

ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ

ГБПОУ ИО «Усольский техникум сферы обслуживания»

за 2017 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 2016-2017 учебный год, утверждён на заседании Педагогического совета 6 сентября 2016 года протокол № 1.- План работы ГБПОУ ИО УТСО на 2017-2018 учебный год, утверждён на заседании Педагогического совета 27 сентября 2017 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;- 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 предметов, курсов, дисциплин (модулей),	имеются

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикатора	Оценка
		<p>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 образовательными 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); - И другие локальные акты. 	

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикатора	Оценка
1.1.5.	Наличие учебно-планирующей документации	<p>1) ФГОС СПО:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100116.01 Парикмахер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №730 от 02.08.2013 г.; - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 854 от 02.08.2013 г.; - 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08.2013 г.; - 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.; - 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 г. <p>2) Примерные основные профессиональные образовательные программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100116.01 Парикмахер; - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации; - 260807.01 Повар, кондитер; - 43.01.09 Повар, кондитер; - 19.02.10 Технология продукции общественного питания. <p>3) Комплект учебно-программной документации (адаптированная образовательная программа) по профессии 19601 Швея для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>4) Основные профессиональные образовательные программы – утверждены 30.06.2015 г., 30.06.2016 г., 27.06.2017 г. (с изменениями и дополнениями, внесенными Приказом № 218 от 14 ноября 2017 г.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 43.01.02 Парикмахер; - 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации; - 19.01.17 Повар, кондитер; - 43.01.09 Повар, кондитер; - 19.02.10 Технология продукции общественного питания. <p>5) Комплект рабочей учебно-программной документации (адаптированная образовательная программа) по профессии 19601 Швея для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержден 30.06.2016 г., 27.06.2017 г.</p> <p>6) Учебные планы утверждены:</p>	имеется

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикатора	Оценка
		30.06.2015 г., 30.06.2016 г., 27.06.2017 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 218 от 14 ноября 2017 г.) 7) Учебно-методические комплексы.	

II. Структура техникума и система управления

2.1. Управление

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
2.1.1.	Наличие структурных подразделений	9 структурных подразделений согласно Положения «О структурных подразделениях ГБПОУ ИО УТСО» (Приказ № 20-од от 29.08.2014 г.); Подразделение постинтернатного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа (Приказ № 134/1 от 03.09.2016 г.)	соответствует / имеется
2.1.2.	Наличие документов, регламентирующих работу каждого структурного подразделения	Положения о структурном подразделении: 1) администрация; 2) по учебно-производственной работе; 3) по учебной работе; 4) по учебно-воспитательной работе; 5) по учебно-методической работе; 6) отдел кадров; 7) административно-хозяйственное подразделение; 8) финансово-экономическое подразделение; 9) столовая, утвержденные Приказом № 20-од от 29 августа 2014 года. 10) Положение о подразделении постинтернатного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, утверждённый Приказом № 134/1 от 03.09.2016 г.	имеются
2.1.3.	Наличие органов общественного самоуправления	- Общее собрание работников техникума и представителей студентов (обучающихся); - Педагогический совет; - Студенческий совет; - Совет родителей; - Профсоюз; - Учебно-методический совет; - Совет общежития.	имеются / соответствует
2.1.4.	Наличие документов, регламентирующих работу органов общественного самоуправления	Положения; Протоколы заседаний; 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 производственной (профессиональной) практике, от 26.09.2014 г.;
- Положение о руководителе производственной (профессиональной) практики, от 26.09.2014г.
- Положение об учебно-производственных мастерских, от 26.09.2014 г.;

3.1.2. Наличие программ учебной и производственной практик

Программы практик по ОПОП СПО:

- 43.01.02 Парикмахер;
- 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации;
- 19.01.17 Повар, кондитер;
- 43.01.09 Повар, кондитер;
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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 29.08.2014 г. Требования данного Положения соблюдаются.

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

<i>Группа</i>	<i>Профессиональные модули</i>	<i>Количество часов по программе практики</i>	<i>Выполнение часов учебной и производственной практики, %</i>
Пр-14 Пр-15 Пр-25 Пр-16 Пр-17 Пр-27	ПМ 1. Выполнение стрижки и укладки волос ПМ 2.Выполнение химической завивки волос ПМ 3.Выполнение окрашивания волос ПМ 4. Оформление причесок	УП-108 ПП-288 УП-72 ПП-72 УП-180 ПП-216 УП-180 ПП-216	100
Пв-14 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-72 ПП-72 УП-72 ПП-108 УП-72 ПП-108 УП-72 ПП-108 УП-72 ПП-72 УП-72 ПП-72 УП-144 ПП-180	100
Пв-17	ПМ 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП-72	100
Оп(м)-14 Оп(м)-15 Оп(м)-16 Оп(м)-17	ПМ 1. Ввод и обработка цифровой информации. ПМ 2. Хранение, передача и публикация цифровой информации.	УП-684 ПП-252 УП-360 ПП-108	100
Т-17	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной	УП-72	100

Группа	Профессиональные модули	Количество часов по программе практики	Выполнение часов учебной и производственной практики, %
	кулинарной продукции		

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.

Направление подготовки/профессия	Место прохождения производственной практики
ОПОП ПКРС / Мастер по обработке цифровой информации	ЦТО ООО «Сибмедиа», ООО «Инфоцентр», ООО «Фотоуслуги», ОГКУСО «Центр помощи детям», МУП ПО «Электроавтотранс»
ОПОП ПКРС / Повар, кондитер	ООО «Мультимаг» (столовая), МБОУ СОШ № 6 (столовая), МУП Столовая № 7, ИП Салназарян. Кафе «У Тиграна», Кафе «Буржуй», ИП Талатай. Кафе «Звезда»
ОПОП ПКРС / Парикмахер	ИП Морозова. Парикмахерский салон «Вертуаль», ИП Рудакова. Парикмахерская «Кристи», ИП Гирфанова. Парикмахерский салон «Престиж», ИП Сорокина. Салон красоты «Лидия»
ОПОП ППССЗ / Технология продукции общественного питания	ООО «Мультимаг» (столовая), МБОУ СОШ № 6 (столовая), МУП Столовая № 7, ИП Салназарян. Кафе «У Тиграна», Кафе «Буржуй», ИП Талатай. Кафе «Звезда»

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 26.09.2014 г.;
- Положение о выпускной квалификационной работе выпускников, освоивших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального от 26.09.2014 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 2017

3.3. Подготовка кадров

3.3.1. Общая численность студентов

№	Наименование основной профессиональной образовательной программы	Численность обучающихся в 2017 году (чел.)
1.	19.01.17 Повар, кондитер	92
2.	43.01.09 Повар, кондитер	10
3.	43.01.02 Парикмахер	106
4.	09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	63
5.	19.02.10 Технология продукции общественного питания	16
6.	19601 Швея	29
Итого		316

3.3.2. Количество студентов, принятых за счет регионального бюджета

Количество обучающихся, принятых за счет регионального бюджета, согласно контрольным цифрам набора – 149 человек.

3.3.3. Количество реализуемых программ СПО

Количество реализуемых программ СПО

- 19.01.17 Повар, кондитер
- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.01.02 Парикмахер
- 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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.

№ п/п	Количество выпускников в 2017 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	97	64	77	100	100%	41	42%

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 06.03.2017 г.
- Положение о приемной комиссии, от 06.03.2017 г.
- Приказ «О создании приемной комиссии» № 43, от 06.03.2017

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 техникум, в т.ч. их размещение на официальном сайте техникума.

Приказ о зачислении обучающихся № 16-К, от 1 сентября 2017 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	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.02 Парикмахер» Утвержден и.о. директора ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2015 г.
2	Учебный план ОПОП СПО по профессии «19.01.17 Повар, кондитер» Утвержден и.о. директора ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2015 г.
3	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации» Утвержден и.о. директора ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2015 г.
4	Учебный план ОПОП СПО по специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания». Утвержден и.о. директора ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2015 г.
5	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.02 Парикмахер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2016 г.
6	Учебный план ОПОП СПО по профессии «19.01.17 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2016 г.
7	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2016 г.
8	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.02 Парикмахер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.06.2017 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 218 от 14 ноября 2017 г.)
9	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.06.2017 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 218 от 14 ноября 2017 г.)
10	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.06.2017 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 218 от 14 ноября 2017 г.)
11	Учебный план ОПОП СПО по специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания». Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.06.2017 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 218 от 14 ноября 2017 г.)

Наличие учебных планов профессиональной подготовки

№ n/n	Наименование учебного плана
1	Учебный план 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 30.06.2016 г.
2	Учебный план 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 27.06.2017 г.

4.2.2. Соответствие структуры обязательной части циклов ОПОП СПО требованиям ФГОС

Профессия	Индекс	Циклы	ФГОС	ОПОП
43.01.02 Парикмахер		Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	576	576

Профессия	Индекс	Циклы	ФГОС	ОПОП
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	224	224
	П.00	Профессиональный цикл	312	312
	УП.00	Учебная практика	684/1404	684/1404
	ПП.00	Производственная практика		
	ПА.00	Промежуточная аттестация	1 нед. / 2 нед.	1 нед. / 2 нед.
	ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед. / 2 нед.	1 нед. / 2 нед.
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации		Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	576	576
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	192	192
	П.00	Профессиональный цикл	344	344
	УП.00	Учебная практика	684/1404	684/1404
	ПП.00	Производственная практика		
	ПА.00	Промежуточная аттестация	1 нед. / 2 нед.	1 нед. / 2 нед.
	ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед. / 2 нед.	1 нед. / 2 нед.
19.01.17 Повар, кондитер		Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	504	504
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	160	160
	П.00	Профессиональный цикл	308	308
	УП.00	Учебная практика	756/1476	756/1476
	ПП.00	Производственная практика		
	ПА.00	Промежуточная аттестация	1 нед. / 2 нед.	1 нед. / 2 нед.
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед. / 2 нед.	1 нед. / 2 нед.	
43.01.09 Повар, кондитер		Общий объем образовательной программы	5904	5904
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	не менее 324	900
	П.00	Профессиональный цикл	не менее 1980	2566
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	72
19.02.10 Технология продукции общественного питания		Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	2052	2052
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	420	420
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	208	208
	П.00	Профессиональный цикл	1424	1424
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	416	416
	ПМ.00	Профессиональные модули	1008	1008
	УП.00	Учебная практика	1008	1008
	ПП.00	Производственная практика		
	ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	4 нед.
	ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.	5 нед.
	ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.	6 нед.
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.	4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.	2 нед.	

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
43.01.02 Парикмахер	на базе основного общего образования	2 года 5 мес.	2 года 5 мес.
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	на базе основного общего образования	2 года 5 мес.	2 года 5 мес.
19.01.17 Повар, кондитер	на базе основного общего образования	2 года 5 мес.	2 года 5 мес.
43.01.02 Парикмахер	на базе основного общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	на базе основного общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.
19.01.17 Повар, кондитер	на базе основного общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.
43.01.09 Повар, кондитер	на базе основного общего образования	3 года 10 мес.	3 года 10 мес.
19.02.10 Технология продукции общественного питания	на базе основного общего образования	3 года 10 мес.	3 года 10 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 ППКРС при очной форме получения образования составляет 65 недель, в том числе:

Профессия		ФГОС	ОПОП
19.01.17 Повар, кондитер	Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	18 нед.	18 нед.
	Учебная практика	21 нед. / 41 нед.	41 нед.
	Производственная практика		
	Промежуточная аттестация	1 нед. / 2 нед.	2 нед.
	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед. / 2 нед.	2 нед.
	Каникулярное время	2 нед.	2 нед.
	Итого	43 нед. / 65 нед.	65 нед.
43.01.02 Парикмахер	Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.	20 нед.
	Учебная практика	19 нед. / 39 нед.	39 нед.
	Производственная практика		

Профессия		ФГОС	ОПОП
	Промежуточная аттестация	1 нед. / 2 нед.	2 нед.
	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед. / 2 нед.	2 нед.
	Каникулярное время	2 нед.	2 нед.
	Итого	43 нед. / 65 нед.	65 нед.
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	20 нед.	20 нед.
	Учебная практика	19 нед. / 39 нед.	39 нед.
	Производственная практика		
	Промежуточная аттестация	1 нед. / 2 нед.	2 нед.
	Государственная (итоговая) аттестация	1 нед. / 2 нед.	2 нед.
	Каникулярное время	2 нед.	2 нед.
	Итого	43 нед. / 65 нед.	65 нед.

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Специальность		ФГОС	ОПОП
19.02.10 Технология производства общественного питания	Обучение по учебным циклам	115 нед.	115 нед.
	Учебная практика	33 нед.	33 нед.
	Производственная практика (по профилю специальности)		
	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	4 нед.
	Промежуточная аттестация	7 нед.	7 нед.
	Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.	6 нед.
	Каникулярное время	34 нед.	34 нед.
	Итого	199 нед.	199 нед.

Срок получения образования по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Профессия		ФГОС	ОПОП
43.01.09 Повар, кондитер	Общепрофессиональный цикл	не менее 324	900
	Профессиональный цикл	не менее 1980	2566
	Государственная итоговая аттестация	72	72
	Общий объем образовательной программы	5904	5904

Нормативный срок освоения учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии 19601 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 профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная 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.

Профессия / Специальность	Индекс	Дисциплина	ФГОС		ОПОП	
			Всего макси- мальной учебной нагрузки обучаю- щегося (час./нед.)	В т.ч. часов обяза- тельных учебных занятий	Всего максимал- ьной учебной нагрузки обучающ- егося (час./нед.)	В т.ч. часов обязател- ьных учебных занятий
43.01.02 Парикмахер	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	326	224	394	260
	ОП.01	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			48	32
	ОП.02	Основы культуры профессионального общения			66	44
	ОП.03	Санитария и гигиена			63	44
	ОП.04	Основы физиологии кожи и волос			102	68
	ОП.05	Специальный рисунок			69	40
	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		32	46	32
	П.00	Профессиональный цикл	458	312	2025	1824
	ПМ.01	Выполнение стрижек и укладок волос			746	652
	МДК.01.01	Стрижки и укладки волос			278	184
	ПМ.02	Выполнение химической завивки волос			222	196
	МДК.02.01	Химическая завивка волос			78	52
	ПМ.03	Выполнение окрашивания волос			548	500
	МДК.03.01	Окрашивание волос			152	104
	ПМ.04	Оформление причесок			509	476
	МДК.04.01	Искусство прически			113	80
	ФК.00	Физическая культура	80	40	80	40
	УП.00.	Учебная практика	39 нед.		1404	1404
	ПП.00.	Производственная практика				
19.01.17 Повар, кондитер	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	232	160	288	192
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			48	32
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			48	32
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			48	32
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			48	32
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		32	48	32
	П.00	Профессиональный цикл	452	308	2106	1896
	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			207	186
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			63	42
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			246	224
	МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			66	44
	ПМ.03	Приготовление супов и соусов			246	224
	МДК.03.01	Технология приготовления супов и			66	44

Профессия / Специальность	Индекс	Дисциплина	ФГОС		ОПОП	
			Всего макси- мальной учебной нагрузки обучаю- щегося (час./нед.)	В т.ч. часов обяза- тельных учебных занятий	Всего максимал- ьной учебной нагрузки обучающ- егося (час./нед.)	В т.ч. часов обязател- ьных учебных занятий
		соусов				
	ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы			246	224
	МДК.04.01	Технология обработки сырья и приго- товление блюд из рыбы			66	44
	ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и до- машней птицы			273	242
	МДК.05.01	Технология обработки сырья и приго- товление блюд из мяса и домашней птицы			93	62
	ПМ.06	Приготовление и оформление холод- ных блюд и закусок			210	188
	МДК.06.01	Технология приготовления и оформл- ение холодных блюд и закусок			66	44
	ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков			210	188
	МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			66	44
	ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, муч- ных и кондитерских изделий			468	420
	МДК.08.01	Технология приготовления хлебобу- лочных, мучных и кондитерских из- делий			144	96
	ФК.00	Физическая культура	72	32	54	36
	УП.00.	Учебная практика	41 нед.		1476	1476
	ПП.00.	Производственная практика				
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	288	192	358	242
	ОП.01	Основы информационных технологий			62	42
	ОП.02	Основы электротехники			62	42
	ОП.03	Основы электроники и цифровой схемотехники			62	42
	ОП.04	Охрана труда и техника безопасности			62	42
	ОП.05	Экономика организации			62	42
	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		32	48	32
	П.00	Профессиональный цикл	516	344	2061	1842
	ПМ.01	Ввод и обработка цифровой инфор- мации			1431	1266
	МДК.01.01	Технология создания и обработки цифровой мультимедийной информа- ции			495	330
	ПМ.02	Хранение, передача и публикация цифровой информации			630	576
	МДК.02.01	Технология публикации цифровой мультимедийной информации			162	108
	ФК.00	Физическая культура	80	40	80	40
	УП.00.	Учебная практика	39 нед.		1404	1404
ПП.00.	Производственная практика					
19.02.10	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и	630	420	569	420

Профессия / Специальность	Индекс	Дисциплина	ФГОС		ОПОП	
			Всего макси- мальной учебной нагрузки обучаю- щегося (час./нед.)	В т.ч. часов обяза- тельных учебных занятий	Всего максимал- ьной учебной нагрузки обучающ- егося (час./нед.)	В т.ч. часов обязател- ьных учебных занятий
Технология производства обществен- ного пита- ния		социально-экономический учебный цикл				
	ОГСЭ.01.	Основы философии		48	72	48
	ОГСЭ.02.	История		48	72	48
	ОГСЭ.03.	Иностранный язык		162	182	162
	ОГСЭ.04.	Физическая культура	324	162	243	162
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208	312	208
	ЕН.01.	Математика			104	80
	ЕН.02.	Экологические основы природополь- зования			104	64
	ЕН.03.	Химия			104	64
	П.00	Профессиональный учебный цикл	2136	1424	4018	3306
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	416	634	426
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			72	50
	ОП.02	Физиология питания			72	50
	ОП.03	Организация хранения и контроль за- пасов и сырья			58	39
	ОП.04	Информационные технологии в про- фессиональной деятельности			48	29
	ОП.05	Метрология и стандартизация			68	45
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			72	50
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			74	50
	ОП.08	Охрана труда			68	45
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		68	102	68
	ПМ.00	Профессиональные модули	1512	1008	3384	2880
	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			504	432
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфаб- рикатов для сложной кулинарной продукции			216	144
	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			504	432
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			216	144
	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей ку- линарной продукции			504	432
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			216	144
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобу- лочных, мучных кондитерских изде- лий			504	432	

Профессия / Специальность	Индекс	Дисциплина	ФГОС		ОПОП	
			Всего макси- мальной учебной нагрузки обучаю- щегося (час./нед.)	В т.ч. часов обяза- тельных учебных занятий	Всего максимал- ьной учебной нагрузки обучающ- егося (час./нед.)	В т.ч. часов обязате- льных учебных занятий
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			216	144
	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			504	432
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			216	144
	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			360	288
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			216	144
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			504	432
	УП.00.	Учебная практика				
	ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)	28 нед.	1008	1872	1872
	ППД.00.	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.		144	144

Профессия	Индекс	Дисциплина	ФГОС / примерная ОПОП		ОПОП	
			Объем образова- тельной программы, ВСЕГО (час)	В т.ч. все по дисци- плине/МДК (работа обучающихся во взаимо- действии с преподава- телем)	Объем образова- тельной программы, ВСЕГО (час)	В т.ч. все по дисци- плине/МДК (работа обучающихся во взаимо- действии с преподава- телем)
43.01.09 Повар, кондитер	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	324	900	782
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	36	64	56
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	36	98	88
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	36	60	54
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36	70	62
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	32	76	64
	ОП.06	Охрана труда	36	36	40	36
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36	72	64
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	36	36	32
	ОП.09	Физическая культура	40	40	82	72
	П.00	Профессиональный цикл	1980	648	2566	654
	ПМ.00	Профессиональные модули	1872	648	2566	654
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, ку-	248	104	336	72

Профессия	Индекс	Дисциплина	ФГОС / примерная ОПОП		ОПОП	
			Объём образовательной программы, ВСЕГО (час)	В т.ч. всего по дисциплине/МДК (работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем)	Объём образовательной программы, ВСЕГО (час)	В т.ч. всего по дисциплине/МДК (работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем)
		линарных изделий разнообразного ассортимента				
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32	26	22
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	72	58	50
	ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	160	606	152
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	34	30
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	128	140	122
	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	128	498	152
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32	34	30
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	96	140	122
	ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	96	348	90
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32	34	30
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	64	68	60
	ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	160	688	188
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	32	32	34	30

Профессия	Индекс	Дисциплина	ФГОС / примерная ОПОП		ОПОП	
			Объем образовательной программы, ВСЕГО (час)	В т.ч. всего по дисциплине/МДК (работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем)	Объем образовательной программы, ВСЕГО (час)	В т.ч. всего по дисциплине/МДК (работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем)
		мучных кондитерских изделий				
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	128	180	158
	УП.00.	Учебная практика			1728	1728
	ПП.00.	Производственная практика				
	Общий объем образовательной программы		5904	5904	5904	5904

4.2.8. Выполнение требований к продолжительности всех видов практик

Профессия / Специальность	Виды практик	Требование к сроку обучения		Оценка (соответствует/не соответствует)
		ФГОС	ОПОП	
43.01.02 Парикмахер	Учебная практика	39 нед.	1404	соответствует
	Производственная практика	1404 ч.		
19.01.17 Повар, кондитер	Учебная практика	41 нед.	1476	соответствует
	Производственная практика	1476 ч.		
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	Учебная практика	39 нед. 1404 ч.	1404	соответствует
	Производственная практика			
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Учебная практика	18 нед. 1008 ч.	1872	соответствует
	Производственная практика (по профилю специальности)			
	Производственная практика (преддипломная)			
43.01.09 Повар, кондитер	Учебная практика	-	1728	соответствует
	Производственная практика			

Учебная практика проводится параллельно с обучением по МДК профессиональных модулей по 6 часов 1 занятие. Учебная практика организуется 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 – 2 недели по учебному плану, что соответствует ФГОС.

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

4.2.11. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени

В соответствии с ОПОП и учебным планом время, отведенное на каникулы, составляет:

Наименование профессии	Продолжительность по ФГОС	Фактическая продолжительность	Оценка (соответствует / не соответствует)
19.01.17 Повар, кондитер	2 нед.	2 нед.	соответствует
43.01.09 Повар, кондитер	34 нед.	34 нед.	соответствует
43.01.02 Парикмахер	2 нед.	2 нед.	соответствует
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	2 нед.	2 нед.	соответствует
19.02.10 Технология продукции общественного питания	34 нед.	34 нед.	соответствует
19601 Швея	11 нед.	11 нед.	соответствует

что соответствует требованиям ФГОС.

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: «43.01.02 Парикмахер», «19.01.17 Повар, кондитер», «43.01.09 Повар, кондитер», «09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации», «19.02.10 Технология продукции общественного питания» 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.

43.01.02 Парикмахер				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		учебный план	комплект программ	рецензия внешняя, внутренняя
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	История	+	+	+
5.	Физическая культура	+	+	+
6.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
7.	Обществознание	+	+	+
8.	Естествознание	+	+	+
9.	География	+	+	+
10.	Астрономия	+	+	+
11.	Математика	+	+	+
12.	Информатика и ИКТ	+	+	+
13.	Экономика	+	+	+
14.	Право	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Экономические и правовые основы профессиональной дея-	+	+	+

	тельности			
2.	Основы культуры профессионального общения	+	+	+
3.	Санитария и гигиена	+	+	+
4.	Основы физиологии кожи и волос	+	+	+
5.	Специальный рисунок	+	+	+
6.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Выполнение стрижек и укладок волос	+	+	+
2.	Выполнение химической завивки волос	+	+	+
3.	Выполнение окрашивания волос	+	+	+
4.	Оформление причёсок	+	+	+
5.	ФК.00 Физическая культура	+	+	+

19.01.17 Повар, кондитер				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		учебный план	комплект программ	рецензия внешняя, внутренняя
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Физика	+	+	+
9.	Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+
10.	География	+	+	+
11.	Информатика и ИКТ	+	+	+
12.	Химия	+	+	+
13.	Биология	+	+	+
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	+	+	+
6.	Основы калькуляции и учета	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+
2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	+	+	+
3.	Приготовление супов и соусов	+	+	+
4.	Приготовление блюд из рыбы	+	+	+
5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+
6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	+	+	+
7.	Приготовление сладких блюд и напитков	+	+	+
8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	+	+	+
9.	ФК.00 Физическая культура	+	+	+

09.01.03 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.	Физическая культура	+	+	+
6.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
7.	Химия	+	+	+
8.	Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+
9.	Биология	+	+	+
10.	География	+	+	+
11.	Астрономия	+	+	+
12.	Математика	+	+	+
13.	Информатика и ИКТ	+	+	+
14.	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.	Ввод и обработка цифровой информации	+	+	+
2.	Хранение, передача и публикация цифровой информации	+	+	+
3.	ФК.00 Физическая культура	+	+	+

19.02.10 Технология продукции общественного питания				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		учебный план	комплект программ	рецензия внешняя, внутренняя
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Информатика и ИКТ	+	+	+
9.	Физика	+	+	+
10.	Химия	+	+	+
11.	Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+
12.	Биология	+	+	+
13.	География	+	+	+
14.	Астрономия	+	+	+
Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины				
1.	Основы философии	+	+	+
2.	История	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Физическая культура	+	+	+
Математические и общие естественнонаучные дисциплины				
1.	Математика	+	+	+
2.	Экологические основы природопользования	+	+	+
3.	Химия	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+	+
2.	Физиология питания	+	+	+

3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+	+
4.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+	+
5.	Метрология и стандартизация	+	+	+
6.	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+
7.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+
8.	Охрана труда	+	+	+
9.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+
2.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+
3.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+
4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+
5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+
6.	Организация работы структурного подразделения	+	+	+
7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	+	+	+

43.01.09 Повар, кондитер				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		учебный план	комплект программ	рецензия внешняя, внутренняя
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Физика	+	+	+
9.	Обществознание (вкл. экономику и право)	+	+	+
10.	География	+	+	+
11.	Астрономия	+	+	+
12.	Информатика и ИКТ	+	+	+
13.	Химия	+	+	+
14.	Биология	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+
2.	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+
4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+
5.	Основы калькуляции и учета	+	+	+
6.	Охрана труда	+	+	+
7.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
8.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
9.	Физическая культура	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+	+	+
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	+	+	+

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+
4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	+	+	+
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+	+	+

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 учебных планов, расписания учебных занятий и рабочих программ УД, ПМ на соответствие требований к структуре основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО выявил 100% наличие всех обязательных дисциплин федерального компонента государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, а также общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ФГОС СПО по соответствующим профессиям/специальностям. Дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы 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/специальностям
- Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
- Календарно-тематическое планирование
- Учебники по дисциплинам и профессиональным модулям
- Учебные пособия, справочники, практикумы
- Методические материалы
- Оценочные материалы

что соответствует требованиям ФГОС.

4.3.4. Выполнение учебного плана по каждой ОПОП СПО

43.01.02 Парикмахер			
№	Наименование дисциплины, МДК	Количество часов	
		по учебному плану	фактически по журналу т/о

1	Русский язык	114	114
2	Литература	171	171
3	Иностранный язык	171	171
4	История	171	171
5	Физическая культура	171	171
6	Основы безопасности жизнедеятельности	72	72
7	Обществознание	96	96
8	Естествознание	180	180
9	География	72	72
10	Экология	72	72
11	Математика	285	285
12	Информатика и ИКТ	108	108
13	Экономика	89	89
14	Право	100	100
15	Введение в профессию	56	56
16	Основы предпринимательской деятельности	56	56
17	Эффективное поведение на рынке труда	68	68
18	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	32	32
19	Основы культуры профессионального общения	44	44
20	Санитария и гигиена	44	44
21	Основы физиологии кожи и волос	68	68
22	Специальный рисунок	40	40
23	Безопасность жизнедеятельности	32	32
24	Выполнение стрижек и укладок волос	652	652
25	Выполнение химической завивки волос	196	196
26	Выполнение окрашивания волос	500	500
27	Оформление причёсок	476	476
28	ФК.00 Физическая культура	40	40

19.01.17 Повар, кондитер

№	Наименование дисциплины, МДК	Количество часов	
		по учебному плану	фактически по журналу т/о
1	Русский язык	114	114
2	Литература	171	171
3	Иностранный язык	171	171
4	Математика	228	228
5	История	171	171
6	Физическая культура	171	171
7	Основы безопасности жизнедеятельности	72	72
8	Физика	108	108
9	Обществознание (вкл. экономику и право)	171	171
10	География	72	72
11	Экология	72	72
12	Информатика и ИКТ	108	108
13	Химия	171	171
14	Биология	72	72
15	Введение в профессию	56	56
16	Основы предпринимательской деятельности	56	56
17	Эффективное поведение на рынке труда	68	68
18	Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	32
19	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	32	32

20	Техническое оснащение и организация рабочего места	32	32
21	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	32	32
22	Безопасность жизнедеятельности	32	32
23	Основы калькуляции и учета	32	32
24	Приготовление блюд из овощей и грибов	186	186
25	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	224	224
26	Приготовление супов и соусов	224	224
27	Приготовление блюд из рыбы	224	224
28	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	242	242
29	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	188	188
30	Приготовление сладких блюд и напитков	44	44
31	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	96	96
32	ФК.00 Физическая культура	36	36

09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации

№	Наименование дисциплины, МДК	Количество часов	
		по учебному плану	фактически по журналу т/о
1	Русский язык	114	114
2	Литература	171	171
3	Иностранный язык	171	171
4	История	171	171
5	Физическая культура	171	171
6	Основы безопасности жизнедеятельности	72	72
7	Химия	114	114
8	Обществознание (вкл. экономику и право)	171	171
9	Биология	36	36
10	География	72	72
11	Экология	36	36
12	Математика	285	285
13	Информатика и ИКТ	108	108
14	Физика	180	180
15	Введение в профессию	56	56
16	Основы предпринимательской деятельности	56	56
17	Эффективное поведение на рынке труда	68	68
18	Основы информационных технологий	42	42
19	Основы электротехники	42	42
20	Основы электроники и цифровой схемотехники	42	42
21	Охрана труда и техника безопасности	42	42
22	Экономика организации	42	42
23	Безопасность жизнедеятельности	32	32
24	Ввод и обработка цифровой информации	1266	1266
25	Хранение, передача и публикация цифровой информации	576	576
26	ФК.00 Физическая культура	40	40

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/специальностям: «Парикмахер», «Повар, кондитер», «Мастер по обработке цифровой информации», «Технология продукции общественного питания», а также требованиям и нормам СанПиН 2.4.3.1186-03 (с изменениями). 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 соответствуют наименованию и последовательности их расположения в учебном плане. Оценка за контрольные, лабораторные и другие работы выставляются в графе для их проведения. В конце каждого семестра и учебного года на левой стороне формы преподаватели выставляют семестровые 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 семестр и учебный год, а также сведения о выполнении учебных планов преподаватели заносят на страницы формы № 3 «Итоги образовательного процесса». Оценки по учебной практике выставляются на этих страницах мастером производственного обучения группы. Оценки по поведению, общее количество часов, пропущенных каждым обучающимся по теоретическому обучению и учебной практике, 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 ведение 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 течение 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, а также дежурной группой по образовательному учреждению через срез посещаемости учебных занятий.

4.4. Воспитательная и внеучебная работа с обучающимися

4.4.1. Наличие нормативной и планирующей документации, регламентирующих 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

- Положение об организации воспитательной работы;
- Положение о назначении, выплате, прекращении выплаты стипендий обучающимся;
- Положение о стипендиальной комиссии;
- Положение о детях-сиротах и детях, оставшихся без попечения родителей;
- Положение о порядке применения к обучающимся и снятии с обучающихся дисциплинарного взыскания;
- Положение о классном руководителе (кураторе);

- Положение о родительском комитете;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о студенческом самоуправлении;
- Положение о старостате и старосте группы;
- Положение о кабинете профилактики «Вита»;
- Положение о совете по профилактике правонарушений;
- Положение о кабинете профилактики правонарушений;
- Положение об общежитии;
- Положение о совете общежития;
- Правила внутреннего распорядка общежития;
- Положение о смотре на лучшую комнату в общежитии;
- Правила внутреннего распорядка
- Положение о социально-психологической службе сопровождения обучающихся;
- Положение о медицинском кабинете/об организации медицинского обслуживания;
- Положение о физкультурно-оздоровительном центре;
- Положение о пользовании лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта;
- Положение об организации смотра-конкурса «Лучшая учебная группа»;
- Положение о дежурстве студентов;
- Положение о единых требованиях к форме, одежде и внешнему виду обучающихся;
- Положение о правах и законных интересах обучающихся, законных представителей несовершеннолетних обучающихся, педагогических работников;
- Положение о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- Положение о поощрении обучающихся;
- Положение о предоставлении академических отпусков;
- Положение об акции «Ветеран живет рядом»;
- Положение о портфолио студентов;
- Положение о проведении учебных военных сборов;
- Положение о библиотечно-информационном центре
- Правила пользования библиотекой;

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: «Синяя ленточка», «Мы не равнодушны!», «Здоровая семья – здоровое общество», «Плакат мира», «Ветеран живет рядом», «Чистые лёгкие»
- 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.
- Вахта памяти на 9 мая
- День студента
- Посвящение в студенты
- Недели: «Высокая ответственность», «Будущее в моих руках», неделя добра, «Недетское детство»
- Флеш-моб «Дыши! Двигайся! Живи!»

Совет общежития направил работу на создание социально-бытовых условий для жизни, учебы, отдыха проживающих в общежитии, благоприятного нравственно-психологического климата. Организаторы проведения конкурсов: «Я здесь живу», ледовых фигур, «Здравствуй мяся», «Твой образ нежный», неделя культуры и др.

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

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 – по итогам 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 планов ИПР.

Специалистами разработаны планы ИПР (индивидуальной профилактической работы) обучающегося, по 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 планов ИПР (индивидуальной профилактической работы) 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	42 чел.
- На конец учебного года	27 чел.

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности

	Об-ций кон-тин-гент	Занимаются в творческих объединениях, клубах по интересам, студиях, секциях								В учреждени-ях 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.	%		
2017 г.	325	150	46%	45	14%	30	9%	50	15%	25/7,7%	300/92%

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 среднего профессионального образования на 2017 год подписана работодателями и службами занятости 23 декабря 2016 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	2017 год
5.2.1	Процент занятости выпускников	100%
5.2.2	Процент трудоустройства выпускников	42%

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

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
6.1.1.	Наличие федеральных государственных образовательных стандартов по каждому направлению подготовки	<p>ФГОС СПО:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100116.01 Парикмахер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №730 от 02.08.2013 г.; - 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 854 от 02.08.2013 г.; - 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08.2013 г.; - 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.; - 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 г. 	имеется
6.1.2.	Наличие образовательных программ по каждому направлению подготовки, их соответствие федеральным государственным образовательным стандартами потребностям рынка труда	<p>Основные профессиональные образовательные программы по направлениям – утверждены директором ГБПОУ ИО УТ-СО 30.06.2015, 30.06.2016, 27.06.2017:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 43.01.02 Парикмахер, - 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации, - 19.01.17 Повар, кондитер - 43.01.09 Повар, кондитер - 19.02.10 Технология продукции общественного питания 	соответствуют
6.1.3.	Обеспечение всех видов занятий по профессиональным модулям, дисциплинам и МДК учебного плана учебно-методической документацией	<p>По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 0,4 (составлен договор безвозмездной аренды учебников со МБОУ СОШ №16 г. Усолье-Сибирское)</p> <p>По учебным дисциплинам профессионального циклов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Парикмахер – 0,6 - Повар, кондитер – 0,8 - Мастер по обработке цифровой информации – 0,6 - Швея – 1 	требуется обновления библиотечного фонда

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
6.1.4.	Наличие электронных образовательных ресурсов	<ul style="list-style-type: none"> - 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
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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
6.3.1.	Общее количество педагогических работников	Штатные работники – 30 Совместители – 0	соответствует
6.3.2.	Доля штатных педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию	40%	соответствует
6.3.3.	Доля штатных педагогических работников, имеющих первую квалификационную категорию	30%	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	27%	соответствует
6.3.6.	Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации или стажировку за последние три года	90%	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%
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 – 0,8 - Мастер по обработке цифровой информации – 0,6 - 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

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
6.5.3.	Наличие доступа обучающихся к Интернет-ресурсам	В компьютерных классах, в библиотеке	имеется

6.6. Инфраструктура

<i>№</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Оценка</i>
6.6.1.	Общая площадь	7605,6 кв.м.
6.6.2.	Доля учебных площадей (кабинеты, лаборатории, мастерские, цеха, полигоны) в общей площади	0,33
6.6.3.	Стоимость учебно-производственного оборудования	9650355,18
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

<i>№</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Оценка</i>
7.1.1	Наличие годового плана внутритехникумовского 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

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
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/	соответствует
7.2.2.	Наличие протоколов педагогических советов, инструкционно-методических совещаний, публичных отчетов, в т.ч. размещение информации	Протоколы педагогического совета ведутся, книга протоколов прошита, страницы пронумерованы. За 2017 год оформлено 7 протоколов. Публичный отчет за 2016-2017 учебный	имеется

	на официальном сайте училища	год размещен на странице сайта http://utso.ru/ в разделе «Документы»	
--	------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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, федерального, международного уровней на 100 обучающихся за отчетный период	Областной конкурс «Лучший репортаж об акции «Неделя без турникетов»; Областной конкурс студенческой антинаркотической социальной рекламы «ВЫЗОВ!» Всероссийский конкурс «Цифровая техника» II региональный чемпионат рабочих профессий «Молодые профессионалы» (World Skills Russia) Дистанционная олимпиада по информатике и ИТ. Номинация «Программирование» Областной конкурс социальной экологической рекламы «Мир в объективе. Взгляд в будущее» Конкурс по робототехнике «РОБОТЕХ» в рамках областной IT-сессии 2016 Конкурс IT-проектов «Поколение Y» в рамках областной IT-сессии 2016 Региональная олимпиада по информатике Всероссийская гуманитарная олимпиада (обществознание); Всероссийская олимпиада по предмету Биология; Всероссийская олимпиада (естественнонаучный цикл) Всероссийская гуманитарная олимпиада (русский язык, литература) Всероссийская олимпиада по предмету Химия	Дипломы 3 степени (2 человека) Диплом 1 степени (1 человек) Диплом 3 степени (1 человек) Бронзовый призёр (1 человек) Диплом 3 степени (1 человек) Дипломы III степени в номинациях (9 человек) Дипломы 3 степени (2 человека) Диплом лауреата (1 человек) Диплом 3 степени (1 человек) 1 место по региону, 3 место по России (2 человека), Диплом 1 место регион (1 человек) Диплом 2 степени (2 человека) 1 место по региону, 3 место по России (4 человека) Диплом 2 и 3 степени (2 человека)
7.3.3.	Доля штатных педагогических работников, издавших учебные пособия, рекомендованные региональными	13%	

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
	или отраслевыми УМК, НМК, с грифом УМО, ФИРО		
7.3.4.	Доля штатных педагогических работников - победителей конкурсов, проводимых Министерством образования Иркутской области и /или Минобнауки России	<p>II областной конкурс «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности»</p> <p>Областной конкурс среди мастеров производственного обучения ПОО Иркутской области «Мастер года 2017»</p> <p>Общероссийский конкурс методических разработок «Интеллектуал», ИМЦ «Маунед Магистр»</p> <p>Всероссийская комплексная педагогическая олимпиада для мастеров производственного обучения</p>	<p>Диплом III степени</p> <p>Сертификат участника</p> <p>Диплом I степени</p> <p>Диплом 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	0,03
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	0,45