

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
ГПОУ «ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕН
Педагогическим советом (протокол № 3 от 17 февраля 2022 г.)

**РЕЗУЛЬТАТЫ САМООБСЛЕДОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
за 2018 – 2022 г.г.**

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Юридический адрес осуществления образовательной деятельности по заявляемым для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ)
2. Фактический адрес осуществления образовательной деятельности по заявляемым для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ)
3. Сведения о наличии лицензии на право осуществления образовательной деятельности по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) по фактическим адресам осуществления образовательной деятельности
4. Сведения о наличии свидетельства о государственной аккредитации
5. Сведения о контингенте обучающихся по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) в 2018-2022 учебном году на дату утверждения отчета (с указанием выпускных групп)
6. Сведения о соответствии содержания и качества подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта
7. Приложение 1 Сведения по основной образовательной программе среднего профессионального образования
8. Приложение 2 Организация образовательного процесса
9. Приложение 3 Сведения о преподавательском составе при реализации ФГОС СПО
10. Приложение 4 Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно - методической литературой
11. Приложение 5 Сведения об обеспеченности специализированным оборудованием
12. Приложение 6 Сведения о местах проведения практик
13. Приложение 7 Результаты контроля знаний при самообследовании
14. Приложение 9 Оценка эффективности воспитательной работы
15. Приложение 10 Анализ состояния библиотечного фонда и электронных ресурсов

**Сведения о реализации основных профессиональных образовательных программ по специальности
44.02.15 «Поварское и кондитерское дело» заявленной для государственной аккредитации**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»**

Место осуществления образовательной деятельности по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ): Государственное профессиональное образовательное учреждение «Забайкальский государственный колледж»

1. Юридический адрес осуществления образовательной деятельности по заявляемым для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ): Российская Федерация, 672023, Забайкальский край, г.Чита, ул Юбилейная, 1.
2. Фактический адрес осуществления образовательной деятельности по заявляемым для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ): Российская Федерация, 672023, Забайкальский край, г.Чита, ул. Юбилейная, 1.
3. Сведения о наличии лицензии на право осуществления образовательной деятельности по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) по фактическим адресам осуществления образовательной деятельности

Вид документа	Серия и № бланка документа	Регистрационный номер и дата выдачи	Орган, выдавший документ	Номер и дата распорядительного акта (приказа) о выдаче документа	Срок окончания действия документа
---------------	----------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--	-----------------------------------

Лицензия на право ведения образовательной деятельности	Серия 75Л02 №0000185	№ 342 от 09 ноября 2015 года	Министерство образования, науки и молодежной политики Забайкальского края	Приказ от 09 ноября 2015 года № 362-Л	бессрочно
--	-------------------------	------------------------------	---	---------------------------------------	-----------

4 Сведения о наличии свидетельства о государственной аккредитации:

Вид документа	Серия и № бланка документа	Регистрационный номер и дата выдачи	Орган, выдавший документ	Номер и дата распорядительного акта (приказа) о выдаче документа	Срок окончания действия документа
Свидетельство о государственной аккредитации	Серия № А03 № 0000310	№ 29 от 18 июня 2019 года	Министерство образования, науки и молодежной политики Забайкальского края	№ 47 – ГА от 18.06.2019г.	23.06.2023г

5 Сведения о контингенте обучающихся по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) в 2018 -2022 учебном году на дату утверждения отчета (с указанием выпускных групп):

№ п/ п	Наименование ОПОП (код специальности, ГОС ФГОС)	Образовательная база приема	Всего обучающихся, чел. очная/заочная								
				1 год обучения		2 год обучения		3 год обучения		4 год обучения	
				очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная

1.	43.02.15 «Поварское кондитерское дело»	Основное общее образование	90	1/25	0	1/25	0	1/25	0	1/15	0
		Среднее (полное) образование	14	0	1/14	0	0	0	0	0	0

6 Сведения о соответствии содержания и качества подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта

6.1 Сведения о соответствии учебных планов по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) федеральному государственному образовательному стандарту

Учебный план заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» соответствует ФГОС СПО

6.2 Сведения о соответствии учебных планов по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) в части общеобразовательной подготовки ФГОС среднего (полного) общего образования (в случае осуществления подготовки специалистов на базе основного общего образования).

Учебный план заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части общеобразовательной подготовки составлен в соответствии с Федеральным базисным планом среднего (полного) общего образования.

6.3 Сведения о наличии рабочих программ учебных дисциплин (профессиональных модулей), программ учебной и производственной практики, календарного учебного графика и методических материалов,

обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии, по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ).

Таблица 6.3.1 Сведения о наличии программных материалов и УМК

№ п/п	Параметры	Вывод (да/нет)
1	наличие рабочих программ по всем учебным дисциплинам (профессиональным модулям)	да
2	наличие программ учебной практики	да
3	наличие программ производственной практики	да
4	наличие годового календарного учебного графика	да
5	наличие методических материалов (методических указаний и рекомендаций по проведению ЛПЗ, СРС, КОС, практик, КП и ДП)	да

Вывод: ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена рабочими программами учебных дисциплин (профессиональных модулей), учебной и производственной практик, календарным графиком учебного процесса и методическими материалами в полном объеме.

6.4 Сведения о соответствии рабочих программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) по заявленной для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) примерным программам, разработанным в установленном законодательством порядке, а в случае отсутствия указанных примерных программ требованиям к структуре ОПОП СПО (при реализации ФГОС СПО).

Таблица 6.4.1 Соответствие рабочих программ общеобразовательных дисциплин примерным программам

Форма обучения – очная Образовательная база приема – основное общее образование Группа: 128 ПиКД		
№ п/п	Перечень учебных дисциплин общеобразовательного цикла с указанием индекса	Соответствие РП примерным

1	2	3
ОП	Общеобразовательная подготовка	
ОУД	Базовые дисциплины	
ОУД 01.01	Русский язык и литература	соответствует
ОУД 01.02	Литература	соответствует
ОУД 01.03	Родной язык	соответствует
ОУД.02	Иностранный язык	соответствует
ОУД.05	Физическая культура	соответствует
ОУД.06	ОБЖ	соответствует
ОУД.11	Обществознание	соответствует
ОУД.14	Естествознание	соответствует
ОУД.16	География	соответствует
ОУД.17	Экология	соответствует
ОУД.18	Астрономия	соответствует
ОУД	Профильные дисциплины	
ОУД.03	Математика	соответствует
ОУД.07	Информатика	соответствует
ОУД.12	Экономика	соответствует
ОУД.13	Право	соответствует

Вывод: Объем обязательной аудиторной нагрузки общеобразовательного цикла ОПОП соответствует базисному учебному плану, содержание рабочих программ учебных дисциплин соответствует примерным программам.

6.5 Сведения о выполнении учебных планов по заявленным для государственной аккредитации ОПОП (ППССЗ) согласно графику учебного процесса

Форма обучения – **очная**
 Образовательная база приема – **основное общее образование**
 Группа: 226 ПИКД, 325 ПИКД, 424 ПИКД

№ п/п	Дисциплины, МДК, практики, разделы (по учебному плану)	Доля учебных часов, фактически проведенных от количества запланированных в учебном плане, %
1	2	3
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	100%
ОГСЭ.02	История	100%
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	100%
ОГСЭ.04	Физическая культура	100%
ОГСЭ.05	Психология общения	100%
ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН .01	Химия	100%
ЕН .02	Экологические основы природопользования	100%
ЕН .03	Математика	100%
ЕН .04	Информатика	100%
П.00 Профессиональный цикл		

ОП Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	100%

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	100%
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	100%
ОП.04	Организация обслуживания	100%
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	100%
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	100%
ОП.07	ИТ в профессиональной деятельности	100%
ОП.08	Охрана труда	100%
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	100%
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	100%
ОП.02	Физиология питания	100%
ОП.11	Социальная интеграции в условиях трудовой деятельности	100%
ОП.12	Калькуляция	100%
II Профессиональный цикл		
ПМ Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	100%
МДК 01.01	Технология процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	100%
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	100%
УП.01.01	Учебная практика	100%
ПП.01.01	Производственная практика	100%

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	100%
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	100%
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	100%
УП.02.01	Учебная практика	100%
ПП.02.01	Производственная практика	100%
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	100%
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	100%
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	100%
УП.03.01	Учебная практика	100%
ПП.03.01	Производственная практика	100%
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	100%
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	100%

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	100%
УП.04.01	Учебная практика	100%
ПП.04.01	Производственная практика	100%
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	100%
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских сложного ассортимента	100%
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100%
УП.05.01	Учебная практика	100%
ПП.05.01	Производственная практика	100%
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	100%
МДК.06.01	Технология и организация управления текущей деятельности подчиненного персонала	100%
ПП.06.01	Производственная практика	100%
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	100%
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»	100%
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»	100%
УП.07.01	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»	100%

УП.07.02	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»	100%
ПП.07.01	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»	100%
ПП.07.02	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»	100%
ППДП	Производственная практика (преддипломная)	100%

Вывод: Объем часов, предусмотренный на освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей в учебном плане, выполняется в полном объеме.

**6.6 Сведения об осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
ОУ в соответствии с уставом и требованиями законодательства**

№ п/п	ОПОП	Параметры оценки	Вывод: да/нет
1	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	Положение о текущей и промежуточной аттестации студентов	да
		Распоряжения по отделению	да
		Учебные журналы теоретического обучения, зачетные книжки, экзаменационные ведомости, аттестационные листы по учебным практикам	да
		Самостоятельно разработанные и утвержденные фонды оценочных средств (ФОС), позволяющих оценить знания, умения и приобретенные компетенции обучающихся	да

Вывод: В образовательном учреждении имеется необходимая нормативно-правовая база для осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной успеваемости студентов, имеются контрольно-оценочные средства, предусмотренные ОУ.

6.7 Сведения о соответствии организации учебной и производственной практик обучающихся по заявленной для государственной аккредитации ОПОП требованиям законодательства.

Таблица 6.7.1 По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Параметры оценки	Вывод: да/нет
Соответствие содержания практики требованиям к результатам обучения по каждому из модулей ОПОП (ППССЗ) СПО в соответствии с ФГОС СПО отраженного в рабочих программах практик (профессиональных модулей)	да
Наличие необходимых мест проведения практики (учебная практика проводится как в учебной кухне ресторана ОУ, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности)	да
Соответствие сроков проведения практики требованиям образовательного стандарта	да
Наличие в учебном плане всех видов и этапов практики в соответствии с ОПОП (ППССЗ) с учетом договоров с организациями	да
Наличие разработанных программ, планируемых результатов практики, заданий на практику	да
Наличие приказов о назначении руководителей практики	да
Наличие результатов контроля реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе соблюдения требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми	да
Наличие процедур оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики, определенных колледжем совместно с социальными партнерами, участвующими в	да
Наличие разработанных и согласованных с организациями форм отчетности и оценочного материала прохождения практики	да
Наличие характеристики с места прохождения практики	да

Наличие документов ОУ, подтверждающих участие работодателей в присвоении обучающемуся квалификации по рабочей профессии	да
Наличие в ОУ результатов прохождения обучающимся практики, учитываемых при итоговой аттестации (отчеты, характеристики, аттестационные листы, учебные журналы)	да

Вывод: Учебная и производственная практики соответствуют требованиям ФГОС СПО. Базы для прохождения производственной практики соответствуют профилю подготовки обучающихся.

6.8 Сведения о соответствии порядка и процедуры проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершивших обучение по ОПОП (ППССЗ) СПО, требованиям законодательства

Параметры оценки	Вывод
Положение о государственной (итоговой) аттестации	да
Приказ об утверждении председателя ГЭК Министерства образования и науки Забайкальского края	да
Программа государственной (итоговой) аттестации	да
Отметка о согласовании с работодателем на титульном листе программы ГИА	да
Доведение до студентов формы и условий проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную (итоговую) аттестацию;	да
Параметры оценки	Вывод
Приказ о создании и утверждении государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по ОПОП (ППССЗ) СПО	да
Приказ о назначении руководителей преддипломной практики, руководителей выпускных квалификационных работ, утверждении рецензентов, сроков проведения государственной итоговой аттестации, тем выпускных квалификационных работ и мест прохождения преддипломной практики	да
График выполнения выпускной квалификационной работы	да
График работы государственной экзаменационной комиссии	да

Приказ о допуске к государственной (итоговой) аттестации	нет
Рецензии на выпускные квалификационные работы	нет
Протоколы ГЭК, подтверждающие результаты оценки уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям образовательного стандарта; решения о присвоении выпускникам квалификации и выдаче выпускникам соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании	нет
Отчеты председателей ГЭК	нет
Приказ о выпуске специалистов	нет

Вывод: порядок и процедуры проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников, завершивших обучение по ОПОП (ППССЗ), соответствует требованиям законодательства.

6.9. Сведения о доле выпускников, обучавшихся по ОПОП и имеющих положительные результаты государственной (итоговой) аттестации за последние два года, предшествующие учебному году, в котором проводится государственная аккредитация

Год выпуска	Число выпускников	Выпускная квалификационная работа									
		защитили		отлично		хорошо		удов.		неудов.	
		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2022	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2022 з/о	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Вывод: Количество студентов, прошедших государственную (итоговую) аттестацию будет известно в конце учебного года. Результаты ГИА будут известны в конце 2021 – 2022 учебного года.

6.10 Сведения о результативности образовательного процесса по подготовке обучающихся по ОПОП к профессиональной деятельности

Таблица. 6.10.2 Результаты учебно-исследовательской деятельности студентов в 2019 г.

Поисково - аналитическая деятельность студентов	Наименование мероприятия	ФИО студента ФИО руководителя	Результат
Участие в конкурсах, играх	Интеллектуальная игра «Что? Где? Когда?»	Мюллер Алексей, Нагаев Егор (Шумилова Н.А.)	3 место
Участие в олимпиадах	Международная олимпиада по английскому языку	Седякина Кристина (углубленный уровень) Рудакова Светлана (базовый уровень) Никитина Кристина (углубленный уровень) Шарабханян Саркис (базовый уровень) Прокопьев Константин (базовый уровень) Степанова Светлана (углубленный уровень) (Руководитель Матюшенко К.Н.)	Участие Участие 3 место по региону и колледжу) 2 место по региону, 1 место – в колледже 2 место в колледже Участие
	Олимпиада «День Конституции РФ» выполнение творческого задания «Разработка имидж – стратегии для сибирских	Басалина Кристина, Седякина Кристина (Шумилова Н.А.)	2 место

	и дальневосточных городов»		
--	----------------------------	--	--

Таблица. 6.10.3 Результаты учебно-исследовательской деятельности студентов в 2020 г.

Поисково - аналитическая деятельность студентов	Наименование мероприятия	ФИО студента ФИО руководителя	Результат
Участие в олимпиадах	Международная олимпиада проекта compedu.ru «Информатика 11 класс»	Прокопьев Константин, Куликова Виктория (Поспелова О.С.)	Участие Участие

Таблица. 6.10.4 Результаты учебно-исследовательской деятельности студентов в 2021 г.

Поисково - аналитическая деятельность студентов	Наименование мероприятия	ФИО студента ФИО руководителя	Результат
Участие в олимпиадах	Всероссийская олимпиада «Звездочки России. Проектная деятельность – 2021»	Мюллер Алексей (Корнеева Е.Ю.)	Участие
	Городская олимпиада по краеведению «Чита: история сквозь столетия», посвященная 170-летию присвоения Чите статуса города	Степанова Полина, Бекренева Екатерина (Пушкарева Т.В.)	Участие
	Олимпиада по дисциплине «Информационная	Степанова Полина Паращенко Татьяна (Поспелова О.С.)	Участие Призер

	безопасность»		
Участие в конкурсах	Всероссийский конкурс «Кулинарное чудо» Категория: Кухни народов мира.	Степанова Полина (Халимова В.Л.)	Призер
	«Категория: Аппетитные ароматы. Возраст 17 лет»	Сидорович Анастасия (Халимова В.Л.)	Победитель
	Всероссийский творческий конкурс «Хлам-Арт или вторая жизнь ненужных вещей»	Супруненко Кристина (Халимова В.Л.)	Победитель
	«Категория: очень нужная красота»	Раменская Юлия (Халимова В.Л.)	Победитель
	Всероссийский творческий конкурс «Все профессии важны» Категория «Повелители ложек и поварешек. Фотографии»	Паращенко Татьяна (Халимова В.Л.)	Призер
	V региональный чемпионат Woldskills Russia («Молодые профессионалы») в Забайкальском крае	Шавкунова Дарья (Ноздрина Н.В.)	Участие
Участие в НПК	Межрегиональная НПК «XXI век – век профессионалов» (с международным участием), площадка	Куликова Виктория (Поспелова О.С.)	Участие

	«Информационные технологии в образовании и профессиональной деятельности. Цифровые инструменты специалистов различного профиля». ГПОУ «Читинский политехнический колледж»		
	«XXI межрегиональная НПК студентов профессиональных образовательных организаций, с международным участием, посвященной Году науки и технологии. ГАПОУ «Забайкальский горный колледж им.Агошкова»	Куликова Виктория (Поспелова О.С.)	Участие
	Региональная XVIII студенческая НПК «Наше будущее с наукой». ЧТЖТ ЗаБииЖТ ИрГУПС	Куликова Виктория (Поспелова О.С.)	Участие
	Региональная НПК «Наука. Поиск. Молодость» ГПОУ «Забгосколледж», секция «Моя будущая профессия»	Куликова Виктория (Поспелова О.С.)	Участие

Таблица. 6.10.5 Результаты учебно-исследовательской деятельности студентов в 2022 г.

Поисково - аналитическая деятельность студентов	Наименование мероприятия	ФИО студента ФИО руководителя	Результат
Участие в конкурсах	VI региональный чемпионат Woldskills Russia («Молодые профессионалы») в Забайкальском крае. Компетенция: 34 Поварское дело	Шавкунова Дарья (Ноздрина Н.В.)	3 место
	Всероссийский творческий конкурс «Мой питомец». «Категория: А у нас во дворе» «Категория: Собака – друг человека. Фотографии»	Степанова Ольга (Халимова В.Л.) Паращенко Татьяна (Халимова В.Л.)	Призер Победитель
Участие в олимпиадах	Всероссийская олимпиада «Подари знание» Основы предпринимательской деятельности (для студентов)	Шавкунова Дарья (Корнеева Е.Ю.)	1 место
	Олимпиада по истории «Петр I: личность, эпоха, реформы»	Белокрылова Мария, Соколов Иван (Пушкарева Т.В.)	Участие

Вывод: Студенты специальности ежегодно принимают участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах. Многие занимают призовые места. В 2021 г., 2022 г. Студентка колледжа участвовала в конкурсах регионального чемпионата Woldskills Russia., что подтверждает высокий уровень подготовки студентов к будущей профессиональной деятельности.

6.11 Сведения о динамике движения обучающихся по ОПОП

Таблица 6.11

Курс	2018-2019 уч. год			2019-2020 уч. год			2020-2021 уч. год			2021-2022 уч. Год		
	Начало	Конец	%	Начало	Конец	%	Начало	Конец	%	Начало	На 12.022	%
1	25	25	100	25	25	100	25	25	100	25	25	100
2	-	-	-	21	20	95	25	25	100	25	22	88
3	-	-	-	-	-	-	20	15	75	25	22	88
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	14	93,3
3 з/о	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	14	100
4 з/о	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5 з/о	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО:	25	25	100	46	45	97,5	70	65	91,7	104	97	93,9

Вывод: Динамика движения контингента стабильна, сохранность находится в пределах 95,7 %.

6.12 Сведения о соблюдении прав обучающихся по ОПОП на формирование своей индивидуальной образовательной траектории, на перезачет дисциплин и профессиональных модулей, на предоставление возможности оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Таблица 6.12.1 Сведения о соблюдении прав обучающихся

№ п/п	Нормы правоприменения	Описание фактического положения дел	Наличие: да/нет
1	Локальные нормативные акты, регламентирующие права и обязанности участников образовательного процесса	Устав колледжа	Да
		Коллективный договор	Да
		Правила внутреннего трудового распорядка	Да
		Правила внутреннего распорядка обучающихся	Да
		Кодекс этики и служебного поведения работников колледжа	Да
2	Порядок реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану	Положение об организации обучения обучающихся по индивидуальному учебному плану	Да
3	Порядок предоставления нуждающемуся в жилой площади обучающемуся по ОПОП СПО по очной и заочной формам обучения жилого помещения в общежитии, размер платы за пользование жилым помещением и коммунальные услуги	Положение о студенческом общежитии	Да
		Правила внутреннего распорядка для студентов колледжа, проживающих в общежитии (выписка из Положения о студенческом общежитии)	Да
2	Размеры и порядок материальной поддержки обучающихся	Положение о порядке стипендиального обеспечения и других формах материальной поддержки студентов ГПОУ «Забайкальский государственный	Да

		колледж»	
3	Наличие документов ОУ, в которых предусмотрены организационные механизмы перезачета обучающимся учебных дисциплин, освоенных ими в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других ОУ), который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения	Положение об академическом отпуске студентов ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации Положение о порядке перевода Положение о порядке возникновения, приостановления и прекращения отношений между ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся	Да Да Да Да
4	Материалы, подтверждающих проведение оценки обучающимися содержания, организации и качества образовательного процесса, а также наличие учета результатов этой оценки при планировании мероприятий по совершенствованию образовательного процесса.	Ежеквартальное анкетирование студентов «Оценка удовлетворенности качеством предоставления государственной услуги» в Министерство образования и науки Забайкальского края. Ежегодное анкетирование студентов «Оценка удовлетворенности качеством предоставления государственной услуги» в ГУ Краевой центр оценки качества образования, результаты положительные.	Да Да

Вывод: В колледже соблюдаются права обучающихся на формирование своей индивидуальной образовательной траектории, на перезачет дисциплин, на предоставление возможности оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса. Результаты анкетирования студентов учитываются при планировании и организации последующей работы.

6.13 Сведения об обеспечении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся по ОПОП (ППССЗ) потребностям рынка труда

Таблица 6.13.1 Сведения об учете потребностей регионального рынка труда при формировании ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Параметры оценки	Вывод: да/нет
В учебный план введены новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей и уровнем подготовки абитуриентов: - общепрофессиональный цикл: 179 часов (5 часов добавлено на дисциплину ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», 9 часов на ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья», 18 часов на ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», 12 часов на ОП.04 «Организация обслуживания», 16 часов на ОП.05 «Экономика, менеджмент, маркетинг», 13 часов на ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», 9 часов на ОП.07 «ИТ в профессиональной деятельности», 1 час на ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» и введены вариативные дисциплины: «Основы предпринимательской деятельности» (32 часа), «Калькуляция» (32 часа), кроме этого, предусмотрены адаптационные дисциплины из вариативной части: «Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности» (32 часа). - математический и общий естественнонаучный цикл: 45 часов - профессиональный цикл: на ПМ.01 (112 часов), на ПМ.02 (135 часов), на ПМ.03 (144 часа), на ПМ.04 (96 часов), на ПМ.05 (178 часов), на ПМ.06 (95 часов) и добавлены на реализацию ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» для подготовки по рабочим профессиям: «Повар» (57 часов), «Кондитер» (57 часов), а также на учебные практики по 36 часов на названные профессии и производственные практики по 36 часов на каждую из профессий. Учебный план согласован с работодателями	да

Ежегодное обновление ОПОП (ППССЗ)	да
Учет мнения работодателей: согласование ОПОП (ППССЗ) с работодателями; согласование вариативной части ОПОП (ППССЗ) с работодателями; экспертиза рабочих программ ПМ согласование программы ГИА, производственной практики наличие положительного заключения работодателей в отношении фондов оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации	да
Участие работодателей в реализации ОПОП (ППССЗ): приказы на формирование квалификационных комиссий для сдачи экзамена для ПМ, договоры с председателями квалификационных комиссий, протоколы квалификационных экзаменов	да

Таблица 6.13.2 Сведения об учете потребностей регионального рынка труда при формировании ОПОП (ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Параметры оценки	Вывод:
В учебный план введены на основе требований работодателей дисциплины: – Родной язык; – Основы предпринимательской деятельности; – Социальная интеграции в условиях трудовой деятельности; – ПМ. 07	да
Согласование программы ГИА;	да
Отчеты председателей ГЭК	нет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Сведения по основной образовательной программе
среднего профессионального образования**

№	Сведения по ОПОП СПО	Результат (данные)			
1	Код специальности: 43.02.15 Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу	ФГОС / Всего			
2	Наименование основной образовательной программы:	«Поварское и кондитерское дело»			
3	Сведения по контингенту:	2018-2019	2019 - 2020	2020 -2021	2021 – 2022
4	Контингент обучающихся по:				
	- очной форме обучения:	25	46	70	90
	- заочной форме обучения:				14
5	В том числе из строки 4 контингент обучающихся на платной основе по:				
	- очной форме обучения:	-	-	-	-
	- заочной форме обучения:	-	-	-	14
6	Количество выпускников в прошедшем учебном году по:				
	- очной форме обучения:	-	-	-	-
	- заочной форме обучения:	-	-	-	-
7	Востребованность выпускников:				
	- Процент выпускников, направленных на работу:	-	-	-	-
	- Процент выпускников, состоящих на учете в службе занятости:	-	-	-	-
	Процент выпускников, работающих по специальности:	-	-	-	-
8	Количество зачисленных на 1 курс в текущем учебном году по:				
	- очной форме обучения;				25
	- заочной форме обучения;				14

9	Объем еженедельной аудиторной нагрузки по очной форме обучения (в часах, из расчета 36 ч. в неделю):	36	36	36	36
10	Количество обучающихся, проходивших практику в учебном году:	-	21	45	50
	- учебную (на собственной производственной базе):				
	- производственную (на базовых предприятиях, организациях, учреждениях):	-	21	45	65
11	Количество отчисленных (из обучающихся на бюджетной основе) по годам:		4	5	10

Члены комиссии:



Е.М.Игуменова
Н.В.Ноздрина

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Код образовательной программы: 43.02.15

Наименование образовательной программы: Поварское и кондитерское дело

№	Критерии	Фактическое значение	Комментарии
	1 Разработка учебных планов по профессиям и специальностям:		
1	- Наличие учебного плана по каждой ОПСПО	имеются	
2	- Соответствие структуры обязательной части циклов ОПСПО требованиям ФГОС	соответствуют	
3	- Формирование вариативной части учебного плана в соответствии с запросами регионального рынка труда и обучающихся, согласование с работодателем	выполняется	
4	- Выполнение требований к сроку освоения ОПСПО (п. 3 ФГОС)	выполняется	
5	- Выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки по циклам/модулям/дисциплинам	выполняется	
6	- Выполнение требований к продолжительности всех видов практик (табл. 4 ФГОС)	выполняется	
7	- Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации (Табл. 4 ФГОС)	выполняется	
8	- Выполнение требований к продолжительности государственной итоговой аттестации (Табл. 4 ФГОС)	выполняется	
	2 Реализация образовательных программ: - Соответствие графика учебного процесса ФГОС СПО специальностям	соответствует	

10	- Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, ПМ, МДК в учебном плане	имеется	
11	- Наличие и качество программ учебных дисциплин, ПМ, МДК (утверждение Методсоветом, рассмотрение на заседание ПЦК)	имеется	
12	- Выполнение учебного плана по каждой ОПСПО	выполняется	
13	- Реализация программ ПМ, учебных дисциплин, МДК (в практической части программ)	выполняется	
14	- Соответствие расписания учебных занятий учебному плану СПО	соответствует	
15	- Соответствие расписания учебных занятий требованиям и нормам СанПиН	соответствует	
16	- Соответствие заполнения журналов учета теоретического обучения	соответствует	
17	- Система контроля за текущей успеваемостью обучающихся и посещением занятий (Накопляемость оценок, аттестации)	соответствует	
18	- Наличие локальных нормативных актов и документов по организации и проведению промежуточной аттестации обучающихся, экзаменационных ведомостей, протоколов экзаменов квалификационных (КОС, КИМ, метод. изд.)	имеется	

Руководитель экспертной группы по самообследованию

Председатель комиссии по самообследованию



(Е.М.Игуменова)

(В.А.Лисовская)

Анализ наличия и качества программ учебных дисциплин, ПМ, МДК

ОПОП по специальности: 43.02.15 полностью сформирован. Получил экспертное заключение ГУ ЦРПО Забайкальского края учебного плана. Все программы учебных дисциплин и профессиональных модулей соответствуют ФГОС СПО. Вариативная часть учебного плана была сформирована в соответствии с запросами регионального рынка труда и согласована с работодателями. Все программы были рассмотрены на заседании ПЦК и утверждены на Методическом совете. При анализе программ нарушений выявлено не было.

Сведения о преподавательском составе при реализации ФГОС СПО

Код образовательной программы: 43.02.15

Наименование образовательной программы: «Поварское и кондитерское дело»

	Штатные преподаватели		Внутренние совместители		Внешние совместители и почасовики	
	Человек	Общая годовая учебная нагрузка (в часах)	Человек	Общая годовая учебная нагрузка (в часах)	Человек	Общая годовая учебная нагрузка (в часах)
1	2	3	4	5	6	7
1 Общая численность педагогического состава	17	5963,19	7	877.6	5	1029.39
2 Численность педагогического состава, имеющего высшее образование:	14	-	7	-	5	-
3 Численность педагогического состава, имеющего среднее профессиональное образование (не имеющего высшего):	3	-	-	-	-	-
4 Численность педагогического состава с ученой степенью, званием и/или высшей категорией:						
всего:						
- из них имеющих ученую степень и/или звание	1	-	-	-	-	-

- из них имеющих высшую категорию:	5	-	3	-	1	-
5 Численность педагогического состава, имеющих первую категорию:	3	-	1	-	-	-
6 Численность педагогического состава, соответствующих занимаемой должности:	5	-	-	-	-	
7 Численность мастеров производственного обучения:						
Всего:	3	-	-	-	-	-
из них имеющие высшее образование:	-	-	-	-	-	-
8 Количество преподавателей, повышающих квалификацию в настоящее время (проходящих переподготовку, обучающихся на курсах повышения квалификации, в аспирантуре, докторантуре, соискателей) или повышавших квалификацию в течении последних 3 лет (закончивших магистратуру, аспирантуру, докторантуру, защитивших кандидатские или докторские диссертации, закончивших курсы повышения квалификации, прошедших переподготовку или стажировку)	4	-	-	-	2	-

Руководитель экспертной группы по самообследованию
Председатель комиссии по самообследованию



(Е.М.Игуменова)
(В.А.Лисовская)

Анализ кадрового состава по специальности 43.02.15

Общая численность педагогического состава на специальности – **29** человек, из них: 24 чел. (83 % от общего числа педагогических работников отделения) – штатные,
5 (17 %) чел. – внешние совместители.

Из штатных педагогов:

Преподаватели, мастера производственного обучения – 17 (59% от общего числа педагогических работников), из них:

- 14 чел. имеют высшее образование,
- 3 чел. имеют среднее профессиональное (в настоящее время обучаются в ФГБОУ ВО ЗабГУ по специальности «Профессиональное образование»);
- 5 чел. (41,2 %) имеют высшую квалификационную категорию;
- 1 чел. – кандидат технических наук (4,2%)

Внутренние совместители – 7 чел. (24%), из них:

- 7 чел. имеют высшее образование;
- 3 чел. – высшая квалификационная категория (13%);
- 1 чел. – первая квалификационная категория (4%).

Из числа внешних совместителей:

- 5 чел. – высшее образование (17% от общего числа педагогических работников);
- 1 чел. – кандидат наук (20% от внештатного числа педагогических работников)
- 1 чел. – высшая квалификационная категория (20% от внештатного числа педагогических работников).

Повышали квалификацию или проходили стажировку в течение 3-х последних лет:

17 (100 %) штатных преподавателей

Реализация ОПОП (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели проходят повышение квалификации, в том числе стажировку не реже одного раза в 3 года

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

Код образовательной программы: 43.02.15

Наименование образовательной программы: Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование дисциплины, МДК, ПМ шифр в соответствии с учебным планом	Автор	Вид издания (с датой утверждения)			
			ЛПЗ/ПЗ	КОС	Другие	Примечание (соответствие, несоответствие раб. программ и др.)
1	2	3	5	6	7	8
1	ОУД.01.01 Русский язык	Симонова Н.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
2	ОУД.01.02 Литература	Симонова Н.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
3	ОУД.01.03 Родной язык	Симонова И.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
4	ОУД.02 Иностранный язык	Николаенко Т.И. Матюшенко К.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
5	ОУД.04 История	Пушкарева Т.В.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
6	ОУД.05 Физическая культура	Добрынин В.Г.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
7	ОУД.06 ОБЖ	Рябко Е.И.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует

8	ОУД.11 Обществознание	Шумилова Н.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
9	ОУД.14 Естествознание	Бурч М.В. Комиссарова С.С. Карелина С.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
10	ОУД.16 География	Лоншакова Ю.И.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
11	ОУД.17 Экология	Бурч М.В.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
12	ОУД.18 Астрономия	Карелина С.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
13	ОУД.03 Математика	Халимова В.Л.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
14	ОУД.07 Информатика	Гусакова Я.В. Поспелова О.С.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
15	ОУД.12 Экономика	Хаматдинова М.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
16	ОУД.13 Право	Шумилова Н.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
17	ОГСЭ.01 Основы философии	Шумилова Н.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
18	ОГСЭ.02 История	Пушкарева Т.В.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует

19	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Николаенко Т.И. Матюшенко К.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
20	ОГСЭ.04 Физическая культура	Добрынин В.Г.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
21	ОГСЭ.05 Психология общения	Лисовская В.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
22	ЕН.01 Химия	Комиссарова С.С.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
23	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Бурч М.В.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
24	ЕН.3 Математика	Патраева М.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
25	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Бурч М.В.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
26	ОП.2 Организация хранения и контроль запасов сырья	Хаматдинова М.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
27	ОП.03 Техническое оснащение организация питания	Колесникова К.Е.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
28	ОП.04 Организация обслуживания	Корнеева Е.Ю.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует

29	ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг	Шумилова В.Д.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
30	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Пушкарёва Т.В.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
31	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Поспелова О.С. Бондарь А.Н.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
32	ОП.08 Охрана труда	Рябко Е.И.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
33	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Рябко Е.И.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
34	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	Корнеева Е.Ю.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
35	ОП.11 Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности	Корнеева Е.Ю.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
36	ОП.12 Калькуляция	Яблоненко Л.А.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
37	МДК.01.01 Технология процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий	Бекшенева З.Л. Ноздрина Н.В.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует

	сложного ассортимента					
38	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Бекшенева З.Л. Ноздрина Н.В.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
39	УП.01.01 Учебная практика	Ноздрина Н.В. Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
40	ПП.01.01 Производственная практика	Ноздрина Н.В. Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
41	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Колесникова К.Е.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
42	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кожевина И.М.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
43	УП.02.01 Учебная практика	Ноздрина Н.В. Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует

44	ПП.02.01 Производственная практика	Ноздрина Н.В. Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
45	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Яблоненко Л.А., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
46	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кожевина И.М.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
47	УП.03.01 Учебная практика	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
48	ПП.03.01 Производственная практика	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
49	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	Колесникова К.Е. Беглярова О.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует

	напитков сложного ассортимента					
50	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Колесникова К.Е. Беглярова О.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
51	УП.04.01 Учебная практика	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.,	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
52	ПП.04.01 Производственная практика	Ноздрина Наталия Владимировна Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
53	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Слепкова Н.В., Беглярова О.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
54	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Слепкова Н.В., Беглярова О.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
55	УП.05.01 Учебная практика	Ноздрина Н.В.а Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует

56	ПП.05.02 Производственная практика	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
57	МДК.06.01 Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала	Корнеева Е.Ю.	Методические указания к выполнению ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
58	Производственная практика	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
59	МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»	Слепкова Н.В., Беглярова О.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
60	МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»	Слепкова Н.В. Пыхалова Н.Ю.	Методические указания к выполнению ЛПЗ, ПЗ, 2021г.	Комплект оценочных средств		Соответствует
61	УП.07.01 Учебная практика по освоению первичных	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
62	УП.07.02 Учебная практика по освоению первичных	Ноздрина Н.В., Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует

	профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»					
64	ПП.07.02 Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»	Ноздрина Н.В. Пыхалова Н.Ю.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует
65	ПДП Преддипломная практика	Кожевина И.М.	Методические указания 2021г.	-		Соответствует

Анализ:

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП (ППССЗ).

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением (инструкционными картами) и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Руководитель экспертной группы по самообследованию
Председатель комиссии по самообследованию

 (Е.М.Игуменова)
 (В.А.Лисовская)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

Код образовательной программы: **43.02.15**

Наименование образовательной программы: **«Поварское и кондитерское дело»**

№ п/п	Наименование дисциплин, МДК, ПМ в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий в соответствии с ФГОС СПО с перечнем основного оборудования		Номер кабинета (лаборато рии)
		Наименование	Перечень оборудования	
1	2	3	4	5
ОП Общеобразовательный цикл				
ОУД Базовые учебные дисциплины				
1	ОУД.01.01 Русский язык	Кабинет русского языка и литературы	Учебная литература, художественная литература, видеоматериал, словари, диски, презентации, раздаточный материал, УМК, ноутбук, учебная мебель	403
2	ОУД.01.02 Литература			
3	ОУД.01.03 Родной язык			
4	ОУД.02 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Стенды, презентации, учебная литература, словари, УМК, ноутбук, учебная мебель	405
5	ОУД.04 История	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности, истории	Учебная литература, иллюстративный материал, политическая карта, презентации, компьютер, видеоматериал, стенды, УМК, атласы, учебная мебель	217
6	ОУД. 05 Физическая культура	Спортивный зал, гимнастический и тренажерный зал	Спортивный инвентарь, тренажеры, УМК	514, 518
7	ОУД. 06 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет (лаборатория) безопасности жизнедеятельности	Учебная литература, плакаты, макеты, наглядные пособия, противогазы, презентации, аптечка, тренажер «Максим», носилки, УМК,	405

			медицинская сумка медсестры, шины, ноутбук, учебная мебель	
8	ОУД.11 Обществознание	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Презентации, видеоматериал, словари, нормативно-правовая литература, УМК, ноутбук, учебная мебель	221
9	ОУД.14 Естествознание	Кабинет физики. Лаборатория электротехники и электроники	Презентации, видеофильмы, макеты, стенды, плакаты, столы для макетов, измерительные приборы, УМК, ноутбук, учебная мебель	407
10	ОУД.16 География	Кабинет географии, биологии, экологии и экологических основ природопользования	Глобус, карты, атлас, учебная литература, журналы, УМК, ноутбук, учебная мебель	406
11	ОУД.17 Экология			
12	ОУД.18 Астрономия		Глобус, карты, атлас, учебная литература, журналы, УМК, ноутбук, учебная мебель	407
ОУД Профильные дисциплины				
13	ОУД.03 Математика	Кабинет математики	Таблицы, ноутбук, презентации, модели фигур по стереометрии, учебная мебель, стенды, мультимедийная установка, УМК	215
14	ОУД.07 Информатика	Кабинет информационных систем в профессиональной деятельности. Лаборатория ТСО, информатики и ИКТ. Кабинет информатики	Компьютеры, ноутбук, принтер, мультимедиапроектор, доска интерактивная, экран, плакаты, наглядное пособие, справочники, интерактивные кроссворды, интерактивные игры, мастер-классы, презентации, учебная мебель	205, 206
15	ОУД.12 Экономика	Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга	Презентации, тестовые задания, раздаточный материал, учебная литература, УМК, ноутбук, учебная мебель	212

16	ОУД.13 Право	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Презентации, видеоматериал, словари, нормативно-правовая литература, УМК, ноутбук, учебная мебель	221
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально – экономический цикл				
17	ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Презентации, видеоматериал, словари, нормативно-правовая литература, УМК, ноутбук, учебная мебель	221
18	ОГСЭ.02 История	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности, истории	Учебная литература, иллюстративный материал, политическая карта, презентации, компьютер, видеоматериал, стенды, УМК, атласы, учебная мебель	217
19	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка	Стенды, презентации, учебная литература, словари, УМК, ноутбук, учебная мебель	205, 206
20	ОГСЭ.04 Физическая культура	Спортивный зал, гимнастический и тренажерный зал	Спортивный инвентарь, тренажеры, УМК	514, 518
21	ОГСЭ.05 Психология общения	Кабинет педагогики и психологии	Учебная литература, УМК, ноутбук, плакаты, учебная мебель	219
ЕН Математический и общий естественный цикл				
22	ЕН.01 Химия	Кабинет (лаборатории) химии	Учебная литература, реагенты, защитный костюм, колбы, вытяжка, плакаты, стенд, аптечка, микроскоп, пробирки, средства индивидуальной защиты, УМК, ноутбук, учебная мебель	408
11	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет географии, биологии, экологии и экологических основ природопользования	Плакаты, микроскоп, учебная литература, УМК, ноутбук, наглядные пособия, стенды, аптечка, учебная мебель	406
12	ЕН.3 Математика	Кабинет математики	Таблицы, ноутбук, презентации, модели фигур по стереометрии, учебная	215

			мебель, стенды, мультимедийная установка, УМК	
13	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Плакаты, микроскоп, учебная литература, УМК, ноутбук, наглядные пособия, стенды, аптечка, учебная мебель	406
14	ОП.2 Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, организации обслуживания	Сборники, учебная литература, комплекты плакатов, компьютер, презентации, видеоматериал, УМК, ноутбук, учебная мебель	106
15	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания			
16	ОП.04 Организация обслуживания			
17	ОП.05 Экономика, менеджмент и маркетинг	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Презентации, диски, словари, собрание афоризмов и изречений, учебная литература, УМК, нормативно-правовые литература, ноутбук, учебная мебель	221
18	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет правового обеспечения профессиональной деятельности, истории	Учебная литература, иллюстративный материал, политическая карта, презентации, компьютер, видеоматериал, стенды, УМК, атласы, учебная мебель	217
19	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных систем в профессиональной деятельности. Лаборатория ТСО, информатики и ИКТ	Компьютеры, презентации, ноутбук, принтер, мультимедиапроектор, доска интерактивная, экран, учебная мебель	207
20	ОП.08 Охрана труда	Кабинет (лаборатория) безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Сборники, учебная литература, комплекты плакатов, стенды, медицинская аптечка, компьютер, презентации, видеоматериал, УМК, ноутбук, учебная мебель	313
21	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности			

22	ОП.10 Основы предпринимательской деятельности	Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья	Таблицы, ноутбук, презентации, учебная мебель, стенды, мультимедийная установка, УМК	111
23	ОП.11 Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности		Учебная литература, УМК, ноутбук, плакаты, учебная мебель	
24	ОП.12 Калькуляция		Учебная литература, УМК, ноутбук, учебная мебель	
II Профессиональный цикл				
ПМ Профессиональные модули				
25	МДК.01.01 Технология процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебный кондитерский цех	Обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные. Тепловое оборудование: Микроволновая печь, Плита индукционная 4 комфорочная – 1 ед. Плита индукционная 1-комфорочная – 5 ед. Пароконвектомат – 1 ед. Плиты стационарные – 5 ед.	104, 105
26	ПП.01.01 Учебная практика			
27	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
28	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
29	УП.02.01 Учебная практика			
30	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
31	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
32	УП.03.01 Учебная практика	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Учебный кулинарный цех	Шкафы жарочные – шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, - 2 ед., Холодильное оборудование: Холодильник «Бирюса»- 2 ед., Механическое оборудование: Планетарный миксер. Блендер (ручной с дополнительной	
33	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			

34	УП.04.01 Учебная практика	Учебная кухня ресторана Учебный кулинарный цех	насадкой для взбивания), Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Кофеварка, Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Столы производственные, Стеллажи передвижные, Моечная ванна Сушилка для посуды Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода, Набор гастроемкостей для пароконвектомата, Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющей сталь, сито, Лопатки (металлические, силиконовые), Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.	104, 105
35	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
36	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
37	УП.05.01 Учебная практика			

38	МДК.06.01 Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	Учебная литература, ГОСТы, санитарные правила для общественного питания, УМК, ноутбук, учебная мебель	107
39	ПП.06.01 Учебная практика			

			(металлические) Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов.	
--	--	--	--	--

На основе проведенного самообследования можно сделать вывод:

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП (ППССЗ) обеспечивает:

1. Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
2. Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Руководитель экспертной группы по самообследованию
Председатель комиссии по самообследованию



(Е.М.Игуменова)
(В.А.Лисовская)

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

СВЕДЕНИЯ О МЕСТАХ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИК специальность 43.02.12 «Поварское и кондитерское дело»

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным пла- ном	Место проведения практики	Сроки действия логовопов
	Учебные		
1.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»	2018-2025
2.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
3.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
4	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
5	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
6	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
7	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
	Производственная практика (по профилю специальности)		
1.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ООО «Звезда общепита» ресторан «Mama Roma» ООО «Звезда» ресторан «Грильбург»	

2.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
3.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
4.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
5.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
6.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
7.	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
Преддипломная практика		

Вывод:

Практика является обязательным разделом ОПОП (ППССЗ). Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП (ППССЗ) СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Организация проведения учебной и производственной практики соответствует требованиям ФГОС СПО.

Руководитель экспертной группы по самообследованию
Председатель комиссии по самообследованию

 (Е.М.Игуменова)
 (В.А.Лисовская)

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПРИ САМООБСЛЕДОВАНИИ
независимой оценки качества

Код образовательной программы: **43.02.15**

Наименование образовательной программы: **«Поварское и кондитерское дело»**

Цикл дисциплин	Дисциплины ПМ, в соответствии с учебным планом	Технология тестирования	Курс	Количество студентов		Опрошено студентов		Отлично		Хорошо		Удовлетв		Неудов-летв.		Средний бал
				Всего абс.		Всего	% от общего к-ва студент	абс.	% от опрошенных	абс.	% от опрошенных	б с.	%	абс.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Группа 226 ПиКД																
ОП.03	Организация хранения и контроля запасов сырья	тест	2	25		25	100	11	44	8	32	6	24	-	-	4.4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	тест	2	25		25	100	9	36	10	40	6	24	-	-	4.1

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПРИ САМООБСЛЕДОВАНИИ

независимой оценки качества

Код образовательной программы: **43.02.15**

Наименование образовательной программы: **«Поварское и кондитерское дело»»**

Цикл дисциплин	Дисциплины ПМ, в соответствии с учебным планом	Технология тестирования	Курс	Количество студентов		Опрошено студентов		Отлично		Хорошо		Удовлетв		Неудов-летв.		Сред
				Всего абс.	%	Всего	% от общего к-ва студент	абс.	% от опрошенных	абс.	% от опрошенных	абс.	%	абс.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Группа 325 ПиКД																
ОП.04	Организация обслуживания	тест	3	25		23	92	18	72	5	20	-	-	-	-	4,8
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	тест	3	25		23	92	16	70	4	17	3	13	-	-	4,6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	тест	3	25		23	92	16	70	7	30	-	-	-	-	4,7

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПРИ САМООБСЛЕДОВАНИИ

независимой оценки качества

Код образовательной программы: **43.02.15**

Наименование образовательной программы: **«Поварское и кондитерское дело»**

Цикл дисциплин	Дисциплины ПМ, в соответствии с учебным планом	Технология тестирования	Курс	Количество студентов		Опрошено студентов		Отлично		Хорошо		Удовлетв		Неудов- левт.		Средний бал
				Всего абс.	%	Всего	% от общего к-ва студент	абс.	% от опрошенных	абс.	% от опрошенных	абс.	%	абс.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Группа 424 ПиКД																
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	тест	4	15		14	93	10	71	4	29	-	-	-	-	4,7
МДК.05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	Тест	4	15		10	93	10	71	3	21	1	7	-	-	4,6

Руководитель экспертной группы по самообследованию

Председатель комиссии по самообследованию



(Е.М.Игуменова)



(В.А.Лисовская)

АНАЛИЗ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕДЕНИЯ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА

с целью проверки соответствия обучающихся ФГОС СПО у студентов II, III, IV курса по специальности:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

10.02.2022 г. на заседании цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла № 3 были утверждены контрольно-измерительные материалы срезов и график их проведения. Дисциплины выбраны в соответствии с учебным планом. Проверка знаний студентов проведена комиссией в составе: Игуменова Е.М., Корнеева Е.Ю., Лисовская В.А., Пыхалова Н.Ю. под руководством представителя от работодателей ООО «Сити – Про» - Миновская С.П.

Форма проверки:

1) тестирование по дисциплине и МДК в группе 226 ПиКД:

- ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

Контроль знаний при проведении самообследования показал, что качество подготовки обучающихся (уровень освоения дисциплин и МДК) соответствует требованиям ФГОС СПО. Средний балл составил 4,3

2) тестирование по дисциплинам и МДК в группе 325 ПиКД:

- ОП.05 «Организация обслуживания»;
- ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»;
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок сложного».

Контроль знаний при проведении самообследования показал, что качество подготовки обучающихся (уровень освоения дисциплин и МДК) соответствует требованиям ФГОС СПО. Средний балл составил 4,7.

3) тестирование по дисциплинам и МДК в группе 424 ПиКД:

- ОП.05 «Экономика, менеджмент и маркетинг»;

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.02 «Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента».

Контроль знаний при проведении самообследования показал, что качество подготовки обучающихся (уровень освоения дисциплин и МДК) соответствует требованиям ФГОС СПО. Средний балл составил 4,7.

Оценка эффективности организации воспитательной работы на отделении

№ п/п	Сведения по организации воспитательной работы	Результат (данные)			
		2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
1	2	3			
1.	Специальность:	<i>Поварское и кондитерское дело</i>			
	Код специальности:	43.02.15			
	Квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу			
	Наличие нормативно-правовой базы:				
	- Конвенция о правах ребенка	+	+	+	+
	- ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»	+	+	+	+
	- ФЗ «Об образовании в РФ»	+	+	+	+
	- ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»	+	+	+	+
	- ФЗ «О наркотических средствах и психотропных веществах»	+	+	+	+
	- Федеральный государственный образовательный стандарт	+	+	+	+
	Документы, регламентирующие воспитательный процесс на отделении:				
	- Правила внутреннего распорядка для студентов колледжа, проживающих в общежитии	+	+	+	+
	- Положение о порядке стипендиального обеспечения и других формах материальной поддержки студентов	+	+	+	+
	- План воспитательной работы отделения	+	+	+	+
	- Приказы по обучающимся	+	+	+	+
	- Отчеты классных руководителей	+	+	+	+
	- Устав образовательного учреждения	+	+	+	+
	- Положение о студенческом общежитии	+	+	+	+
	- Положение о совете профилактики	+	+	+	+
	- Положение об административной комиссии	+	+	+	+
	- Положение о постановке студентов на внутриколледжный учет	+	+	+	+
2	Количество групп	1	2	3	4
3	Численность контингента	25	46	70	90

4	Количество закрепленных кл. руководителей	1	2	3	4
5	Методические разработки по проведению: - классных часов - внеклассных мероприятиях	<u>День Победы «Шаг к будущему»</u> <u>Правовая викторина</u> <u>Суд над наркотиками</u> <u>Тренинг – «Командообразование», «Профессиональное самоопределение»</u> <u>Классный час «Вредные привычки»</u> <u>Классный час «Семья и семейные ценности»</u> <u>День героя</u>			
6	Мероприятия, направленные на формирование ОК	1. Декады ПЦК общепрофессиональных дисциплин, ПЦК дисциплин профессионального цикла № 3 2. Неделя первокурсника 3. Неделя психологии 4. Олимпиады 5. Посвящение в студенты «Эдельвейс» 6. Неделя науки 7. Научно-практические конференции 8. Спартакиады: «День здоровья», «Эдельвейс» 9. Военно-патриотический клуб «Дружина» 10. Квесты			
7	Количество обучающихся, состоящих на:	-	2	-	-
	- внутриколледжном учете				
	- учете отделения по:				
	* правонарушениям	-	2	-	-
8	* пропускам занятий	-	-	-	
	Занятость студентов:				-
	- спортивные секции в колледже	12	4	4	
	- туристические клубы в колледже	2	5	7	-
	- культурно-массовые организации в колледже/ вне колледжа	в колледже		вне колледжа	

	Месячник «Добро пожаловать, студент» «Интеллектабл» Общегородской субботник Акция «Бросай курить сейчас» Неделя «Добра» Неделя психологии Осенний бал Кулинарный поединок «День самоуправления» День отца «День матери» «Международный женский день» Битва хоров Осенний кросс Спортивно-туристическое соревнование «Эдельвейс» Спартакиада СК «Дружина» День солидарности в борьбе с терроризмом Неделя библиотеки Выборы студенческого совета Встречи с интересными людьми	Масленица День России День матери Экологический десант: уборка мемориала Халхин - Гол Мероприятия, посвященные Дню победы Лыжня России Проект «Пушкинская карта» Выставки в музейно-выставочном центре Посещение мероприятий Забайкальского кинофестиваля			
	- предметные кружки	-	-	-	
	- органах самоуправления	1	3	5	1
9	Объем денежных средств на культурно-массовые мероприятия отделения	12550	17800	23600	42000
10	Количество студентов, проживающих в общежитии	10	22	37	41
11	Социальный портрет отделения Семьи:				
	• полные	7	21	34	47

	• неполные	14	13	21	29
	• многодетные	15	10	25	27
	• малообеспеченные	15	10	25	27
	• неблагополучные	-	-	-	-
12	Число детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	4	12	15	14
13	Акции, мероприятия, проведенные на отделении с целью профориентации	1. Посещение ярмарок профессий в районах 2. День открытых дверей 3. Участие в ярмарке профессии в выставочном центре 4. Проведение предметных олимпиад 5. Профориентационная работа со школьниками края 6. День специальности - конкурс «Я лучший по профессии» 7. Соревнование «Кулинарный поединок» 8. Участие в мероприятиях проекта «Билет в будущее»			
14	Число опросов потребителей по вопросам улучшения деятельности отделения, удовлетворенности его работой	1	2	3	4
15	Число выпускников отделения, о которых на отделении имеются сведения об успешности их деятельности после выпуска	-	-	-	-
16	Наличие характеристик в личных делах	есть в наличии	есть в наличии	есть в наличии	Есть в наличии
17	Ведение дневника в журнале классного руководителя	+	+	+	+
18	Отметка о выполнении мероприятий в журнале классного руководителя	+	+	+	+
19	Заполнение ведомостей оценок в личных делах	+	+	+	+

Руководитель экспертной группы по самообследованию

Председатель комиссии по самообследованию




(Е.М.Игуменова)

(В.А.Лисовская)

**Анализ эффективности работы по воспитанию студентов
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
периоды 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022
Специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»»**

Воспитательная деятельность в колледже реализуется в соответствии с действующим законодательством и локальными нормативными актами. Воспитание представляет собой важнейший способ социализации и адаптации обучающихся в колледже. Основой данного процесса в колледже является комплексная программа психолого-педагогического сопровождения профессиональной адаптации студентов. Программа состоит из трех целевых групп:

- 1 Адаптация студентов в профессиональном образовательном учреждении (1-2 курсы);
- 2 Продуктивное усвоение профессиональных знаний, социальное и личностное развитие, творческая самореализация (2-3 курсы)
- 3 Определение трудовой перспективы (4 курс)

Основная цель программы – это создание условий для самореализации, самоутверждения, самовыражения студента, формирования жизнеспособной личности, обладающей достаточными внутренними ресурсами для успешного взаимодействия в социуме. Программа содержит комплекс мероприятий. Тематика, формы и методы проведения мероприятий подобраны с учетом возрастных психологических особенностей обучающихся и в соответствии с целевой группой.

В соответствии с концепцией воспитательной системы выделены основные направления воспитания в колледже: профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно – нравственное.

В воспитательной работе со студентами задействован практически весь коллектив колледжа. Качественный состав организаторов воспитания стабилен. Это и опытные педагоги, имеющие большой стаж педагогической работы и молодые преподаватели.

Воспитательная система - охватывает весь педагогический процесс, интегрирует учебную и внеурочную деятельность обучающихся и студентов, деятельность и общение за пределами колледжа с учетом влияния социальной и природной среды, средств массовой информации. Система открытая, так как посредством взаимодействия с социумом содействует адаптации и социализации студентов в обществе и изменяется в соответствии с потребностями социума. Основной принцип при формировании социально значимых качеств у будущих специалистов – воспитание посредством деятельности. Студенты становятся участниками студенческого самоуправления, спортивных секций, кружков по интересам, творческих студий. Они принимают участие и в социально-значимых проектах на самых разных уровнях – в городе, районе, регионе.

В пространстве колледжа доминируют творческие начала при организации внеучебной деятельности – это работа спортивно-туристических клубов «Дружина» и «Фаворит», вокальной студии «Студстихия», школа студенческого актива «Лидер». Широк спектр традиционных культурно-массовых, спортивных мероприятий. В колледже накоплены полезные, инновационные методы, технологии побуждения студентов к творчеству, к реализации молодежных инициатив: от дней самоуправления до альтернативных форм творчества (Неделя «Кино», неделя науки, «Фестиваль проектов»), от формирования общественного мнения через тематические классные часы до круглых столов и дискуссионных площадок («Семейные ценности», «День отца» и т.д.). В творческих студиях и спортивных секциях занимается около 30% студентов колледжа. Важными составляющими воспитательной системы являются профилактическая работа противоправного поведения, пропаганда здорового образа жизни, трудовая деятельность.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Аналитическая справка о состоянии библиотечного фонда, электронных ресурсов

код образовательной программы: 43.02.15
наименование образовательной программы:

Поварское и кондитерское дело

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 10 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен более чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронной библиотеке «BOOK» для СПО.

Общее количество учебной и другой необходимой литературы составляет в среднем по циклам дисциплин: ОГСЭ - 19,3 на одного обучающегося, ЕН - 11,3 на одного обучающегося, ОП - 57,7 на одного обучающегося, ПМ - 82,2 на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован:

- печатными и электронными изданиями;

- основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Результаты самообследования библиотечного фонда ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» показали, что в колледже имеется необходимый библиотечный фонд по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Руководитель экспертной группы по
самообследованию

Председатель комиссии по самообследованию



(Е.М.Игуменова)



(В.А.Лисовская)

