность ПЭВМ не старше 5 лет на 1 обучающегося | 0,01 ПК на обучающегося |
| 6.6.6 | Обеспеченность общежитием на 1 нуждающегося | обеспечены все нуждающиеся |
| 6.6.7 | Обеспеченность пунктами питания на 1 обучающегося | обеспечены |
| 6.6.8 | Обеспеченность спортивными сооружениями (спортивный зал, спортивная площадка, стрелковый тир) | имеется |

VII. Функционирование внутренней системы оценки качества образования

7.1. Анализ со стороны руководства

| № | Индикаторы | Оценка |
|-------|---|---|
| 7.1.1 | Наличие годового плана внутриучилищного контроля, графиков и справок контроля | Имеется |
| 7.1.2 | Анализ полученных результатов: входного, текущего, рубежного, итогового контролей | Проводится в соответствии с локальными актами ГБПОУ ИО УТСО |
| 7.1.3 | Анализ качества проведения учебных занятий | Проводится в соответствии с локальными актами ГБПОУ ИО УТСО |
| 7.1.4 | Анализ контрольных срезов знаний обучающихся по учебным дисциплинам, МДК | Проводится в соответствии с локальными актами ГБПОУ ИО УТСО |

7.2. Информирование общественности

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|---|---|---------|
| 7.2.1. | Соответствие сайта техникума требованиям постановления Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 года №582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации» | Адрес сайта - http://utso.ru/ | имеется |
| 7.2.2. | Наличие протоколов педагогических советов, инструкционно-методических совещаний, публичных отчетов, в т.ч. размещение информации на официальном сайте училища | Протоколы педагогического совета ведутся, книга протоколов прошита, страницы пронумерованы. За 2016 год оформлено 5 протоколов. Публичный отчет за 2015-2016 учебный год размещен на странице сайта http://utso.ru/ в разделе «Документы» | имеется |

7.3. Развитие потенциала образовательной организации

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|---|---|---|
| 7.3.1. | Участие в инновационных проектах за отчетный год (федеральных, региональных целевых программах и инновационных площадках) | Региональная инновационная площадка (приказ министерства образования Иркутской области №374-мр от 18.04.2014 года «О присвоении статуса региональной инновационной площадки») «Создание комплекса необходимых научно-методических, организационных, кадровых, экономических, правовых и информационных и других условий для независимой оценки и сертификации квалификаций специалистов по профессиям и специальностям (по отраслям)» | |
| 7.3.2. | Доля победителей олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, спартакиад регионального, федерально- | Всероссийский образовательный сетевой марафон «Многоликий интернет»; Всероссийская гуманитарная олимпиада (обществознание); | Диплом 1 степени (3 человека) 1 место по региону, 3 место по России |

| № п.п. | Индикаторы | Характеристика индикаторов | Оценка |
|--------|---|---|---|
| | го, международного уровней на 100 обучающихся за отчетный период | <p>Всероссийская олимпиада по предмету Биология;</p> <p>Всероссийская олимпиада (естественно-научный цикл)</p> <p>Всероссийская гуманитарная олимпиада (русский язык, литература)</p> <p>Всероссийская олимпиада по предмету Химия</p> <p>Чемпионат по Интернет серфингу</p> | <p>(2 человека), 2 место по региону, 4 место по России (1 человек) Диплом 1 место регион (1 человек)</p> <p>Диплом 2 степени (2 человека) 1 место по региону, 3 место по России (4 человека) Диплом 2 и 3 степени (2 человека) Диплом 1 место</p> |
| 7.3.3. | Доля штатных педагогических работников, издавших учебные пособия, рекомендованные региональными или отраслевыми УМК, НМК, с грифом УМО, ФИРО | нет | |
| 7.3.4. | Доля штатных педагогических работников - победителей конкурсов, проводимых Министерством образования Иркутской области и /или Минобнауки России | <p>Областной конкурс на лучший видеоролик «Молодой профессионал» в рамках проведения Регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» (World Skills Russia) в Иркутской области</p> <p>Олимпиада по информатике среди студентов I курса в рамках регионального коллоквиума «Молодое поколение – потенциал будущего»</p> <p>Олимпиада по информатике среди студентов 2-х и старших курсов в рамках регионального коллоквиума «Молодое поколение - потенциал будущего»</p> <p>Конкурс презентаций «Моя профессия - моё будущее» в рамках регионального коллоквиума «Молодое поколение - потенциал будущего»</p> <p>Всероссийский конкурс интерактивных плакатов</p> <p>Чемпионат по интернет-сёрфингу в рамках областного конкурса «IT-сессия 2016»</p> <p>Сетевая интеллектуальная игра «Web-калейдоскоп» в рамках областного конкурса «IT-сессия 2016»</p> <p>Конкурс компьютерной графики в рамках областного конкурса «IT-сессия 2016»</p> <p>Конкурс инфографических историй «Easel.ly - Инфография» в рамках областного конкурса «IT-сессия 2016»</p> <p>Конкурс IT-проектов «Поколение Y» (на присуждение президентской стипендии)</p> <p>Международный турнир по информатике «С компьютером на ты». Тур 3 «Всемирная паутина»</p> | <p>Диплом победителя по компетенции «Парикмахерское искусство»</p> <p>Участие</p> <p>Диплом II степени Диплом III степени</p> <p>Участие</p> <p>Диплом II степени Диплом III степени</p> <p>Участие</p> <p>Участие</p> <p>Диплом за 2 место в ном. «Коллаж, фотомонтаж», Диплом за 2 место в ном. «Компьютерный рисунок»</p> <p>Диплом I степени</p> <p>Лауреат конкурса (Смоляков И.)</p> <p>Дипломы I степени</p> |

VIII. Финансовое обеспечение образовательной деятельности

| <i>№</i> | <i>Индикаторы</i> | <i>Оценка</i> |
|----------|--|---------------|
| 8.1.1 | Доля внебюджетных доходов в консолидированном бюджете образовательной организации | 0,1 |
| 8.1.2 | Отношение средней заработной платы в образовательной организации к средней заработной плате по экономике региона | 95% |
| 8.1.3 | Доля расходов, направленных на научно-исследовательские и экспериментальные работы | 0,029 |
| 8.1.4 | Доля внебюджетных расходов, направленных на развитие материальной базы | 0,35 |