СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Введение** | 4 |
| 1. | **Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности** | 5 |
| 1.1 | Общие сведения об организации | 5 |
| 1.2 | Нормативное и организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности | 6 |
| 2. | **Структура и система управления** | 10 |
| 3. | **Структура и содержание подготовки обучающихся** | 15 |
| 3.1 | Структура подготовки | 15 |
| 3.1.1 | Подготовка специалистов | 15 |
| 3.1.2 | Контингент обучающихся | 16 |
| 3.1.3 | Организация приема | 19 |
| 3.1.4 | Профориентационная работа | 22 |
| 3.1.5 | Анализ выпуска | 23 |
| 3.2 | Содержание подготовки специалистов | 24 |
| 3.2.1 | Анализ соответствия ОП СПО требованиям ГОС/ФГОС | 24 |
| 3.3 | Обеспечение информационно-библиотечными ресурсами | 30 |
| 3.3.1 | Основная учебно-методическая литература. Библиотечный фонд | 30 |
| 3.3.2 | Программно-информационное обеспечение | 33 |
| 3.3.3 | Собственные учебно-методические материалы | 38 |
| 3.4 | Содержание подготовки через организацию учебного процесса | 39 |
| 4. | **Качество подготовки выпускников. Оценка образовательной деятельности** | 42 |
| 4.1 | Качество знаний | 42 |
| 4.1.1 | Степень освоения обучающимися программного материала | 42 |
| 4.1.2 | Организация практического обучения | 52 |
| 4.1.3 | Итоговая государственная аттестация | 54 |
| 4.1.4 | Востребованность выпускников | 56 |
| 4.2 | Условия, определяющие качество подготовки | 61 |
| 4.2.1 | Кадровое обеспечение подготовки специалистов | 61 |
| 4.2.2 | Учебно-методическое обеспечение | 64 |
| 4.2.3 | Материально-техническая база | 66 |
| 4.2.4 | Социально-бытовое обеспечение обучающихся | 67 |
| 4.2.5 | Финансовое обеспечение учреждения | 69 |
| 4.3 | Внутренняя система оценки качества образования | 70 |
| 5. | **Внеучебная работа** | 74 |
| 5.1 | Наличие концепции воспитательной работы | 74 |
| 5.2 | Система планирования работы | 74 |
| 5.3 | Формы и методы воспитательной работы | 75 |
| 5.4 | Структура студенческого самоуправления | 76 |
| 5.5 | Создание условий социализации и профессиональной самореализации обучающихся | 77 |
| 5.6 | Реализация программ, направленных на работу с талантливой молодежью | 78 |
| 5.7 | Организация физкультурно-оздоровительной и спортивной работы | 81 |
| 5.8 | Данные об обучающихся из числа детей-сирот и оставшихся без попечения родителей | 82 |
| 5.9 | Правонарушения | 83 |
| 6. | **Дополнительное образование** | 84 |
|  | **Заключение** | 87 |
|  | **Приложения** |  |
|  | [Приложение 1. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации, подлежащей самообследованию](#_Приложение_1) |  |
|  | [Приложение 2. Состав комиссии, проводившей самообследование](#_Приложение_2) |  |
|  | [Приложение 3. Локальные акты](#_Приложение_3) |  |
|  | [Приложение 4. Сведения о соответствии рабочих учебных планов требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)](#_Приложение_4) |  |
|  | [Приложение 5. Обеспеченность программ профессионального образования информационно-библиотечными ресурсами](#_Приложение_5) |  |
|  | [Приложение 6. Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении реализации основной образовательной программы общего образования](#_Приложение_6) |  |
|  | [Приложение 7. Программное обеспечение для решения образовательных и административных задач](#_Приложение_7) |  |
|  | [Приложение 8. Методические разработки преподавателей](#_Приложение_8) |  |
|  | [Приложение 9. Сведения о местах проведения практик по ОП СПО](#_Приложение_9) |  |
|  | [Приложение 10. Результаты итоговой аттестации выпускников за 3 года](#_Приложение_10) |  |
|  | [Приложение 11. Сводные данные по педагогическому составу](#_Приложение_11) |  |
|  | [Приложение 12. Методические проекты открытых учебных занятий преподавателей](#_Приложение_12) |  |
|  | [Приложение 13. Участие преподавателей в профессиональных смотрах и конкурсах](#_Приложение_13) |  |
|  | [Приложение 14. Перечень оборудования для проведения практических занятий и учебных практик на учебно-производственной базе техникума](#_Приложение_14) |  |
|  | [Приложение 15. Обеспеченность основных профессиональных образовательных программ кабинетами, лабораториями и мастерскими](#_Приложение_15) |  |
|  | [Приложение 16. Результаты инновационной, научно-методической деятельности ГБПОУ КК АМТТ](#_Приложение_16) |  |
|  | [Приложение 17. Достижения в спорте](#_Приложение_17) |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

Самообследование государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (ГБПОУ КК АМТТ) проводилось в соответствии со следующими нормативными документами:

* Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации»;
* приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 462 «Об утверждении Порядка проведения самообследования образовательной организацией»;
* приказом Минобрнауки России от 10.12.2013г. № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию»;
* приказом директора Ф№22-О от 13 января 2014г.

Все показатели деятельности профессиональной образовательной организации, подлежащей самообследованию, содержатся в [приложении 1](#_Приложение_1).

Проведение самообследования осуществлялось силами педагогических работников и внешних экспертов (представителей работодателей–социальных партнеров техникума) под руководством директора техникума ([приложение 2](#_Приложение_2)) в соответствии с «Положением о порядке проведения самообследования ГБПОУ КК АМТТ» утвержденным 02.09.2013г. №775-О и «Планом подготовки и проведения процедуры самообследования ГБПОУ КК АМТТ» утвержденным 09.01.2014г.

№4-О.

### ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

* 1. **Общие сведения об организации**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - Бюджетное учреждение) создано с наименованием Армавирский промышленно-экономический техникум им. Микояна Главпрофобра НКП РСФСР в 1924.

В соответствии с постановлением коллегии НКВТ РСФСР от 06.06.1930 Армавирский промышленно-экономический техникум им. Микояна Главпрофобра НКП РСФСР реорганизован в Армавирский политтехникум пищевой промышленности им. Микояна.

Постановлением коллегии НК СНАБА СССР от 01.09.1931 Армавирский политтехникум пищевой промышленности им. Микояна реорганизован в химико - технологический техникум им. Микояна, который постановлением Совета Народных Комиссаров СССР 23.05.1943 переименован в Армавирский механико - технологический техникум им. Микояна Наркомпищепрома РСФСР.

В соответствии с постановлением главы города Армавира Краснодарского края от 08.05.1997 № 765 Армавирский механико - технологический техникум им. Микояна Наркомпищепрома РСФСР переименовано в государственное среднее профессиональное учебное заведение Армавирский механико - технологический техникум пищевой промышленности.

Приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 11.03.2001 № 245 государственное среднее профессиональное учебное заведение Армавирский механико-технологический техникум пищевой промышленности переименовано в федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский механико - технологический техникум пищевой промышленности».

Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.12.2011 № 2413-р федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум пищевой промышленности» передано в государственную собственность Краснодарского края.

Приказом департамента образования и науки Краснодарского края от 16.01.2012 № 101 «О внесении изменений в уставы учреждений, подведомственных департаменту образования и науки Краснодарского края» федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум пищевой промышленности» переименовано в государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края.

Приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 30.10.2013 № 6499 «О переименовании государственных бюджетных (автономных) образовательных учреждений среднего профессионального образования, подведомственных министерству образования и науки Краснодарского края» государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Армавирский механико - технологический техникум» Краснодарского края переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум».

* 1. **Нормативное и организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности**

Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум».

Местонахождение (юридический, фактический адрес; при наличии нескольких площадок, на которых ведется образовательная деятельность, указать все адреса):

352900, Российская Федерация, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, д. 103, что соответствует юридическому адресу.

Образовательная деятельность осуществляется по адресам:

Российская Федерация, 352900, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, д. 103;

Российская Федерация, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина, д. № 101, Литер: А, Б;

Российская Федерация, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Розы Люксембург, д. № 195, Литер: А, А1.

Телефон (861) 373-23-38; факс (861) 373-25-14.

Устав техникума утверждён приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 23 декабря 2013 года № 7439 и зарегистрирован в налоговом органе по месту нахождения.

Устав соответствует требованиям законодательства Российской Федерации.

Учредителем техникума является Министерство образования и науки Краснодарского края. Функции учредителя Бюджетного учреждения осуществляет Уполномоченный орган в соответствии с законодательством Российской Федерации и Краснодарского края.

Организационно-правовая форма: учреждение.

Техникум является государственным учреждением бюджетного типа. Техникум не имеет извлечения прибыли в качестве основной цели своей деятельности.

Тип: учреждение среднего профессионального образования.

Вид: техникум.

Свидетельство о постановке на учёт российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения, серия 23 № 008462981, поставлена на учет в соответствии с Налоговым кодексом Российской Федерации 29 ноября 1994 года в налоговом органе по месту нахождения Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы № 13 по Краснодарскому краю (код подразделения 2372).

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц (серия, номер, дата выдачи, кем выдано, ОГРН):

лист записи Единого государственного реестра юридических лиц в Единый государственный реестр юридических лиц за государственным регистрационным номером 2142372000395, выдано Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы России № 13 по Краснодарскому краю, 10 января 2014 года.

Свидетельства о праве на имущество (серия, номер, дата выдачи, кем выдано):

учебный корпус - серия 23-АК № 293708 от 16.04.2012 выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю;

учебный корпус - серия 23-АК № 293712 от 16.04.2012 выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю;

учебный корпус - серия 23-АК № 293710 от 16.04.2012 выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю;

гараж-склад – серия 23-АК № 293711 от 16.04.2012 выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю;

корпус столовая и спортзал – серия 23-АК № 293709 от 16.04.2012 выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю;

общежитие - серия 23-АК № 293706 от 16.04.2012 выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю.

Свидетельства о праве на земельный участок (постоянное (бессрочное) пользование):

земельный участок - серия 23-АК № 293713 от 16.04.2012 г. выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю;

земельный участок - серия 23-АК № 293714 от 16.04.2012 г. выдано Управлением Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности серия 23Л01 №0003058, № 06081, выдана 03 марта 2014г. министерством образования и науки Краснодарского края Срок действия лицензии - бессрочно.

Согласно действующей лицензии техникум имеет право на осуществление образовательной деятельности

профессиональное образование

* 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
* 100114 Организация обслуживания в общественном питании;
* 100401 Туризм;
* 100701 Коммерция (по отраслям);
* 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;
* 101101 Гостиничный сервис;
* 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям);
* 151034 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании;
* 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
* 260113 Технология консервов и пищеконцентратов;
* 260203 Технология мяса и мясных продуктов;
* 260207 Технология жиров и жирозаменителей;
* 260807 Технология продукции общественного питания;
* 080107 «Налоги и налогообложение»;
* 080110 «Экономика и бухгалтерский учет (отраслям)»;
* 080302 «Коммерция (по отраслям)»;
* 080402 «Товароведение (по группам однородных товаров)»;
* 080504 «Государственное и муниципальное управление»;
* 100105 «Гостиничный сервис»;
* 100106 «Организация обслуживания в общественном питании»;
* 100201 «Туризм»;
* 150411 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)»;
* 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»;
* 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
* 260301 «Технология мяса и мясных продуктов»;
* 260402 «Технология жиров и жирозаменителей»;
* 260502 «Технология продукции общественного питания»;
* 260504 «Технология консервов и пищеконцентратов»;
* 261301 «Экспертиза качества потребительских товаров»;

профессиональное обучение

дополнительное образование:

* дополнительное образование для детей и взрослых;
* дополнительное профессиональное образование;

общее образование

* среднее общее образование.

Свидетельство о государственной регистрации серия ОП 022276 регистрационный №02241 выдано департаментом образования и науки Краснодарского края 28 июня 2012г. Свидетельство действительно по 17 февраля 2015г.

Реализуемые образовательные программы (укрупненные группы) в соответствии со свидетельством о государственной аккредитации:

* 080000 Экономика и управление;
* 100000 Сфера обслуживания;
* 150000 Металлургия, машиностроение и материалообработка;
* 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

В своей деятельности техникум руководствуется локальными актами, регламентирующими образовательную деятельность, указанными в [приложении 3](#_Приложение_3).

Образовательная деятельность в ГБПОУ КК АМТТ ведется на государственном языке Российской Федерации – русском.

Для формирования доступной среды для обучения лиц с ограниченными возможностями созданы следующие условия: для слабовидящих студентов на дверях обозначены желтые кружки, на лестничных клетках выполнена желтая полоса; установлена кнопка вызова в учебных корпусах и общежитии; при входе в учебные корпуса - отсутствуют порожки; в туалетах установлены поручни.

В техникуме реализуется Программа развития государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Армавирский механико-технологический техникум» Краснодарского края на 2012-2016 гг., которая принята общим собранием трудового коллектива и утверждена директором техникума 30 июня 2012 г.

*Вывод:*

*В техникуме имеются все необходимые нормативные и организационно-правовые документы.*

*Перечень и качество документов, формы, порядок их утверждения и регистрации соответствуют установленным требованиям.*

### СТРУКТУРА И СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Структура, компетенция органов управления Техникумом, порядок их формирования, сроки полномочий и порядок деятельности таких органов определяются Уставом ГБПОУ КК АМТТ в соответствии с законодательством. Соблюдаются принципы единоналичия и коллегиальности.

Бюджетное учреждение возглавляет директор. К его компетенции относятся вопросы осуществления текущего руководства деятельностью Техникума. Компетенция заместителей директора ГБПОУ КК АМТТ устанавливается директором.

Органами управления Техникумом являются:

* Общее собрание трудового коллектива;
* Совет Техникума - выборный представительный орган;
* Педагогический совет;
* Методический совет;
* Попечительский совет.

Общее собрание работников и представителей обучающихся созывается директором техникума по мере необходимости для решения важнейших вопросов его жизнедеятельности.

Общее собрание считается правомочным, если в его работе принимают участие не менее двух третей его состава. Решение общего собрания считается принятым, если за него проголосовали более 50 процентов присутствующих на Общем собрании.

К компетенции Общего собрания относится:

* принятие устава Техникума, изменений и дополнений к нему;
* утверждение правил внутреннего трудового распорядка;
  + принятие коллективного договора и его приложений с участием представителя профсоюзного органа.

На общем собрании руководящих и педагогических работников, представителей других категорий работников и обучающихся избирается Совет техникума и его председатель. Состав Совета техникума, его председатель утверждаются приказом директора.

В состав Совета техникума входят директор, его заместители, руководители структурных подразделений, председатель профсоюзного комитета работников, представители от студенческого совета и совета родителей (законных представителей).

Общая численность членов Совета техникума и срок его полномочий определяются Общим собранием.

Заседания Совета техникума созываются по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Решения принимаются простым большинством, открытым голосованием и являются правомочными при участии на его заседаниях не менее двух третей состава.

Совет техникума осуществляет следующие полномочия:

* определяет основные направления деятельности Техникума;
* организует и планирует работу по выполнению решений Общего собрания;
* заслушивает отчеты директора о выполнении уставных задач, руководителей структурных подразделений Техникума по результатам их деятельности;
* контролирует своевременность и полноту предоставления обучающимся дополнительных льгот и видов материального обеспечения;
* разрабатывает правила внутреннего трудового распорядка и правила внутреннего распорядка обучающихся;
* принимает локальные акты;
  + содействует деятельности Педагогического совета.

Для обеспечения коллегиальности в решении вопросов учебно - методической и воспитательной работы, физического развития и воспитания обучающихся создан Педагогический совет - постоянно действующий коллегиальный орган управления педагогических работников, состав и деятельность которого определен положением, утвержденным приказом директора.

Председателем Педагогического совета является директор Техникума. В состав педагогического совета входят педагогические и руководящие работники. Педагогический совет созывается по мере необходимости, но не реже 4 раз в год.

Заседание Педагогического совета считается правомочным, если на нем присутствует не менее двух третей его состава. Решение принимается простым большинством голосов. Решения Педагогического совета, принятые в пределах его полномочий и в соответствии с действующим законодательством, обязательны для всех работников и обучающихся ГБПОУ КК АМТТ.

К компетенции педагогического совета относится:

* + анализ, оценка и планирование фактического объема и качества знаний, умений и навыков обучающихся и выпускников;
  + анализ, оценка и планирование теоретического и производственного обучения, учебной, производственной и преддипломной практики, воспитательной и методической работы;
  + анализ, оценка и планирование результатов аттестаций, экспертизы, инспектирования и локального контроля образовательной деятельности;
  + анализ и оценка содержания и качества дополнительных образовательных услуг, в том числе платных;
  + утверждение образовательных программ и учебных планов;
  + утверждение календарных учебных графиков;
  + определение направлений и объема комплексного методического обеспечения предметов и образовательного процесса;
  + разработка, апробация и оценка эффективности применения педагогическими работниками техникума новых педагогических и воспитательных технологий, форм и методов теоретического и производственного обучения, новых учебников, пособий и технических средств обучения;
  + рассмотрение вопросов экспериментальной и исследовательской педагогической работы;
  + рассмотрение кандидатур из числа педагогических работников и их выдвижение на поощрения и награды;
  + планирование, организация, координация и содействие деятельности методических объединений техникума;
  + координация работы педагогических работников с родителями (законными представителями) обучающихся;
  + принятие решения об отчислении обучающихся;
  + образовательных программ и учебных планов, а также изменений и дополнений к ним.

Состав методического Совета утвержден приказом директора Техникума, членами которого являются педагогические работники.

К полномочиям методического Совета относятся:

вопросы анализа, оценки и планирования:

* содержания и качества дополнительных образовательных услуг, в том числе платных;

вопросы разработки, апробации, экспертизы и применения педагогическими работниками:

* новых педагогических и воспитательных технологий;
* методик и средств профессионального отбора и ориентации;
* новых форм и методических материалов, пособий, средств обучения и контроля;
* новых форм и методов теоретического и практического обучения, производственной практики обучающихся.

Методический совет действует на основании «Положения о Методическом совете техникума», утвержденном директором техникума 1 сентября 2012г.

Попечительский Совет Техникума действует на основе законодательства Российской Федерации, устава и «Положения о попечительском Совете Техникума», утвержденном директором техникума 2 сентября 2013г.

К компетенции Попечительского Совета относится:

* всесторонняя помощь, поддержка и содействие Техникуму во всех сферах его деятельности;
* стимулирование и пропаганда деятельности Техникума, правовая защита и поддержка обучающихся и работников;
* реализация целей на основе самостоятельности и инициативы работников Техникума.

Попечительский Совет не вмешивается в текущую оперативно-распорядительную деятельность администрации Техникума. Решения Попечительского Совета носят рекомендательный и консультативный характер.

ГБПОУ КК АМТТ самостоятелен в формировании своей структуры. Начальником отдела кадров на основании «Положения о структуре и структурных подразделениях», утвержденного директором 02 сентября 2013г., разработана структурная схема управления Техникума, которая соответствует Уставу. Основной задачей данной структуры является достижение оперативных целей соответствующими функциональными подразделениями. Структурные подразделения обеспечивают осуществление образовательной деятельности с учетом уровня, вида и направленности реализуемых образовательных программ, формы обучения. Техникум имеет в своей структуре три отделения (два по очной форме обучения и одно по заочной форме обучения), учебную часть, методический кабинет, отдел кадров, отдел компьютерного обучения, общий отдел, библиотеку, бухгалтерию, общежитие, учебные мастерские, музей, социально-психологическую службу, спортивный клуб. Деятельность каждого структурного подразделения регламентируется соответствующим локальным нормативным актом.

С целью совершенствования и контроля учебно-методической работы в техникуме создано 7 цикловых комиссий:

* цикловая комиссия математических и естественнонаучных дисциплин;
* цикловая комиссия технологических дисциплин;
* цикловая комиссия экономических дисциплин;
* цикловая комиссия общепрофессиональных и специальных механических дисциплин;
* цикловая комиссия иностранных языков и физической культуры;
* цикловая комиссия социально-гуманитарных дисциплин;
* цикловая комиссия классных руководителей.

Для организации взаимодействия структурных подразделений, координации их деятельности в ГБПОУ КК АМТТ работают 4 заместителя директора: по учебной работе, по воспитательной работе, по производственному обучению, по административно-хозяйственной части, главный бухгалтер, 3 заведующих отделениями, начальник отдела кадров, методист, начальник отдела компьютерного обеспечения, начальник общего отдела, руководитель физического воспитания, заведующий библиотекой, инженер по охране труда, заведующий общежитием.

Система управления Техникумом предусматривает четкое взаимодействие подразделений при осуществлении образовательной деятельности. Система обеспечивается централизованным планированием работы, наличием положений о структурных подразделениях, должностными инструкциями руководителей структурных подразделений, сложившейся системой контроля и сбора информации, коллегиальностью оценки эффективности принятых решений и полученных результатов.

Каждое структурное подразделение имеет свою подсистему сбора и контроля информации.

Учебно-воспитательный процесс сосредоточен на отделениях техникума, во главе которых назначаются заведующие. В своей работе заведующие отделениями функционально связаны с заместителем директора по учебной работе, заместителем директора по воспитательной работе, заместителем директора по производственному обучению, а также отделом кадров, бухгалтерией, библиотекой и т.д.

*Вывод:*

*Организация системы управления образовательным учреждением соответствует уставным требованиям.*

*Собственная нормативная, локальная и организационно-распорядительная документация соответствует действующему законодательству и Уставу.*

*Структура Техникума соответствует требованиям действующего законодательства.*

### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

* 1. **Структура подготовки**
     1. **Подготовка специалистов**

В соответствии с лицензией на право осуществления образовательной деятельности в Техникуме в отчетный период осуществлялась подготовка специалистов среднего звена по 14 образовательным программам, по 1 программе профессиональной подготовки и 5 дополнительным образовательным программам. Структура подготовки специалистов приведена в таблице 1.

Таблица 1

Структура подготовки специалистов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код реализуемых основных профессиональных образовательных программ | | Наименование реализуемых основных профессиональных образовательных программ | Форма обучения |
| *Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования:* | | | |
| *программы подготовки специалистов среднего звена* | | | |
| 080110/080114 | | Экономика и бухгалтерский учет (отраслям) | очная  заочная |
| 100106/100114 | | Организация обслуживания в общественном питании | очная |
| 100201/100401 | | Туризм | очная |
| 080302/100701 | | Коммерция (по отраслям) | очная  заочная |
| 100801 | | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | очная  заочная |
| 261301 | | Экспертиза и качества потребительских товаров | заочная |
| 100105/101101 | | Гостиничный сервис | очная |
| 150411/151031 | | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | очная  заочная |
| 150413/151034 | | Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | очная |
| 260202/260103 | | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | очная  заочная |
| 260504/260113 | | Технология консервов и пищеконцентратов | очная  заочная |
| 260301/260203 | | Технология мяса и мясных продуктов | очная |
| 260402/260207 | | Технология жиров и жирозаменителей | очная  заочная |
| 260502/260807 | | Технология продукции общественного питания | очная  заочная |
| *Программы профессиональной подготовки* | | | |
| 13319 | | Лаборант химико-бактериологического анализа | |
| *Дополнительные образовательные программы* | | | |
|  | Обучение работе с программой 1С:Бухгалтерия | | очная |
|  | Пользователь ПК | | очная |
|  | Психологический практикум (для взрослых или обучающихся старше 18 лет) | | очная |
|  | Приготовление и оформление блюд (для взрослых или обучающихся старше 18 лет) | | очная |
|  | Охрана труда (для взрослых или обучающихся старше 18 лет) | | очная |

* + 1. **Контингент обучающихся**

Общий контингент обучающихся по состоянию на 1 апреля 2014 г. составляет 1587 человек, из них по очной форме обучения за счет средств бюджета– 1094 человека, по заочной форме обучения за счет средств бюджета – 420 человек, с полным возмещением затрат на обучение – 73 человека. Удельный вес численности лиц, обучающихся с полным возмещением затрат на обучение, в общей численности составляет 5%.

Удельный вес численности студентов из числа инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов – 0,5%.

Общая численность студентов по специальностям и формам обучения приведена в таблице 2.

Таблица 2

Контингент обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Специальность, профессия | Очная форма обучения | | | | | Заочная форма обучения | | | | |
| Кол-во на  01.04.2013  чел. | кол-во отчисленных чел. | Кол-во зачисленных из др. ОУ чел. | Выпуск | Кол-во на  01.04.2014 | Кол-во на  01.04.2013  чел. | Кол-во отчисленных чел. | Кол-во зачисленных из др. ОУ чел. | выпуск | Кол-во на  01.04.2014  чел. |
| Программы подготовки специалистов среднего звена | | | | | | | | | | | |
| **080000** | **Экономика и управление** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 080110/080114 | Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 25 |  |  | 25 | 25 | 31 | 3 |  | 19 | 29 |
| **100000** | **Сфера обслуживания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 080302/100701 | Коммерция (по отраслям) | 55 | 5 | 1 |  | 81 | 54 | 6 | 1 | 11 | 58 |
| 100105/101101 | Гостиничный сервис | 100 | 8 | 4 | 42 | 83 |  |  |  |  |  |
| 100114/ 100106 | Организация обслуживания в общественном питании | 113 | 14 | 3 | 27 | 105 |  |  |  |  |  |
| 100401/ 100201 | Туризм | 85 | 7 | 3 | 26 | 86 |  |  |  |  |  |
| 100801 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 58 | 2 | 1 |  | 81 | 46 | 9 | 2 |  | 59 |
| 261301 | Экспертиза качества потребительских товаров | 52 |  |  | 52 |  | 43 | 2 |  | 18 | 23 |
| **150000** | **Металлургия, машиностроение и материалообработка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 151031/ 150411 | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 123 | 12 | 7 | 21 | 122 | 81 | 11 | 7 | 10 | 87 |
| 151034/ 150413 | Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 96 | 9 | 3 | 20 | 96 |  |  |  |  |  |
| **260000** | **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 260103/ 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 77 | 6 | 1 | 20 | 76 | 88 | 5 |  | 21 | 102 |
| 260203/ 260301 | Технология мяса и мясных продуктов | 73 | 9 | 2 |  | 91 |  |  |  |  |  |
| 260207/ 260402 | Технология жиров и жирозаменителей | 59 | 13 | 2 |  | 76 | 30 | 6 | 4 |  | 29 |
| 260807/ 260502 | Технология продукции общественного питания | 136 | 7 | 1 | 26 | 129 | 84 | 3 | 1 | 15 | 87 |
| 260113/260504 | Технология консервов и пищеконцентратов | 44 | 13 | 7 | 20 | 43 | 23 | 3 |  |  | 19 |
|  | ИТОГО: | 1096 | 105 | 35 | 279 | 1094 | 480 | 48 | 15 | 94 | 493 |

Контингент стабилен, т.к. в Техникуме осуществляются мероприятия направленные на выполнение установленного государственного задания на подготовку специалистов. Ведется контроль по сохранению контингента студентов. В качестве мер по сохранению контингента студентов были предприняты следующие действия:

* ежедневно на отделениях по специальностям велся учет посещаемости студентами учебных занятий, анализировались причины отсутствия, проводились профилактические беседы со студентами и родителями;
* регулярно в течение отчетного периода проводились советы отделений. На них приглашались студенты с родителями по вопросам ликвидации академических задолженностей, текущей неуспеваемости и пропускам занятий по неуважительной причине;
* в каждой учебной группе еженедельно проводились классные часы, на которых классные руководители проводили беседы со студентами, направленные на осознание значимости выбранной профессии и мотивировали студентов на качественное обучение;
* создавалась комфортная и доброжелательная среда для обучения студентов. В результате снизилось количество студентов, отчисленных за академические задолженности. Со студентами нового набора проводились мероприятия, способствующие успешной адаптации к условиям обучения в Техникуме. Это позволило снизить количество отчисленных студентов - первокурсников.
  + 1. **Организация приема**

Прием на обучение в техникум в 2013 г. определялся контрольными цифрами приёма, утвержденными министерством образования и науки Краснодарского края.

За отчетный период, контрольные цифры приема, установленные по очной и заочной формам обучения, выполнены на 100%.

Результаты приема за 3 года в разрезе специальностей приведены в таблицах 3, 4.

Таблица 3

Сведения о приеме на очную форму обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Специальность, профессия | 2011 г. | | | 2012 г. | | | 2013 г. | | |
| Контрольные цифры | Факт | % выполнения | Контрольные цифры | Факт | % выполнения | Контрольные цифры | Факт | % выполнения |
| Основные профессиональные образовательные программы СПО: программы подготовки специалистов среднего звена | | | | | | | | | | |
| на базе основного общего образования | | | | | | | | | | |
| 080114 | «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | - | - | - | - | - | - | 25 | 25 | 100 |
| 100114 | «Организация обслуживания в общественном питании» | 30 | 29 | 96,7 | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 |
| 100401 | **«**Туризм » | 30 | 31 | 103,3 | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 |
| 100701 | **«**Коммерция (по отраслям)» | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 |
| 100801 | «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| 101101 | **«**Гостиничный сервис» | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 |
| 151031 | **«**Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| 151034 | **«**Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 30 | 30 | 100 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| 260103 | **«**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 30 | 31 | 103,3 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| 260203 | **«**Технология мяса и мясных продуктов» | 30 | 32 | 106,7 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| 260113 | «Технология консервов и пищеконцентратов» | - | - | - | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| 260807 | «Технология продукции общественного питания» | 30 | 62 | 206,7 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |
| на базе среднего общего образования | | | | | | | | | | |
| 260113 | «Технология консервов и пищеконцентратов» | 30 | - | 0 | - | - | - | - | - | - |
| 260207 | «Технология жиров и жирозаменителей» | 30 | 25 | 83,3 | 30 | 30 | 100 | 25 | 25 | 100 |

Таблица 4

Сведения о приеме на заочную форму обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Специальность, профессия | 2011 г. | | | 2012 г. | | | 2013 г. | | |
| Контрольные цифры | Факт | % выполнения | Контрольные цифры | Факт | % выполнения | Контрольные цифры | Факт | % выполнения |
| Основные профессиональные образовательные программы СПО: программы подготовки специалистов среднего звена | | | | | | | | | | |
| на базе основного общего образования | | | | | | | | | | |
| 080114 | «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» |  | - |  |  |  |  | 20 | 20 | 100 |
| 100801 | «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» |  | 19 |  | 25 | 25 | 100 | 20 | 20 | 100 |
| 260113 | «Технология консервов и пищеконцентратов» | 25 | 26 |  |  | - |  |  | - |  |
| 260207 | «Технология жиров и жирозаменителей» |  | - |  | 20 | 20 | 100 |  | - |  |
| 260103 | «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» |  | - |  |  | - |  | 20 | 20 | 100 |
| на базе среднего общего образования | | | | | | | | | | |
| 080114 | «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» |  | 15 |  |  | - |  |  | - |  |
| 100701 | **«**Коммерция (по отраслям)» | 25 | 25 |  | 20 | 20 | 100 | 20 | 20 | 100 |
| 151031 | **«**Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | 25 | 25 |  | 20 | 20 | 100 | 20 | 20 | 100 |
| 260103 | **«**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 20 | 20 |  | 20 | 20 | 100 | 20 | 20 | 100 |
| 260807 | «Технология продукции общественного питания» | 30 | 31 |  | 20 | 20 | 100 | 20 | 20 | 100 |

В 2011 и 2012 годах контрольные цифры приёма по очной форме обучения составляли 360 человек и 125 человек по заочной форме обучения. В 2013 году контрольные цифры приёма составляли по очной форме обучения 345 человек и 100 человек по заочной форме обучения (снижение по очной форме обучения на 4,2%, по заочной форме обучения - на 20%).

В соответствии с ч. 3 статьи 55 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» прием в техникум на обучение по образовательным программам за счет средств бюджета Краснодарского края являлся общедоступным и осуществлялся на базе основного общего, среднего общего, начального профессионального, среднего профессионального образования. Дети с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность обучаться по адаптированной основной общеобразовательной программе на основании рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии и с согласия родителей (законных представителей).

Организация приёма граждан для обучения по освоению образовательных программ осуществляется приёмной комиссией Техникума, председателем которой, является директор.

Состав, полномочия и порядок деятельности приёмной комиссии регламентируются положением о ней.

Работу приёмной комиссии и делопроизводство, а также личный приём поступающих и их родителей (законных представителей) организует ответственный секретарь приёмной комиссии, который назначается директором техникума.

При приёме в Техникум соблюдаются права граждан в области образования, установленные законодательством Российской Федерации, гласность и открытость работы приёмной комиссии.

Устав Техникума, лицензия на право ведения образовательной деятельности, свидетельство о государственной аккредитации Техникума по каждой из специальностей, дающим право на выдачу документа государственного образца о среднем профессиональном образовании, образовательными программами, реализуемыми Техникумом и другими документами, регламентирующими организацию образовательного процесса и работу приёмной комиссии, размещены на официальном сайте <http://a-mtt.ru/> с целью ознакомления поступающего и его родителей (законных представителей).

В период приёма документов приёмная комиссия ежедневно размещала на официальном сайте Техникума и информационном стенде сведения о количестве поданных заявлений по каждой специальности с выделением форм получения образования (очная, заочная).

* + 1. **Профориентационная работа**

План профориентационной работы на отчетный период разработан заместителем директора по производственному обучению и утвержден директором техникума.

Основными формами профориентационной работы являлись:

* дни открытых дверей, организуемые в техникуме;
* собственные рекламные и PR- акции, рекламная продукция о техникуме;
* объявления о приеме в средствах массовой информации;
* участие в ежегодном краевом образовательном форуме «Создай себя сам», организатором которого является министерство образования и науки Краснодарского края. За участие в данных мероприятиях техникум неоднократно награждался почетными грамотами;
* участие в «Ярмарках учебных и рабочих мест», проводимых центром занятости г. Армавира, Курганинского, Успенского, Лабинского, Кавказского, Гулькевичского, Новокубанского, Отрадненского, Мостовского районов;
* встречи со школьниками города Армавира и близлежащих районов с педагогическими работниками техникума;
* организация экскурсий на пищевые предприятия для студентов нового набора во время проведения Дней специальности;
* проведение классных часов со студентами (очной и заочной форм обучения) с представителями предприятий - работодателей - социальными партнерами.

*Вывод:*

*Контрольные цифры приема на бюджетные места выполнены на 100%.*

* + 1. **Анализ выпуска**

Выпуск специалистов за последние 3 года (по очной и заочной формам обучения) составил 1196 чел.

Динамика выпуска студентов представлена в таблице 5.

Таблица 5

Динамика выпуска студентов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код укрупнённой  группы и код специальности | Наименование  специальности | 2011 | | 2012 | | 2013 | |
| очная форма | заочная форма | очная форма | заочная форма | очная форма | заочная форма |
| **080000** | **Экономика и управление** |  |  |  |  |  |  |
| 080107 | Налоги и налогообложение | 26 |  | 42 |  |  |  |
| 080114/ 080110 | Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 0 | 26 | 30 |  | 25 | 19 |
| 080504 | Государственное и муниципальное управление | 45 | 14 | 0 |  | 0 |  |
| **100000** | **Сфера обслуживания** |  |  |  |  |  |  |
| 100701/ 080302 | Коммерция (по отраслям) | 24 | 10 | 23 | 17 | 0 | 11 |
| 101101/ 100105 | Гостиничный сервис | 0 |  | 27 |  | 42 |  |
| 100114/ 100106 | Организация обслуживания в общественном питании | 21 |  | 20 |  | 27 |  |
| 100401/ 100201 | Туризм | 0 |  | 28 |  | 26 |  |
| 080402/ 261301 | Товароведение (по группам однородных товаров)/ Экспертиза качества потребительских товаров | 19/41 | 0/17 | 31/58 |  | 0/52 | 0/18 |
| **150000** | **Металлургия, машиностроение и материалообработка** |  |  |  |  |  |  |
| 150411/ 151031 | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 0 |  | 23 |  | 21 | 10 |
| 150413/ 151034 | Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 26 | 15 | 0 | 15 | 20 |  |
| **260000** | **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** |  |  |  |  |  |  |
| 260103/ 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 19 | 16 | 22 | 10 | 20 | 21 |
| 260203/ 260301 | Технология мяса и мясных продуктов |  |  | 24 |  |  |  |
| 260207/ 260402 | Технология жиров и жирозаменителей |  | 8 | 22 | 14 |  |  |
| 260807/ 260502 | Технология продукции общественного питания | 23 | 19 | 20 | 11 | 26 | 15 |
| 260113/ 260504 | Технология консервов и пищеконцентратов | 17 |  |  |  | 20 |  |

Анализ подготовки специалистов свидетельствует о стабильности приема и выпуска по указанным профессиональным образовательным программам с ориентацией на региональные потребности.

*Вывод:*

*Структура подготовки специалистов соответствует лицензионным требованиям.*

*Объем подготовки специалистов в Техникуме осуществляется в соответствии с потребностями регионального рынка труда на основании утвержденных контрольных цифр приёма.*

*В отчетном периоде контрольные цифра приёма по специальностям среднего профессионального образования по очной и заочной формам обучения выполнены на 100%.*

* 1. **Содержание подготовки специалистов**
     1. **Анализ соответствия ОП СПО требованиям ГОС/ФГОС**

В период самообследования обучение проводилось по профессиональным образовательным программам в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и по профессиональным образовательным программам, разработанным в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Профессиональные образовательные программы по каждой специальности в соответствии с требованиями ГОС СПО, разработаны Техникумом на основе действующих нормативных документов и включают:

* государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
* рабочий учебный план по специальности;
* рабочие программы по всем дисциплинам рабочего учебного плана;
* рабочие программы учебных и производственных (профессиональных) практик;
* материалы промежуточной аттестации по всем дисциплинам рабочего учебного плана;
* программу итоговой государственной аттестации выпускников.

Разработанные в Техникуме рабочие учебные планы обеспечивают выполнение перечня дисциплин федерального компонента, соответствуют установленным нормативно-правовым требованиям и рекомендациям к срокам обучения, объему максимальной и обязательной учебной нагрузки, распределению часов компонента образовательного учреждения (дисциплины по выбору студентов), к соотношению объема часов теоретического и практического обучения (лабораторных работ, практических занятий, курсовых работ (проектов), всех видов практик), охвату учебных дисциплин, предусмотренными формами промежуточной аттестации. Более 60% дисциплин завершаются экзаменами.

Соотношение теоретического и практического обучения в общем объеме учебного времени по ГОС СПО составляет соответственно 52,9% и 57,8 (норматив от 50% до 60%), по ФГОС СПО – 62,1% и 64,8% (норматив от 50% до 65%).

Структура учебных планов соответствует структуре, утвержденной инструктивными письмами Минобразования России «О разработке рабочих планов по специальностям и рабочих программ по учебным дисциплинам в средних специальных учебных заведениях» от 24.06.97 №12-52-91 ин/12-23 и «О разработке учебных планов по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения в средних специальных учебных заведениях» от 24.06.97 №12-52-89 ин/12-23.

В ходе самообследования, особое внимание уделялось качественной оценке рабочих программ по дисциплинам и программам по учебной и производственной (профессиональной) практикам. Соответствующими индикаторами при этом являлись требования к рабочим программам, содержащимся в Рекомендациях по разработке рабочих программ учебных дисциплин по специальностям СПО (письмо Минобразования России от 24.06.1997г. №12-52-91 ин/12-23) и Рекомендациях по разработке примерной программы производственной (профессиональной) практики по специальностям СПО (письмо Минобразования России от 13.07.1998г. №12-52-19 ин/12-23).

По каждой профессиональной образовательной программе, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО реализуемой в Техникуме, разработан учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, практик, а также оценочные и методические материалы.

Учебные планы по каждой основной профессиональной образовательной программе разработаны на основе федеральных государственных образовательных стандартов по специальностям среднего профессионального образования, а также на основании приказа Минобрнауки России №464 от 14.06.2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа среднего профессионального образования» и приказа Минобрнауки России №291 от 18.04.2013г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Структура учебных планов соответствует структуре согласно письму Минобрнауки России от 20.10.2010 №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснений ФИРО по реализации ФГОС С(П)ОО (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО (протокол № 1 от 03.02.2011).

Общеобразовательный цикл ОПОП по специальности СПО сформирован с учетом профиля (технического или социально-экономического) получаемого профессионального образования и в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказы Минобразования России от 09.03.2004г. №1312, от 20.08.2008 г. №241 и от 30.08.2010г. №889) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007г. №03-1180).

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического циклов, дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработаны на основании примерных программ, рекомендованных ФГАУ «ФИРО».

На основании лицензионного договора №216-ЛД от 09.06.2011г. Техникум приобрел у ФГУ «ФИРО» исключительные права на Комплект примерных программ учебных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования: русский язык, литература, английский язык, математика, физика, химия, биология, естествознание, обществознание, история, право, экономика, информатика и ИКТ, география, физическая культура, ОБЖ.

На основании лицензионного договора №217-ЛД от 09.06.2011г. Техникум приобрел у ФГУ «ФИРО» исключительные права на Комплект примерных программ учебных дисциплин ОГСЭ: английский язык (базовый, углубленный), история, основы философии, психология общения, физическая культура и безопасность жизнедеятельности.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель; промежуточная аттестация - 2 недели; каникулярное время - 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.). распределено на изучение базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки России от 29.05.2007г. №03-1180. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. №241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. №889).

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, а также по профильной дисциплине (для технического профиля по физике, для социально-экономического по праву или экономике). По русскому языку и математике - в письменной форме, по праву или экономике, физике - в устной.

При формировании ОПОП объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП, распределен на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части, введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Нормативный срок обучения по заочной форме увеличен на 1 год по сравнению со сроками обучения по очной форме на базе среднего (полного) общего образования, что отражает требования Минобразования России (приказ «Об утверждении сроков обучения по очной, очно-заочной (вечерней), заочной формам обучения для реализации профессиональной образовательной программы базового и повышенного уровня среднего профессионального образования» от 21.11.2002г. №4055) и требованиям ФГОС СПО.

Вся учебно-программная документация согласована с работодателями.

В период проведения самообследования проведен анализ соответствия образовательных программ и всего комплекса их учебно-методического сопровождения требованиям ГОС СПО и ФГОС СПО.

Рабочие учебные планы, в соответствии с требованиями ГОС СПО утверждены директором техникума, согласованы с заместителем директора по учебной работе, заместителем директора по производственному обучению, председателями цикловых комиссий, осуществляющих образовательный процесс. По основным параметрам рабочие учебные планы соответствуют Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по образовательным программам и оформлены в соответствии с рекомендациями по разработке учебного плана образовательного учреждения среднего профессионального образования, изложенными в письме Минобразования России от 24 июня 1997 г. № 12-52-91 ин /12 -23.

Распределение резерва времени ОУ также соответствует установленным требованиям. Количество аудиторной нагрузки студентов в неделю по очной форме обучения составляет 36 часов в неделю, максимальной учебной нагрузки - 54 часа, в которую включаются факультативные дисциплины, консультации и самостоятельная работа студентов.

Расчет общей максимальной учебной нагрузки студентов и отдельно по каждой дисциплине, а также расчет общей самостоятельной работы студентов и по каждой дисциплине соответствует рекомендациям «По планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ГОС СПО» (письмо Минобразования России от 29.12.2000 №16-52-138 ин/16-13).

В рабочих учебных планах по всем специальностям для реализации заочной формы обучения объем часов по дисциплинам рассчитывается из 25-30% от объема часов дисциплин, предусмотренного по очной форме обучения. В один учебный год предусматривается 6 недель лабораторно-экзаменационной сессии, в объеме 160 часов учебной нагрузки студента, не более 10 домашних контрольных работ. Количество экзаменов в учебном году не более 8, зачетов не более 10. Во всех рабочих учебных планах по заочной форме обучения по каждой дисциплине представлены значения максимальной учебной нагрузки студента как по очной форме обучения. В графике учебного процесса зафиксирован только последний этап практик объемом 4 недели; все другие этапы практики реализуются студентами самостоятельно, но в разделе Производственная (профессиональная) практика учебных планов отражены все этапы практик в соответствии с Государственными требованиями по специальностям.

По каждой учебной дисциплине в учебном плане предусмотрена промежуточная аттестация.

Аттестационные испытания ИГА проведены в соответствии с Государственными требованиями по реализуемым специальностям.

Перечень кабинетов и лабораторий в рабочих учебных планах соответствует Государственным требованиям.

Ежегодно директором техникума, в срок до 1 сентября, издается приказ о действующих учебных планах на текущий учебный год. Анализ учебных планов представлен в [приложении 4](#_Приложение_4).

Рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с требованиями ГОС СПО разработаны преподавателями на основе примерных программ, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, имеют внутренние и внешние рецензии и утверждены заместителем директора по учебной работе. Содержание рабочих программ ежегодно корректируется с учетом новых тенденций в развитии науки, производства и общества. Анализ рабочих программ учебных дисциплин показал, что их структура, содержание, комплектность, практическая ориентированность, профессиональная направленность, планирование самостоятельной работы студентов соответствуют требованиям ГОС СПО, примерным программам и рекомендациям по их разработке. Рабочие программы по практике, включая практику для получения первичных профессиональных навыков (учебную), практику по профилю специальности и преддипломную (квалификационную) практику, разработаны преподавателями - руководителями практики, рассмотрены за заседании цикловых комиссий и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы учебных дисциплин соответствуют по содержанию требованиям государственных образовательных стандартов и по оформлению требованиям и рекомендациям письма Управления учебных заведений среднего профессионального образования Минобразования России от 24 июня 1997 № 1252-91 нд/12-23 и содержат федеральный и по ряду дисциплин региональный компоненты. В них предусмотрены часы на проведение лабораторных и практических работ, определены виды самостоятельной работы студентов. Объем самостоятельной работы студентов соответствует объему самостоятельной работы в рабочих учебных планах и требованиям норматива. Рабочие программы учебных дисциплин имеют внутренние и внешние рецензии.

Учебные планы, разработанные в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утверждены директором техникума и оформлены в соответствии с рекомендациями ФГАУ ФИРО. Проведение практик включено в соответствующие профессиональные модули, что соответствует предъявляемым требованиям.

Максимальный объем учебной нагрузки студентов в учебных планах не превышает 54 часов в неделю, включая все виды учебной работы. Аудиторная учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю. Объем практической подготовки составляет 50% - 65% от общего учебного времени. По каждой дисциплине или междисциплинарному курсу предусмотрена самостоятельная работа студентов. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов не более 10 (не включая зачет по физкультуре).

Анализ рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, разработанных в соответствии с требованиям ФГОС СПО показал, что их форма соответствует рекомендациям ФГАУ ФИРО. Все рабочие программы рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, что запротоколировано и утверждены заместителем директора по учебной работе. Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий соответствуют учебному плану. Имеются внутренняя и внешняя рецензии.

По всем учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам составлены календарно-тематические планы, рассмотренные цикловыми комиссиями и утвержденные заместителем директора по учебной работе.

Анализ календарно-тематических планов показал, что объем часов по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебным практикам соответствует учебным планам.

Программы итоговой государственной аттестации (ИГА) по каждой образовательной программе разработаны в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Госкомвуза России от 27 декабря 1995г. №10 и Рекомендациями по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, изложенных в письме Минобразования России от 10 июля 1998г. №12-52-111ин/12-23. В программах ИГА определены вид итоговой государственной аттестации, сроки проведения, необходимые экзаменационные материалы, процедура проведения итоговой государственной аттестации, критерии уровня и качества подготовки выпускника. Материалы государственной итоговой аттестации выпускников по каждой специальности ежегодно рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий и педагогического совета техникума. Все материалы итоговой аттестации согласованы с председателями государственных аттестационных комиссий и утверждены директором Техникума. Доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

*Выводы:*

*Структура и содержание разработанных профессиональных образовательных программ и учебно-методическая документации соответствуют требованиям ГОС/ФГОС СПО.*

*Содержание основных профессиональных образовательных программ (анализ рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик; учебно-планирующей документации; сведения о ежегодном обновлении образовательных программ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС) соответствует ФГОС СПО.*

* 1. **Обеспечение информационно-библиотечными ресурсами**

**3.3.1. Основная учебно-методическая литература. Библиотечный фонд**

В структуре техникума находится библиотека с читальным залом на 20 мест. Общая площадь библиотеки – 168 кв.м., площадь читального зала составляет 35 кв.м.

Основными задачами библиотеки являются:

1. Эффективное библиотечно-библиографическое обслуживание.
2. Участие в учебно-воспитательной работе техникума.
3. Формирование фонда библиотеки в соответствии с профилем учебного заведения.
4. Интеграция и взаимодействие с библиотеками других систем и ведомств.

С этой целью библиотека проводит многоаспектную работу, в том числе осуществляет запись первокурсников в библиотеку в соответствии с приказом о зачислении, организует групповое обслуживание комплектами учебников, предлагает ознакомительные беседы (по группам пользователей и индивидуальные), в которых знакомит будущих пользователей библиотеки с ее фондом, структурой, формами обслуживания, справочно-поисковым аппаратом и т.д. Обозначенные мероприятия дают положительный результат - контингент учебного заведения практически полностью охвачен библиотечным обслуживанием.

Динамика количественных показателей библиотечного обслуживания отражена в таблице 6.

Таблица 6

Динамика количественных показателей библиотечного обслуживания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Годы | По единому регистрационному учету кол-во пользователей | Фактически обслужено пользователей | Количество выданных документов | Книгообеспе  ченность | Обращаемость |
| 2011 | 2235 | 34976 | 81979 | 36 | 1 |
| 2012 | 1739 | 36900 | 82655 | 43 | 1 |
| 2013 | 1787 | 37025 | 84900 | 44 | 1 |

Важнейшей функцией библиотеки является обеспечение учебного процесса.

Комплектование фонда библиотеки проводится в соответствии с учебными программами техникума и рекомендуемым списком ФИРО. Проведен мониторинг фонда на соответствие учебным планам и фактическому наличию рекомендуемых учебников в фонде библиотеки.

Перечни изданий по всем дисциплинам учебного плана формируются в соответствии с требованием ГОС/ФГОС СПО.

Обеспеченность студентов основной учебно-методической литературой в основном соответствует перечню литературы указанной в рабочих программах учебных дисциплин.

Фонд дополнительной литературы по всем циклам дисциплин составляет 0,2, при нормативе – 0,1-0,2.

В фондах библиотеки имеется рекомендуемая учебно-методическая литература для самостоятельной работы студентов.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовые документы и кодексы Российской Федерации. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилям подготовки выпускников, центральные и местные общественно-политические издания.

Количество ежегодно выписываемых наименований периодических изданий приближается к числу: газет-5, журналов-26. Для всех специальностей техникума библиотека выписывает специальные журналы. Для специальностей 080114 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) - «Бухгалтерский учет», «Вопросы экономики», «Главбух», «Экономика и жизнь». Для специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» и 260807 «Технология продукции общественного питания»- «Общепит: бизнес и искусство», «Питание и общество», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». Для специальности 100401 «Туризм»- «За рубежом», «National Geographic», «Туризм: право и экономика». Для специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»- «Товаровед продовольственных товаров». Для специальности 101101 «Гостиничный сервис»- «Гостиничное дело», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». Для специальности 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)», 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании»- «Пищевая промышленность», «Холодильная техника», «Мясная индустрия», «Масложировая промышленность», «Хлебопродукты». Для специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»- «Хлебопродукты», «Пищевая промышленность». Для специальности260113 «Технология консервов и пищеконцентратов»- «Пищевая промышленность». Для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» - «Мясная индустрия», «Мясной ряд», «Пищевая промышленность». Для специальности 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» - «Масла и жиры. Технология жиров», «Масложировая промышленность», «Пищевая промышленность».

Для преподавателей библиотека выписывает журналы и газеты: «Иностранные языки в школе», «Специалист», «Среднее профессиональное образование», «Классный руководитель», «Управление современной школой. Завуч», «Учительская газета», «Химия в школе».

Фонд справочно-библиографической литературы включает универсальные и отраслевые энциклопедии, отраслевые справочники и словари, ГОСТы на продукцию, каталоги оборудования из расчета 1 экземпляр каждого названия на 100 человек.

В читальном зале библиотеки техникума установлено 4 компьютера с выходом в Интернет. Дополнительно используется компьютерный класс на 30 рабочих мест, который предоставляет обучающимся возможность выполнять учебные работы и обрабатывать информационные материалы в свободное от учебного процесса время.

Перспективы и ближайшие задачи своей деятельности библиотека видит в том, чтобы на основе дальнейшего развития информационных технологий создать для читателей максимально благоприятные условия пользования ресурсами библиотеки.

В помощь учебно-воспитательному процессу библиотека использует такие формы библиотечной работы как тематические обзоры, устные обзоры, книжные выставки, проводит беседы с группами, индивидуальные беседы с пользователями.

Книгообеспеченность по специальностям социально-экономического профиля в среднем составляет 0,35-0,4, а по специальностям технического профиля – 0,3-0,4. Анализ обеспеченности профессионального образования информационно-библиотечными ресурсами представлен в [приложении 5](#_Приложение_5).

Фонд библиотеки составляет 87863 экземпляров, в том числе 71773 – основная учебная литература. Формирование фонда ведется в соответствии с профилем учебного заведения и информационными потребностями читателей. Техникум ежегодно пополняет библиотечный фонд современной справочной, учебной, научной, методической литературой в соответствии с ГОС СПО, изданиями периодической печати.

Книжный фонд - основа функционирования библиотеки, поэтому каждый год проводится работа по изучению состава фонда и анализа его использования. С целью комплектования ведется сотрудничество с издательствами «Академия», «КНОРУС», «ИНФРА-М», «Лань Трейд», «ГИОРД».

Основная учебная литература в большинстве своем (85%) имеет гриф «Рекомендовано Министерством образования России в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования», часть учебников (9 %) с грифом «Рекомендовано Министерством образования России в качестве учебников для студентов высших учебных заведений».

По всем дисциплинам учебного плана библиотека техникума располагает учебниками и учебными пособиями.

Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении реализации основной образовательной программы общего образования даны в [приложении 6](#_Приложение_6). За период с 2011 по 2013 учебные года в библиотеку приобретено 3960 экземпляров книг, на сумму 1501189,07 руб. (из них за счет министерства образования и науки Краснодарского края 1034 учебника на сумму 356883,92 руб.).

Таблица 7

Динамика финансовых вложений в комплектование библиотечного фонда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Год приобретения | Количество (шт.) | Сумма (руб.) |
| 2011 | 1410 | 495349,34 |
| 2012 | 813 | 365807,73 |
| 2013 | 1737  (из них МОН - 1034) | 640032,62  (из них МОН – 356883,92) |

*Вывод:*

*В целом состояние учебно-методического, информационного и библиотечного обеспечения достаточно для ведения образовательной деятельности по заявленным уровням, а его содержание позволяет реализовать в полном объеме основные профессиональные образовательные программы.*

*Обучающиеся обеспечены доступом к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей ОПОП.*

*В связи с изменением структуры организации учебного процесса при переходе на ФГОС СПО приоритетным остается обеспечение ОПОП учебной литературой последних лет издания.*

**3.3.2. Программно-информационное обеспечение**

Задачи информатизации образовательного процесса техникума решает отдел компьютерного обеспечения (ОКО), основной целью которого является - осуществление комплексной информатизации процессов образовательной и административной деятельности.

Информатизация учебной деятельности в техникуме осуществляется в следующих направлениях:

* программно-техническое обеспечение информатизации;
* обеспечение организационных условий для информатизации;
* решение педагогических и управленческих проблем средствами ИКТ;
* повышение квалификации, обмен опытом, работа в области внедрения ИКТ;

Программно-техническое обеспечение информатизации включает:

* техническое оснащение необходимым оборудованием;
* программное обеспечение, позволяющее решать образовательные и административные задачи;
* телекоммуникационное обеспечение;
* обеспечение безопасного функционирования технических средств.

Таблица 8

Техническое оснащение оборудованием образовательной деятельности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Наименование | Кол-во (шт.) |
| 1 | Компьютеры всего | 216 |
| 2 | Серверы | 5 |
| 3 | Компьютеры в учебном процессе | 206 |
| 4 | Компьютеры с выходом в Интернет | 216 |
| 5 | Компьютеров на 100 студентов | 20 |
| 6 | Учебные аудитории оснащённые ПК | 5 |
| 7 | Учебные аудитории оснащённые мультимедиа проекторами | 12 |
| 8 | Учебные аудитории оборудованные интерактивными досками | 9 |
| 9 | ЛВС | 12 |
| 10 | Принтеры | 30 |
| 11 | Сканеры | 7 |
| 12 | МФУ | 15 |
| 13 | Копиры | 7 |

Из них, за последние 2 года введены дополнительные мощности и модернизированы уже имеющиеся:

Введена учебная аудитория № 302

* Учебный ПК - 14 шт.
* ПК преподавателя - 1 шт.

1. Модернизация учебной аудитории № 506 - увеличен объём оперативной памяти учебных и преподавательского ПК.
2. Оборудованы ноутбуками, мультимедиа проекторами и интерактивными досками:

* Учебная аудитория № 301 Физика.
* Учебная аудитория № 406 Химия
* Учебная аудитория № 203 Математика

1. Оборудованы вебкамерами рабочие места для проведения видеоконференций: конференц-зал техникума, ПК зам. директора по УР, ПК гл. бухгалтера.
2. Оборудованы рабочие места:

* Заместитель директора по УР - новый ПК
* Заместитель директора по ПО - новый ПК
* Заведующий общим отделом - новый ПК - 2 шт.
* Заведующий заочным отделением - новый ПK
* Заведующий механико-экономическим отделением - новый ПК
* Заведующий технологическим отделением - новый ПК
* Главный бухгалтер - новый ПК
* Бухгалтер - ноутбук - 1 шт.
* Начальник ОКО - новый ПК - 2 шт.

Программное обеспечение для решения образовательных и административных задач приведено в [приложении 7](#_Приложение_7).

Телекоммуникационное обеспечение.

За последние 4 года создана и успешно развивается современная информационно-коммуникативная инфраструктура техникума. Существующая в настоящее время ЛВС техникума представляет собой иерархическую звездообразную структуру, включающую: проводной сегмент на основе TP cat 5 и беспроводной сегмент на основе технологии Wi-Fi стандартов b/g/n, два сервера подключений, три интранет сервера, базовые узлы подключения подразделений, различное активное и пассивное сетевое оборудование. Скоростной доступ к глобальной сети Интернет осуществляется через:

* основной выделенный оптоволоконный канал связи со скоростью до 8 Мбит/с;
* дополнительный выделенный оптоволоконный канал связи со скоростью 2 Мбит/с.

В учебных аудиториях, оснащённых ПК организованы ЛВС по топологическим схемам “звезда” с использованием активного сетевого оборудования типа концентратор (Hub/Switch) и маршрутизатор (Router), все аудитории имеют доступ к глобальной сети Интернет. Обмен информацией между пользователями внутри сети осуществляется как стандартными средствами, так и с помощью специально созданного силами отдела ОКО административно-методического интранет портала, предназначенного для обеспечения быстрого и удобного доступа пользователей к информационным ресурсам - нормативной документации, методическим разработкам, шаблонам документов, и т.д. Основное подключение к сети Интернет и управление правами пользователей ЛВС техникума осуществляется через прокси-сервер&файрволл Traffic Inspector, развернутом на специально выделенном сервере. В свою очередь сервер подключается к высокоскоростной оптоволоконной магистрали, реализованной по технологии FB (Интернет-здание). Для организации бесперебойного взаимодействия с глобальной сетью в техникуме существует дополнительный и резервный каналы связи. Выход в сеть Интернет доступен с рабочего места ЛВС. Административным работникам, преподавателям и сотрудникам техникума предоставляется бесплатный и безлимитный доступ в Интернет. Студенты имеют возможность пользоваться бесплатными услугами сети Интернет с любого ПК установленного в учебных аудиториях.

Обеспечение безопасного функционирования ИТ-инфраструктуры.

Безопасное функционирование ИТ-инфраструктуры техникума реализуется на двух уровнях - административном и программно-техническом. На административном уровне разработаны и действуют следующие документы:

* Положение об обработке и защите персональных данных;
* Инструкция по обеспечению безопасности персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных техникума;
* Правила по соблюдению мер безопасности по защите данных на АРМ с СПДн;
* План внутренних проверок состояния защиты СПДн;
* График технического осмотра и профилактического ремонта ОКО;
* Инструкция по технике безопасности;
* Инструкция по противопожарной безопасности.

На регулярной основе, ежегодно, преподаватели и административные работники РАДК участвуют в различных мероприятиях, способствующих повышению грамотности в сфере ИКТ: лекциях, семинарах, форумах, курсах повышения квалификации и т. д.

Программно-технический уровень защиты ИТ-инфраструктуры техникума является наиболее действенным и эффективным. Ниже представлены его основные элементы.

Комплексная защита ЛВС, учебных и административных ПК техникума от всех видов сетевых угроз обеспечивается использованием лицензионного программного продукта Kaspersky Endpoint Security включающего в свой состав следующие модули:

* Контроль запуска программ
* Контроль активности программ
* Мониторинг уязвимостей
* Контроль устройств ПК
* Веб-контроль
* Антивирусная защита:
  + Файловый антивирус
  + Почтовый антивирус
  + Веб-антивирус
  + IM-антивирус
  + Межсетевой экран
  + Защита от сетевых атак
  + Мониторинг системы

Контент-фильтрация осуществляется с помощью встроенных средств прокси сервера Traffic Inspector.

Обеспечение конфиденциальности и контроля целостности информации при организации электронного документооборота с муниципальными и федеральными органами власти осуществляется с использованием сертифицированного криптопровайдера КриптоПро CSP, средств электронной подписи и ключей защиты Guardant.

Системным администратором, на основании распоряжений администрации, производится разграничение прав доступа пользователей, установка и настройка парольной защиты. В целях недопущения искажения или утраты важной информации и быстрого её восстановления после сбоев осуществляется регулярное резервное копирование критически важных данных.

Риски, связанные с перебоями подачи электроэнергии, сведены к минимуму, т.к. ключевые узлы ЛВС подключаются к сети электропитания через аппаратные средства защиты - сетевые фильтры, BackUPS, SmartUPS. Дополнительно, техникумом заключен договор с районной СМЭС о предупреждении при плановых отключениях.

Повышение квалификации, обмен опытом, работа в области внедрения ИКТ.

Для поддержания уровня квалификации педагогических работников в области информационных технологий разработан минимальный пакет требований преподавателя по владению информационно-коммуникационными технологиями (ИКТ). Одним из способов реализации этих требований является ежегодное обучение преподавателей и сотрудников на курсах повышения квалификации по данному направлению. Эти занятия способствуют формированию у преподавателей и сотрудников базовой педагогической ИКТ- компетентности, способности эффективно использовать доступные им средства ИКТ в их профессиональной деятельности.

Между Техникумом и АНО ДПО «Южная Софтверная Компания» и ООО «Софтлайн» было заключено Соглашение о стратегическом партнерстве и сотрудничестве в области образовательной деятельности.

Информационно-образовательная среда техникума.

Информационная среда техникума - это система обновляемых информационных объектов, в том числе цифровых документов, информационных источников и инструментов, служащая для: создания; хранения; ввода;

организации; обработки; передачи; получения информации об образовательном процессе. Основой информационной среды техникума является административно методический интранет портал, позволяющий решать следующие задачи:

* качественное улучшение уровня образования посредством более активного использования информационных технологий в учебном процессе и повышения информационной культуры педагогических работников;
* внедрение новых образовательных технологий, их развитие, распространение, популяризация, интродукция в педагогическую практику;
* формирование единообразной стандартизированной методической системы техникума;
* создание электронной площадки по обмену педагогическим опытом, методическими идеями и возможностью консолидации усилий участников образовательного процесса в подготовке к занятиям;
* контроль администрации учебного заведения за состоянием методической системы техникума, качеством образовательного процесса и исполнительской дисциплиной.

Организация преподавателями учебных занятий с использованием ИКТ.

Использование ИКТ на занятиях, как средство повышения познавательной деятельности, мотивации, дифференцированного подхода в обучении получило значительное развитие в техникуме за последние 3 года. Преподаватели дисциплин, включая некомпьютерные дисциплины, на основе авторских ЭОР, тестового материала, возможностей Интернет-ресурса имеют возможность проводить занятия в компьютерных аудиториях и конференц-зале с использованием имеющихся в техникуме мультимедиа проекторов, экранов и интерактивных досок.

Широко используется компьютерный тестовый контроль знаний для промежуточной и итоговой аттестации.

Использование Интернет-ресурса

Сеть Интернет несет громадный потенциал образовательных услуг (электронная почта, поисковые системы, электронные конференции) и становится составной частью современного обучения и воспитания в техникуме.

К Интернет-ресурсам техникума относится официальный сайт техникума <http://www.a-mtt.ru>. Содержательная часть сайта разработана в соответствии со статьей 29 «Информационная открытость образовательной организации», Федерального Законом «Об Образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ. Сайт обновляется не реже 1 раза в неделю и является основным источником информации по различным направлениям деятельности техникума и включает основные тематические разделы. На сайте студенты, сотрудники, родители и заинтересованные лица могут найти актуальную информацию, в частности документацию о праве осуществления образовательной деятельности, сведения о реализуемых образовательных программах, различные отчёты о деятельности учебного заведения, расписание занятий, информацию о событиях в учебной, общественной жизни техникума, сведения о приеме и многое другое.

*Вывод:*

*Информационно - методическое обеспечение образовательного процесса соответствует требованиям ГОС СПО и ФГОС СПО.*

**3.3.3. Собственные учебно-методические материалы**

За отчетный период преподавателями техникума созданы методические разработки по различным направлениям:

- методические указания по выполнению практических и лабораторных работ;

- методические указания по выполнению курсовых работ (проектов);

- комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам;

- методические указания по организации самостоятельной работы студентов;

- рабочие тетради для проведения практических занятий по учебным дисциплинам;

- учебно-методические комплексы;

- методические указания по выполнению дипломной работы (проекта).

Характеристика учебных и учебно-методических пособий приведена в [приложении 8](#_Приложение_8).

*Вывод:*

*Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса в Техникуме соответствует требованиям ГОС/ФГОС СПО по реализуемым специальностям, представлено в достаточном количестве по различным направлениям учебной деятельности, оформлено в соответствии с требованиями нормативных документов и локальных актов.*

* 1. **Содержание подготовки через организацию учебного процесса**

Нормативной основой реализации профессиональных образовательных программ являются график учебного процесса (календарный учебный график) на учебный год и расписание учебных занятий, которые составляются на каждую учебную группу.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану и графику учебного процесса по каждой конкретной специальности и форме обучения. Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой промежуточной аттестации. Продолжительность учебной недели - шестидневная. Объем обязательной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю; максимальной - 54 часа в неделю, включающий в себя все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Не менее двух раз в течение полного учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 8 -11 недель в учебном году, в том числе в зимний период.

Учебные занятия организованы в одну смену. В расписании занятий имеются сведения о номерах учебных групп, учебных дисциплинах/междисциплинарных курсах, учебных практиках, дате, времени и месте проведения учебных занятий, фамилиях преподавателей.

Расписание учебных занятий предусматривает непрерывность учебного процесса в течение учебного дня и равномерное распределение учебной работы студентов в течение учебной недели. Расписание составляется диспетчером учебной части и утверждается директором Техникума.

Для организации учебного процесса по заочной форме обучения заведующий заочным отделением составляет расписание на период лабораторно-экзаменационной сессии и расписание групповых консультаций.

В техникуме согласно Устава установлены следующие основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика, выполнение курсовой работы (проекта), выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта, дипломной работы).

Для всех видов аудиторных занятий продолжительность академического часа - 45 минут. Занятия объединены в учебную пару с перерывом между академическими часами - 5 минут, между учебными парами - 10 минут.

Анализ учебных журналов и календарных учебных графиков показал, что объем дисциплин и междисциплинарных курсов выполнен в соответствии с учебными планами.

Ежедневно диспетчер учебной части в календарном учебном графике по каждой учебной группе делает отметки о фактической выдаче учебных часов по дисциплинам и междисциплинарным курсам.

На каждую учебную группу в Техникуме заведен журнал учебных занятий. Записи тем в журналах соответствуют календарно-тематическим планам по дисциплинам и междисциплинарным курсам. Журналы ведутся с соблюдением установленных указаний по их ведению.

В течение отчетного периода педагогический коллектив работал над решением основной педагогической проблемы - повышение эффективности образовательной деятельности техникума и достижение на этой основе качества образования.

Учебные планы по специальностям среднего профессионального образования и программы по учебным дисциплинам, профессиональным модулям в отчетном периоде выполнены в полном объеме.

Методическая работа организуется на плановой основе. Формы и содержание методической работы подчинены решению основной педагогической проблемы. Функцию координации, анализа и оценки результатов образовательного процесса и методической работы выполняют руководящие работники техникума, совещательные коллегиальные органы - педагогический и методический советы.

Директором техникума утвержден график административного контроля на учебный год. Целью административного контроля при посещении учебных занятий является качество образовательного процесса.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного заключения работодателей.

Текущий контроль знаний осуществлен в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опросов.

Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины (профессионального модуля) образовательной программы, сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в формах, определенных учебным планом. По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля.

Знания и умения обучающихся оцениваются в баллах: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно, а также по принципу: «зачтено» («зачет»)/«не зачтено» («незачет»), и «освоен»/«не освоен».

Ежемесячно заведующими отделениями представлялись заместителю директора по учебной работе сводки успеваемости и посещаемости по учебным группам для принятия оперативных решений. Еженедельно классные руководители информировали заведующих отделениями о состоянии образовательного процесса в каждой учебной группе за учебную неделю. По данным этих отчетов принимались оперативные решения персонально по каждому студенту.

Ежедневно велся учет посещаемости студентов.

*Вывод:*

*Содержание подготовки специалистов соответствует требованиям ГОС/ФГОС СПО. Организация учебного процесса осуществляется согласно нормативным и локальным актам. С целью повышения качества образовательного процесса систематически проводится административный контроль.*

1. **КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ. ОЦЕНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
   1. **Качество знаний**
      1. **Степень освоения обучающимися программного материала**

Степень освоения обучающимися программного материала в Техникуме определяется в соответствии с локальным нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», утвержденным директором техникума. Данное Положение устанавливает единые требования к организации и процедуре текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Педагогический контроль результатов обучения является одним из основных элементов оценки качества образования, важнейшим компонентом педагогической системы и частью образовательного процесса.

Одним из важнейших направлений контроля является оценка уровня освоения обучающимися программного материала.

Виды и содержание контроля определяются дидактическими задачами конкретного этапа образовательного процесса в техникуме:

* входной контроль проводится перед началом изучения дисциплины/профессионального модуля с целью выявления ранее освоенных умений и знаний;
* текущий контроль успеваемости осуществляется с целью регулярного наблюдения за ходом освоения студентами рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Преподаватели используют такие формы текущего контроля успеваемости как: опрос, контрольная работа, лабораторное занятие, практическое занятие и др.

* рубежный контроль применяется с целью оценки умений и знаний и уровня сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, обеспечения углубленного, осознанного и целостного восприятия студентами изученного учебного материала. Формами рубежного контроля являются курсовая работа/проект, работы студентов творческого характера.
* промежуточная аттестация проводится с целью установления степени соответствия индивидуальных достижений студентов требованиям образовательной программы СПО по специальности в сроки, установленные учебным планом и календарным учебным графиком.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов преподавателями техникума разработан фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и сформированные компетенции/элементы компетенций.

При разработке контрольно-оценочных средств, применяемых в процедуре промежуточной аттестации студентов, преподавателями созданы условия для максимального приближения содержания заданий к условиям их будущей профессиональной деятельности.

С целью планомерного отслеживания и своевременной корректировки индивидуальных достижений студентов по дисциплинам/МДК преподавателями регулярно (на 1 число каждого месяца) по результатам текущей успеваемости за предыдущий месяц выставлялись оценки в ведомости текущего контроля.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение информации об этих результатах осуществляется на бумажных (и электронных) носителях на отделениях техникума.

Степень освоения обучающимися программного материала отражена в форме результатов промежуточной аттестации по специальностям за 3 года и представлена в таблицах 9 и 10:

Таблица 9

Освоение обучающимися программного материала (очная форма обучения)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код укрупнённой группы и код специальности | Наименование специальности | 2011 | | | 2012 | | | 2013 | | |
| абсолютная успеваемость, % | качественная успеваемость, % | ср. балл | абсолютная успеваемость, % | качественная успеваемость, % | ср. балл | абсолютная успеваемость, % | качественная успеваемость, % | ср. балл |
| **080000** | **Экономика и управление** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 080114/ 080110 | Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 100 | 56,16 | 3,72 | 98,85 | 57,58 | 3,69 | 100 | 78 | 3,79 |
| **100000** | **Сфера обслуживания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 100701/ 080302 | Коммерция (по отраслям)З | 99,72 | 59,66 | 3,8 | 99,80 | 52,85 | 3,67 | 97,37 | 58,38 | 3,67 |
| 100105/ 101101 | Гостиничный сервис | 99,53 | 45,08 | 3,58 | 99,32 | 52,68 | 3,64 | 99,43 | 54,04 | 3,67 |
| 100114/  100106 | Организация обслуживания в общественном питании | 96,95 | 39,73 | 3,45 | 97,94 | 51,89 | 3,62 | 99,08 | 51,33 | 3,61 |
| 100401/ 100201 | Туризм | 96,09 | 53,28 | 3,67 | 97,31 | 58,47 | 3,76 | 98,94 | 63,62 | 3,82 |
| 100801/ 080402 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 95,54 | 35,67 | 3,42 | 99,84 | 59,44 | 3,88 | 100 | 74,95 | 3,98 |
| 261301 | Экспертиза и качества потребительских товаров | 97,22 | 56,17 | 3,63 | 99,79 | 63,84 | 3,84 | 100 | 63,68 | 3,77 |
| **150000** | **Металлургия, машиностроение и материалообработка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 151031/ 150411 | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 96,96 | 34,29 | 3,39 | 99,02 | 43,60 | 3,53 | 99,72 | 45,68 | 3,59 |
| 151034/ 150413 | Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 94,60 | 30,97 | 3,33 | 99,30 | 38,18 | 3,49 | 98,41 | 36,61 | 3,43 |
| **260000** | **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 260103/ 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 95,77 | 38,52 | 3,53 | 96.02 | 57,37 | 3,62 | 98,92 | 47,93 | 3,61 |
| 260203/ 260301 | Технология мяса и мясных продуктов | 96,75 | 39,63 | 3,44 | 99,84 | 50,97 | 3,65 | 98,55 | 49,78 | 3,59 |
| 260207/  260402 | Технология жиров и жирозаменителей | 98,54 | 72,31 | 3,82 | 98,91 | 62,88 | 3,78 | 97,51 | 68,83 | 3,86 |
| 260807/  260502 | Технология продукции общественного питания | 98,43 | 53,82 | 3,65 | 98,79 | 53,21 | 3,68 | 99,27 | 59,02 | 3,75 |
| 260113/ 260504 | Технология консервов и пищеконцентратов | 99,67 | 52 23 | 3,65 | 97,87 | 68,09 | 3,91 | 98,91 | 49,05 | 3,60 |

Таблица 10

Освоение обучающимися программного материала (заочная форма обучения)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код укрупнённой  группы и код специальности | Наименование  специальности | 2011 | | | 2012 | | | 2013 | | |
| абсолютная успеваемость, % | качественная успеваемость, % | ср. балл | абсолютная успеваемость, % | качественная успеваемость, % | ср. балл | абсолютная успеваемость, % | качественная успеваемость, % | ср. балл |
| **080000** | **Экономика и управление** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 080114/ 080110 | Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 97 | 8 | 3,42 | 90,9 | 28,9 | 3,77 | 100 | 69,7 | 3,88 |
| **100000** | **Сфера обслуживания** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 100701/ 080302 | Коммерция (по отраслям) | 94 | 14 | 3,69 | 97,2 | 31,9 | 3,74 | 100 | 66,94 | 3,89 |
| 100801/ 261301 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров/ Экспертиза и качества потребительских товаров | 98 | 32 | 3,33 | 100 | 45,56 | 3,61 | 100 | 49,73 | 3,60 |
| **150000** | **Металлургия, машиностроение и материалообработка** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 151031/ 150411 | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 66 | 29 | 3,2 | 100 | 37,2 | 3,25 | 100 | 42,52 | 3,47 |
| **260000** | **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 260103/ 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 90 | 40 | 3,5 | 98,7 | 64,51 | 3,63 | 97,8 | 58,0 | 3,75 |
| 260207/ 260402 | Технология жиров и жирозаменителей | 86 | 46 | 3,45 | 90,9 | 65,2 | 3,5 | 97,5 | 42,97 | 3,49 |
| 260807/ 260502 | Технология продукции общественного питания | 50 | 31 | 3,2 | 93,9 | 39,0 | 3,45 | 100 | 46,15 | 3,61 |
| 260113/ 260504 | Технология консервов и пищеконцентратов | - | - | - | 100 | 58,13 | 3,68 | 91,3 | 33,91 | 3,39 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Результаты выполнения курсовых работ (проектов) в отчетном периоде: абсолютная успеваемость – 100%, качественная – по очной форме – 57%, по заочной – 90%.

Анализ результатов выполнения курсовых работ (проектов) (по направлениям (специальностям)) подготовки представлен в таблице 11.

Таблица 11

Результаты выполнения курсовых работ (проектов)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальность | Учебная дисциплина | 2011 | | 2012 | | 2013 | |
| Качественная успеваемость, % | | Качественная успеваемость, % | | Качественная успеваемость, % | |
| очная форма обучения | заочная форма обучения | очная форма обучения | заочная форма обучения | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| 080110/080114 "Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)" | Экономика организации (предприятия) |  |  | 70,97 | 100,00 | 88,00 |  |
| Бухгалтерский учет |  | 92,90 | 56,70 |  | 88,00 | 89,50 |
| МДК 02.01. Практические основы бухгалтерского учета, источников формитрования имущества организации |  |  |  |  |  | 100,00 |
| 100105/101101 "Гостиничный сервис" | Менеджмент | 54,84 |  | 41,40 |  |  |  |
| Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах |  |  | 59,30 |  | 53,40 |  |
| 100201/100401 "Туризм" | Менеджмент туризма |  |  | 78,60 |  | 55,60 |  |
| Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности |  |  | 75,00 |  | 61,50 |  |
| 080302/100701 "Коммерция (по отраслям)" | Экономика организации (предприятия) | 65,38 | 73,70 | 42,00 | 84,60 |  |  |
| Организация и технология коммерческой деятельности | 64,00 | 69,20 | 44,00 | 82,30 |  | 90,90 |
| МДК 01.01. Организация коммерческой деятельности |  |  |  | 60,9 |  | 73,70 |
| МДК 02.03. Маркетинг |  |  |  |  |  | 68,50 |
| 150411 / 151031 "Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)" | Детали машин | 48,15 | 72,70 | 39,00 | 86,70 | 29,60 |  |
| Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт оборудования отрасли |  |  | 52,20 |  | 47,80 | 90,90 |
| Экономика отрасли |  |  | 34,80 |  | 47,80 | 90,90 |
| МДК 01.02 Организация ремонтных работ промышленного оборудования и контроль за ними |  |  |  |  | 52,00 | 96,40 |
| 150413/151034 "Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании" | Экономика отрасли | 40,74 | 73,30 |  | 81,20 | 13,60 |  |
| Холодильное оборудование | 46,40 | 73,30 |  | 93,80 | 21,70 |  |
| Автоматизация оборудования в торговле и общественном питании |  |  | 52,00 |  | 71,40 |  |
| МДК 01.03 Организация ремонта оборудования |  |  |  |  | 50,00 |  |
| 100106 /100114 "Организация обслуживания в общественном питании" | Экономика отрасли | 68,20 |  | 42,30 |  | 53,57 |  |
| Менеджмент | 100,00 |  | 65,00 |  | 40,74 |  |
| Организация обслуживания в общественном питании | 71,42 |  | 55,00 |  | 33,33 |  |
| 080402 "Товароведение (по группам однородных товаров)" | Организация коммерческой деятельности | 68,40 |  | 51,61 |  |  |  |
| 261301 "Экспертиза и качества потребительских товаров" | Экономика отрасли | 58,40 | 55,60 | 60,47 |  | 57,75 | 89,50 |
| Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров |  | 72,20 |  |  |  | 94,40 |
| Товароведение продовольственных товаров | 56,35 |  | 58,33 |  | 56,98 |  |
| 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" | Технология и организация хлебопекарного производства | 94,70 | 100,0 | 95,45 | 81,80 | 75,00 | 100,00 |
| Экономика отрасли | 89,50 | 100,0 | 72,27 | 90,90 | 45,00 | 95,00 |
| 260301/ 260203 "Технология мяса и мясных продуктов" | Технология и организация производства мяса и мясных продуктов |  |  | 37,50 |  |  |  |
| Экономика отрасли |  |  | 37,50 |  |  |  |
| 260402/260207 "Технология жиров и жирозаменителей" | Технология производства растительных масел |  |  |  |  | 86,66 |  |
| Технология и организация производства жиров и жирозаменителей |  | 90,90 | 86,36 | 100,00 |  |  |
| Экономика отрасли |  | 87,50 | 90,90 | 75,00 |  |  |
| 260502 /260807 "Технология продукции общественного питания" | Технология продукции общественного питания | 86,95 | 73,70 | 60,00 | 63,60 | 76,92 | 80,00 |
| Экономика отрасли | 52,20 | 69,20 | 70,00 | 80,00 | 73,07 |  |
| Организация производства | 80,00 | 68,80 | 74,07 |  | 64,00 | 100,00 |
| 260504 /260113 "Технология консервов и пищеконцентратов" | Технология консервов и пищеконцентратов | 52,90 |  |  |  | 65,00 |  |
| Экономика отрасли | 47,10 |  |  |  | 80,00 |  |

В техникуме систематически проводятся административные контрольные работы по дисциплинам и междисциплинарным курсам учебного плана образовательных программ с целью определения степени усвоения программного материала. Результаты контроля по специальностям представлены в таблицах №№ 12-25.

Таблица 12

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты контроля знаний студентов по специальности  260504/260113 "Технология консервов и пищеконцентратов" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | | При самообследовании | | | | | | | | | | | | | | | | Средний балл | | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | |
|  |  | |  | |  | | 2 | | % | | 3 | | % | | 4 | | % | | 5 | | % | |  | | % | % | |
| Общеобразовательный цикл (базовые дисциплины) | 100,00 | | 120 | | 120 | | 6 | | 5,00 | | 64 | | 53,33 | | 46 | | 38,33 | | 4 | | 3,33 | | 3,40 | | 95,00 | 41,67 | |
| Специальные дисциплины | 100,00 | | 80 | | 80 | | 0 | | 0,00 | | 43 | | 53,75 | | 28 | | 35,00 | | 9 | | 1125 | | 3,58 | | 100,00 | 46,25 | |
| Общепрофессиональные дисциплины | 100,00 | | 60 | | 60 | | 0 | | 0,00 | | 33 | | 55 | | 25 | | 41,67 | | 2 | | 3,33 | | 3,48 | | 100,00 | 45,00 | |
| Итого по специальности | 100,00 | | 320 | | 320 | | 7 | | 2,19 | | 182 | | 56,88 | | 113 | | 35,31 | | 18 | | 5,63 | | 3,44 | | 97,81 | 40,94 | |
| Таблица 13  Результаты контроля знаний студентов по специальности  100106/100114 "Организация обслуживания в общественном питании" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | | При самообследовании | | | | | | | | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | | Качественная успеваемость |
|  | |  | |  | |  | | 2 | | % | | 3 | | % | | 4 | | % | | 5 | | % |  | % | | % |
| Общеобразовательный цикл (базовые дисциплины) | | 97,74 | | 133 | | 130 | | 0 | | 0,00 | | 82 | | 63,08 | | 33 | | 25,38 | | 14 | | 10,77 | 3,45 | 99,23 | | 36,15 |
| Специальные дисциплины | | 95,52 | | 223 | | 213 | | 3 | | 1,41 | | 106 | | 49,77 | | 84 | | 39,44 | | 23 | | 10,80 | 3,64 | 100,00 | | 50,23 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | | 100,00 | | 103 | | 103 | | 0 | | 0,00 | | 72 | | 69,90 | | 18 | | 17,48 | | 13 | | 12,62 | 3,43 | 100,00 | | 30,10 |
| Общепрофессиональные дисциплины | | 94,33 | | 194 | | 183 | | 1 | | 0,55 | | 91 | | 49,73 | | 75 | | 40,98 | | 14 | | 7,65 | 3,52 | 98,36 | | 48,63 |
| Итого по специальности | | 96,31 | | 678 | | 653 | | 4 | | 0,61 | | 366 | | 56,05 | | 219 | | 33,54 | | 64 | | 9,80 | 3,53 | 99,39 | | 43,34 |

Таблица 14

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты контроля знаний студентов по специальности  261301 "Экспертиза качества потребительских товаров" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | | При самообследовании | | | | | | | | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  | |  | |  | |  | | 2 | | % | | 3 | | % | | 4 | | % | | 5 | | % |  |  |  |
| Специальные дисциплины | | 98,56 | | 208 | | 205 | | 1 | | 0,49 | | 107 | | 52,20 | | 87 | | 42,44 | | 10 | | 4,88 | 3,52 | 99,51 | 47,32 |
| Общепрофессиональные дисциплины | | 97,59 | | 208 | | 203 | | 0 | | 0,00 | | 82 | | 40,39 | | 95 | | 46,80 | | 26 | | 12,81 | 3,72 | 97,60 | 59,61 |
| Итого по специальности | | 98,08 | | 416 | | 408 | | 1 | | 0,25 | | 189 | | 46,32 | | 182 | | 44,61 | | 36 | | 8,82 | 3,62 | 99,75 | 53,43 |
| Таблица 15  Результаты контроля знаний студентов по специальности  260301/260203 "Технология мяса и мясных продуктов" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | | При самообследовании | | | | | | | | | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  | |  | |  | | 2 | | % | | 3 | | % | | 4 | | % | | 5 | | % | |  | % | % |
| Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | 98 | | 57 | | 56 | | 3 | | 5,36 | | 25 | | 44,64 | | 26 | | 46,43 | | 2 | | 3,57 | | 3,48 | 94,64 | 50,00 |
| Общеобразовательный цикл (базовые дисциплины) | 97,92 | | 192 | | 188 | | 1 | | 0,53 | | 129 | | 68,62 | | 45 | | 23,94 | | 13 | | 6,91 | | 3,37 | 99,47 | 30,85 |
| Специальные дисциплины | 95,35 | | 43 | | 41 | | 0 | | 0,00 | | 18 | | 43,90 | | 20 | | 48,78 | | 3 | | 7,32 | | 3,63 | 100,00 | 56,10 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 100,00 | | 146 | | 146 | | 0 | | 0,00 | | 83 | | 56,85 | | 54 | | 36,99 | | 9 | | 6,16 | | 3,49 | 100,00 | 43,15 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 97,87 | | 47,00 | | 46 | | 0 | | 0,00 | | 21 | | 45,65 | | 22 | | 47,83 | | 3 | | 6,522 | | 3,61 | 100,00 | 54,35 |
| Итого по специальности | 98,35 | | 485 | | 477 | | 4 | | 0,84 | | 276 | | 57,86 | | 167 | | 35,01 | | 30 | | 6,29 | | 3,47 | 99,16 | 41,30 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Таблица 16  Результаты контроля знаний студентов по специальности  260502/260807 "Технология продукции общественного питания" | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | % охвата | Численность студентов, чел | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  |  |  | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | 94 | 52 | 49 | 0 | 0,00 | 12 | 24,49 | 31 | 63,27 | 6 | 12,24 | 3,88 | 100,00 | 75,51 |
| Общеобразовательный цикл (базовые дисциплины) | 96,17 | 183 | 176 | 0 | 0,00 | 76 | 43,18 | 71 | 40,34 | 27 | 15,34 | 3,68 | 98,86 | 55,68 |
| Специальные дисциплины | 97,34 | 188 | 183 | 4 | 2,19 | 101 | 55,19 | 68 | 37,16 | 10 | 5,46 | 3,46 | 97,81 | 42,62 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 100,00 | 75 | 75 | 0 | 0,00 | 33 | 44,00 | 21 | 28,00 | 21 | 28,00 | 3,84 | 100,00 | 56,00 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 94,62 | 186 | 176 | 4 | 2,27 | 80 | 45,45 | 82 | 46,59 | 12 | 6,818 | 3,61 | 98,86 | 53,41 |
| Итого по специальности | 96,35 | 684 | 659 | 8 | 1,21 | 302 | 45,83 | 273 | 41,43 | 76 | 11,53 | 3,63 | 98,79 | 52,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Таблица 17  Результаты контроля знаний студентов по специальности  100801 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | | | | | | | | | | Средний балл | | Абсолютная успеваемость | | Качественная успеваемость | |
|  | |  | |  | |  | 2 | | % | | 3 | | % | | 4 | | % | | 5 | | | % | |  | |  | |  | |
| Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | | 100,00 | | 27 | | 27 | 0 | | 0,00 | | 18 | | 66,67 | | 6 | | 22,22 | | 3 | | | 11,11 | | 3,85 | | 100,00 | | 33,33 | |
| Общеобразовательный цикл (базовые дисциплины) | | 100,00 | | 150 | | 150 | 0 | | 0,00 | | 63 | | 42,00 | | 65 | | 43,33 | | 22 | | | 14,67 | | 3,73 | | 100,00 | | 58,00 | |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | | 100 | | 120 | | 120 | 5 | | 4,17 | | 58 | | 48,33 | | 41 | | 34,17 | | 21 | | | 17,50 | | 3,78 | | 100,00 | | 51,67 | |
| Общепрофессиональные дисциплины | | 95,06 | | 81 | | 77 | 0 | | 0,00 | | 27 | | 35,06 | | 34 | | 44,16 | | 16 | | | 20,78 | | 3,86 | | 100,00 | | 64,94 | |
| Специальные дисциплины | | 100,00 | | 27 | | 27 | 0 | | 0,00 | | 8 | | 29,63 | | 12 | | 44,44 | | 7 | | | 25,93 | | 3,96 | | 100,00 | | 70,37 | |
| Итого по специальности | | 99,01 | | 405 | | 401 | 0 | | 0,00 | | 174 | | 43,39 | | 158 | | 39,40 | | 69 | | | 17,21 | | 3,98 | | 100,00 | | 56,61 | |
| Таблица 18  Результаты контроля знаний студентов по специальности  260202 260103 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | | | При самообследовании | | | | | | | | | | | | | | | Средний балл | | Абсолютная успеваемость | | Качественная успеваемость | |
|  |  | |  | |  | | | 2 | | % | | 3 | | % | | 4 | | % | | 5 | % | |  | |  | |  | |
| Общеобразовательный цикл (базовые дисциплины) | 97,50 | | 200 | | 195 | | | 0 | | 0,00 | | 131 | | 67,18 | | 47 | | 24,10 | | 17 | 8,72 | | 3,42 | | 100,00 | | 32,82 | |
| Специальные дисциплины | 96,49 | | 114 | | 110 | | | 1 | | 0,91 | | 58 | | 52,73 | | 42 | | 38,18 | | 9 | 8,18 | | 3,54 | | 99,09 | | 46,36 | |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 99,10 | | 111 | | 110 | | | 1 | | 0,91 | | 73 | | 66,36 | | 24 | | 21,82 | | 12 | 10,91 | | 3,43 | | 99,09 | | 32,73 | |
| Общепрофессиональные дисциплины | 96,59 | | 88 | | 85 | | | 1 | | 1,18 | | 45 | | 52,94 | | 30 | | 35,29 | | 9 | 10,59 | | 3,55 | | 98,82 | | 45,88 | |
| Итого по специальности | 97,47 | | 513 | | 500 | | | 3 | | 0,60 | | 307 | | 61,40 | | 143 | | 28,60 | | 47 | 9,40 | | 3,47 | | 99,40 | | 38,0 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Таблица 19  Результаты контроля знаний студентов по специальности  260402/260207 "Технология жиров и жирозаменителей" | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | % охвата | Численность студентов, чел | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | |
|  |  |  |  | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  | |
| Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | 97,10 | 69 | 67 | 0 | 0,00 | 24 | 35,82 | 36 | 53,73 | 7 | 10,45 | 3,75 | 100,00 | 64,18 | |
| Специальные дисциплины | 100,00 | 58 | 58 | 0 | 0,00 | 35 | 60,34 | 20 | 34,48 | 3 | 5,17 | 4,13 | 100,00 | 39,66 | |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 90,91 | 22 | 20 | 0 | 0,00 | 10 | 50,00 | 10 | 50,00 | 0 | 0,00 | 3,50 | 100,00 | 50,00 | |
| Общепрофессиональные дисциплины | 99,26 | 136 | 135 | 2 | 1,48 | 59 | 43,70 | 55 | 40,74 | 19 | 14,07 | 3,67 | 98,52 | 54,81 | |
| Итого по специальности | 98,25 | 285 | 280 | 0 | 0,00 | 128 | 45,71 | 121 | 43,21 | 29 | 10,36 | 3,93 | 99,29 | 53,57 | |

Таблица 20

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты контроля знаний студентов по специальности  100701 "Коммерция (по отраслям)" | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | | | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  | |  | |  | | | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Общеобразовательный цикл | 94,44 | | 270 | | 255 | | | 7 | 2,75 | 110 | 43,14 | 95 | 37,25 | 40 | 15,69 | 3,62 | 96,08 | 52,94 |
| Профессиональный цикл | 92,05 | | 151 | | 139 | | | 8 | 5,76 | 77 | 55,40 | 45 | 32,37 | 9 | 6,47 | 3,40 | 94,24 | 38,85 |
| Итого по специальности | 93,59 | | 421 | | 394 | | | 15 | 3,81 | 187 | 47,46 | 140 | 35,53 | 49 | 12,44 | 3,54 | 95,43 | 47,97 |
| Таблица 21  Результаты контроля знаний студентов по специальности  150411/151031 "Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования  (по отраслям)" | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование циклов | | % охвата | | Численность студентов, чел | | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  | |  | |  | |  | 2 | | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Общеобразовательный цикл | | 93,57 | | 280 | | 262 | 0 | | 0,00 | 166 | 63,36 | 70 | 26,72 | 26 | 9,92 | 3,47 | 100,00 | 36,64 |
| Профессиональный цикл | | 94,07 | | 135 | | 127 | 3 | | 2,36 | 58 | 45,67 | 57 | 44,88 | 9 | 7,09 | 3,57 | 97,64 | 51,97 |
| Общепрофессиональные дисциплины | | 94,97 | | 159 | | 151 | 6 | | 3,97 | 83 | 54,97 | 45 | 29,80 | 16 | 10,60 | 3,45 | 95,36 | 40,40 |
| Специальные дисциплины | | 97,19 | | 249 | | 242 | 4 | | 1,65 | 160 | 66,12 | 67 | 27,69 | 11 | 4,55 | 3,35 | 98,35 | 32,23 |
| Итого по специальности: | | 95,02 | | 823 | | 782 | 13 | | 1,66 | 467 | 59,72 | 239 | 30,56 | 62 | 7,93 | 3,44 | 98,21 | 38,49 |

Таблица 22

Результаты контроля знаний студентов по специальности

080114 "Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)"

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование циклов | % охвата | Численность студентов, чел | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  |  |  | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Специальные дисциплины | 96,80 | 125 | 121 | 3 | 2,48 | 58 | 47,93 | 60 | 49,59 | 0 | 0,00 | 3,47 | 97,52 | 49,59 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 100,00 | 25 | 25 | 2 | 8,00 | 16 | 64,00 | 6 | 24,00 | 1 | 4,00 | 3,24 | 92,00 | 28,00 |
| Итого по специальности: | 97,33 | 150 | 146 | 5 | 3,42 | 74 | 50,68 | 66 | 45,21 | 1 | 0,68 | 3,43 | 96,58 | 45,89 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 23

Результаты контроля знаний студентов по специальности

150413/151034 "Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование циклов | % охвата | Численность студентов, чел | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  |  |  | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Общеобразовательный цикл | 93,21 | 280 | 261 | 8 | 3,07 | 190 | 72,80 | 57 | 21,84 | 6 | 2,30 | 3,23 | 96,93 | 24,14 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 95,35 | 43 | 41 | 0 | 0,00 | 22 | 53,66 | 17 | 41,46 | 2 | 4,88 | 3,51 | 100,00 | 46,34 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 98,08 | 52 | 51 | 0 | 0,00 | 28 | 54,90 | 16 | 31,37 | 7 | 13,73 | 3,59 | 100,00 | 45,10 |
| Профессиональный цикл | 98,10 | 158 | 155 | 0 | 0,00 | 88 | 56,77 | 43 | 27,74 | 24 | 15,48 | 3,59 | 100,00 | 43,23 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 92,31 | 65 | 60 | 2 | 3,33 | 31 | 51,67 | 25 | 41,67 | 4 | 6,67 | 3,62 | 100,00 | 48,33 |
| Специальные дисциплины | 98,15 | 108 | 106 | 2 | 1,89 | 67 | 63,21 | 34 | 32,08 | 5 | 4,72 | 3,45 | 100,00 | 36,79 |
| Итого по специальности: | 95,47 | 706 | 674 | 12 | 1,78 | 426 | 63,20 | 192 | 28,49 | 48 | 7,12 | 3,43 | 98,81 | 35,61 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты контроля знаний студентов по специальности  100105/101101 "Гостиничный сервис" | | | | | | | | | | | | | Таблица 24 | |
| Наименование циклов | % охвата | Численность студентов, чел | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  |  |  | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Общеобразовательный цикл | 93,49 | 261 | 244 | 4 | 1,64 | 117 | 47,95 | 104 | 42,62 | 19 | 7,79 | 3,57 | 98,36 | 50,41 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 100,00 | 29 | 29 | 0 | 0,00 | 10 | 34,48 | 14 | 48,28 | 5 | 17,24 | 3,83 | 100,00 | 65,52 |
| Математический и общий естесвеннонаучный цикл | 100,00 | 29 | 29 | 0 | 0,00 | 13 | 44,83 | 14 | 48,28 | 2 | 6,90 | 3,62 | 100,00 | 55,17 |
| Профессиональный цикл | 94,25 | 87 | 82 | 5 | 6,10 | 12 | 14,63 | 31 | 37,80 | 34 | 41,46 | 4,15 | 93,90 | 79,27 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 89,46 | 294 | 263 | 11 | 4,18 | 149 | 56,65 | 86 | 32,70 | 19 | 7,22 | 3,45 | 96,58 | 39,92 |
| Специальные дисциплины | 96,83 | 126 | 122 | 3 | 2,46 | 61 | 50,00 | 50 | 40,98 | 8 | 6,56 | 3,52 | 97,54 | 47,54 |
| Итого по специальности: | 93,10 | 826 | 769 | 23 | 2,99 | 362 | 47,07 | 299 | 38,88 | 87 | 11,31 | 3,59 | 97,27 | 50,20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Таблица 25  Результаты контроля знаний студентов по специальности  100201/100401"Туризм" | | | | | | | | | | | | | |  |
| Наименование циклов | % охвата | Численность студентов, чел | Кол-во написанных контрольных работ, чел. | При самообследовании | | | | | | | | Средний балл | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость |
|  |  |  |  | 2 | % | 3 | % | 4 | % | 5 | % |  |  |  |
| Общеобразовательный цикл | 96,21 | 290 | 279 | 7 | 2,51 | 138 | 49,46 | 96 | 34,41 | 38 | 13,62 | 3,59 | 97,49 | 48,03 |
| Математический и общий естественно-научный цикл | 89,66 | 29 | 26 | 0 | 0,00 | 9 | 34,62 | 17 | 65,38 | 0 | 0,00 | 3,65 | 100,0 | 65,38 |
| Профессиональный цикл | 91,38 | 116 | 106 | 3 | 2,83 | 43 | 40,57 | 30 | 28,30 | 27 | 25,47 | 3,68 | 94,34 | 53,77 |
| Общепрофессиональные дисциплины | 96,15 | 26 | 25 | 1 | 4,00 | 8 | 32,00 | 10 | 40,00 | 6 | 24,00 | 3,84 | 96,00 | 64,00 |
| Специальные дисциплины | 96,15 | 156 | 150 | 6 | 4,00 | 64 | 42,67 | 57 | 38,00 | 26 | 17,33 | 3,75 | 98,00 | 55,33 |
| Итого по специальности: | 94,98 | 617 | 586 | 17 | 2,90 | 262 | 44,71 | 210 | 35,84 | 97 | 16,55 | 3,66 | 97,10 | 52,39 |

* + 1. **Организация практического обучения**

На основании ОПОП заместитель директора по производственному обучению разрабатывает график практического обучения студентов и контролирует его выполнение.

Распределение студентов по местам практики осуществляется планово на основе ранее заключенных договоров между техникумом, предприятиями и организациями. В отчетный период Техникумом заключены 640 индивидуальных договоров на практику по письмам-запросам предприятий. Сведения о местах прохождения практик представлены в [приложении 9](#_Приложение_9).

На основании утвержденных учебных планов преподавателями разработаны программы по всем видам и разделам практик, которые рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий и утверждены директором техникума. Все виды практик проходят в соответствии с программами.

Перед направлением на практику с каждой группой студентов проводился инструктаж, выдавались программы, памятки, рабочие планы, задания, графики прохождения практики. В течение всего периода прохождения практики преподаватели техникума осуществляли руководство практикой путем посещения предприятий с целью контроля и проведения консультаций.

Итоги практики подводятся на технических конференциях. На основании аттестационного листа, характеристики от предприятия или организации, дневника и отчета, выставляется оценка.

Количество студентов проходивших производственные практики представлены в таблице 26.

Таблица 26

Студенты, прошедшие производственную практику

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Специальность | 2011г. | 2012г. | 2013г. |
| 080107 | «Налоги и налогообложение» | 26 | 42 | - |
| 080504 | «Государственное и муниципальное управление» | 45 | - | - |
| 080110/ 080114 | «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | - | 30 | 50 |
| 080302/ 100701 | «Коммерция (по отраслям)» | 48 | 46 | - |
| 080402/ 100801 | «Товароведение (по группам однородных товаров)» | 38 | 62 | - |
| 100105/ 101101 | Гостиничный сервис» | - | 54 | 109 |
| 100106/ 100114 | «Организация обслуживания в общественном питании» | 42 | 40 | 108 |
| 100201/ 100401 | «Туризм» | - | 56 | 79 |
| 150411/ 151031 | «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | - | 46 | 63 |
| 150413/ 151034 | «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 52 | - | 40 |
| 260202/ 260103 | «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 38 | 44 | 40 |
| 260301/ 260203 | «Технология мяса и мясных продуктов» | - | 48 | 42 |
| 260402/ 260207 | «Технология жиров и жирозаменителей» | - | 44 | 34 |
| 260502/ 260807 | «Технология продукции общественного питания» | 46 | 40 | 104 |
| 260504/ 260113 | «Технология консервов и пищеконцентратов» | 34 | - | 40 |
| 261301 | «Экспертиза качества потребительских товаров» | 82 | 116 | 104 |
| Итого | | 451 | 678 | 813 |

Заведующие кабинетами, лабораториями и мастерскими, а также руководители кружков и секций в отчетный период работали в соответствии с утвержденными в начале года планами работы. Объем запланированных мероприятий выполнен.

Руководство учебной практикой проходящей в лабораториях и мастерских Техникума под руководством мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин регулярно контролировалось заместителем директором по производственному обучению.

В 2012-2013 учебном году отсутствовали случаи травматизма среди студентов, сотрудников и преподавателей техникума при прохождении практики.

Из числа студентов техникума были сформированы в летне-осенний период 2013 года 2 студенческих отряда (сервисного и производственного направления) действующих на территории Краснодарского края.

*Вывод:*

*Содержание, уровень и качество практической подготовки студентов по производственному обучению в целом соответствуют Федеральным государственным требованиям.*

* + 1. **Итоговая государственная аттестация**

В отчетном периоде вид итоговой государственной аттестации выпускников по специальностям, её продолжительность, соответствовали требованиям ГОС СПО. Итоговая государственная аттестация выпускников проводилась в виде итогового междисциплинарного экзамена по специальностям базового уровня по очной и заочной формам обучения.

Проведение Итоговой государственной аттестации осуществлялось в соответствии с Положением об Итоговой государственной аттестации выпускников образовательного учреждения среднего профессионального образования в Российской Федерации (постановление Госкомвуза России от 27.12.1995г. № 10), с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, утверждённым постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2008г. №543; Рекомендациями по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования (письмо Минобразования России от 10.07.1998г. № 12-52-11 ин/12-23), уставом техникума, программами Итоговой государственной аттестации по специальностям.

Председатели ГАК утверждены Приказом министерства образования и науки Краснодарского края от 30.11 2012 г. №8931-1 «Об утверждении списков председателей государственных аттестационных комиссий по проведению итоговой государственной аттестации учреждений среднего профессионального образования Краснодарского края по аккредитованным специальностям», составы ГАК – приказом директора ГБОУ СПО АМТТ КК от 21.03 2013 №228-О.

Программы итоговой государственной аттестации по специальностям разработаны и рассмотрены цикловыми комиссиями в установленные сроки, утверждены директором техникума.

К государственной итоговой аттестации допущены студенты, не имеющие академической задолженности, в полном объеме выполнившие учебный план Допуск студентов к итоговым аттестационным испытаниям оформлен приказом директора Техникума.

Результаты сдачи Итогового государственного междисциплинарного экзамена приведены в таблице 27.

Таблица 27

Результаты итоговой государственной аттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Всего | | Форма обучения | | | |
| Очная | | Заочная | |
| кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % |
| 11 | Окончили образовательное учреждение СПО | 373 | 100,0 | 279 | 100,0 | 94 | 100,0 |
| 2 | Допущены к экзамену | 373 | 100,0 | 279 | 100,0 | 94 | 100,0 |
| 3 | Сдавали экзамен | 373 | 100,0 | 279 | 100,0 | 94 | 100,0 |
| 4 | Сдали экзамен с оценкой: |  |  |  |  |  |  |
| отлично | 87 | 23,3 | 66 | 23,7 | 21 | 22,3 |
| хорошо | 203 | 54,4 | 139 | 49,8 | 64 | 68,1 |
| удовлетворительно | 83 | 22,3 | 74 | 26,5 | 9 | 9,6 |
| неудовлетворительно | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 | 0 | 0,0 |
| 5 | Средний балл | 4,0 |  | 4,0 |  | 4,1 |  |
| 6 | Качественная успеваемость |  | 77,7 |  | 73,5 |  | 90,4 |

Общие результаты подготовки специалистов в ГБОУ СПО АМТТ КК приведены в таблице 28.

Таблица 28

Общие результаты подготовки студентов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели | Всего | | Форма обучения | | | |
| Очная | | Заочная | |
| кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % |
| 1 | Окончили образовательное учреждение СПО | 373 | 100,0 | 279 | 100,0 | 94 | 100,0 |
| 2 | Количество дипломов с отличием | 21 | 5,63 | 10 | 3,58 | 11 | 11,70 |
| 3 | Количество дипломов с оценками "отлично" и "хорошо" | 74 | 19,84 | 47 | 16,85 | 27 | 28,72 |
| 4 | Количество выданных академических справок | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 | 0 | 0,00 |

Кол-во дипломов с отличием за отчётный период составляет 6% от общего выпуска.

Качественные показатели итоговой государственной аттестации выпускников за три года приведены в [приложении 10](#_Приложение_10).

*Вывод:*

*Документация по организации и проведению ИГА имеется в полном объеме и соответствует установленным требованиям.*

* + 1. **Востребованность выпускников**

В целях содействия занятости и трудоустройства выпускников в техникуме создан центр профессиональной ориентации и содействия трудоустройства студентов и выпускников, который действует согласно утвержденному «Положению».

На официальный запрос техникума о предоставлении информации в Департамент труда и занятости населения Краснодарского края получили следующие сведения:

* в 2012 году в Центры занятости населения края обратилось 3-е выпускников (по специальностям: 100105 «Гостиничный сервис», 100201 «Туризм») с целью поиска подходящей работы. Из них:
* 1 выпускник (специальность: 100201 «Туризм») был признан безработным;
* все выпускники трудоустроены.
* в 2013 году в Центры занятости населения края обратилось 2-е выпускников (по специальностям: 100105 «Гостиничный сервис», 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании») с целью поиска подходящей работы. Из них:
* 2 выпускника (специальности: 100105 «Гостиничный сервис», 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании») были признаны безработными;

все выпускники трудоустроены.

Сведения о трудоустройстве выпускников техникума представлены в таблицах 29-31.

Таблица 29

Сведения о трудоустройстве выпускников техникума 2011 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Код и наименование ОП | | | | | | | | | |
| 081007 Налоги и налогообложение | 080504 Государственное и муниципальное управление | 080302 Коммерция(по отраслям) | 080402 Товароведение (по группам однородных товаров) | 100106 Организация обслуживания в общественном питании | 150413 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 260202 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 260502 Технология продукции общественного питания | 260504 Технология консервов и пищеконцентратов | 261301 Экспертиза качества потребительских товаров |
| Всего выпущено (чел.) | 26 | 45 | 24 | 19 | 21 | 26 | 19 | 23 | 17 | 41 |
| Трудоустроены по направлению техникума (чел.) | 2 | 5 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 3 | 1 | 15 |
| Трудоустроены самостоятельно (чел.) | 21 | 27 | 13 | 15 | 9 | 7 | 6 | 11 | 11 | 18 |
| Всего приступило к работе по полученной специальности (чел.) | 18 | 20 | 14 | 17 | 10 | 15 | 9 | 7 | 4 | 22 |
| Работают не по специальности (чел.) | 4 | 16 | 3 | - | - | - | 2 | 7 | 8 | 10 |
| Призваны в ряды РА (чел.) | - | 4 | 3 | - | 2 | 9 | 1 | 4 | 1 | 5 |
| Продолжают обучение в ВУЗе (очная форма обучения) - (чел.) | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 |
| Не приступило к работе по уважительной причине (декретный отпуск, отпуск по уходу за ребенком, жены военнослужащих, смена места жительства и др.) - (чел.) | 2 | 2 | 2 | - | 6 | - | 5 | 3 | 1 | 9 |
| Не приступило к работе по неизвестным причинам (чел.) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |

Таблица 30

Сведения о трудоустройстве выпускников техникума 2012 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Код и наименование ОП | | | | | | | |
| 100105 Гостиничный сервис | 100106 Организация обслуживания в общественном питании | 100201 Туризм | 150411 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 080110 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 260202 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 260502 Технология продукции общественного питания | 261301 Экспертиза качества потребительских товаров |
| Всего выпущено (чел.) | 27 | 20 | 28 | 23 | 30 | 22 | 20 | 58 |
| Трудоустроены по направлению техникума (чел.) | 10 | 1 | 4 | 4 | 6 | 3 | 1 | 9 |
| Трудоустроены самостоятельно (чел.) | 9 | 8 | 6 | 6 | 15 | 9 | 10 | 18 |
| Всего приступило к работе по полученной специальности (чел.) | 9 | 6 | 11 | 6 | 21 | 12 | 9 | 27 |
| Работают не по специальности (чел.) | 10 | 3 | 9 | 4 | 4 | 2 | 2 | 12 |
| Призваны в ряды РА (чел.) | - | 2 | 3 | 7 | - | 1 | 4 | 5 |
| Продолжают обучение в ВУЗе (очная форма обучения) - (чел.) | 8 | 3 | 5 | 4 | 3 | 2 | 2 | 5 |
| Не приступило к работе по уважительной причине (декретный отпуск, отпуск по уходу за ребенком, жены военнослужащих, смена места жительства и др.) - (чел..) | - | 6 | - | - | 2 | 5 | 3 | 9 |
| Не приступило к работе по неизвестным причинам (чел.) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |

Таблица 31

Сведения о трудоустройстве выпускников техникума 2013 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Код и наименование ОП | | | | | | | | | |
| 100105 Гостиничный сервис | 100106 Организация обслуживания в  общественном питании | 100201 Туризм | 150411 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 080110 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 150413 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 260202 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 260502 Технология продукции общественного питания | 260504 Технология консервов и пищеконцентратов | 261301 Экспертиза качества потребительских товаров |
| Всего выпущено (чел.) | 42 | 27 | 26 | 21 | 25 | 20 | 20 | 26 | 20 | 52 |
| Трудоустроены по направлению техникума (чел.) | 10 | 1 | 4 | 4 | 6 | 2 | 3 | 6 | 1 | 15 |
| Трудоустроены самостоятельно (чел.) | 24 | 15 | 14 | 6 | 14 | 7 | 9 | 11 | 14 | 18 |
| Всего приступило к работе по полученной специальности (чел.) | 19 | 10 | 9 | 6 | 16 | 5 | 10 | 7 | 7 | 21 |
| Работают не по специальности (чел.) | 15 | 6 | 9 | 4 | 4 | 4 | 2 | 10 | 8 | 12 |
| Призваны в ряды РА (чел.) | - | 2 | 3 | 7 | - | 9 | 1 | 4 | 1 | 5 |
| Продолжают обучение в ВУЗе (очная форма обучения) - (чел.) | 8 | 3 | 5 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 5 |
| Не приступило к работе по уважительной причине (декретный отпуск, отпуск по уходу за ребенком, жены военнослужащих, смена места жительства и др.) - (чел.) | - | 6 | - | - | 2 | - | 5 | 3 | 1 | 9 |
| Не приступило к работе по неизвестным причинам (чел.) | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |

Удельный вес выпускников техникума очной формы обучения трудоустроившихся в течение первого года после окончания обучения по полученной специальности составляет свыше 60 % от общей численности выпускников.

Сегодня социальное партнерство представляет собой особый тип взаимодействия образовательных учреждений с институтами рынка образования и труда, государственными и местными органами власти, общественными организациями, с предприятиями всех форм собственности – заказчиками кадров, направленный на согласование и реализацию интересов участников профессиональной подготовки.

Одной из форм работы с социальными партнерами были круглые столы:

* на тему «Образование и работа: индустрия гостеприимства», в котором участвовали директора гостиниц и управляющие ресторанов и кафе от 8 предприятий;
* на тему «Сегодня – студенты техникума, завтра специалисты Ваших предприятий», участниками которых стали директора и главные инженеры 7 крупных предприятий края.

В результате этих круглых столов руководители предприятий выразили готовность работать с техникумом, по вопросам организации всех видов практик и трудоустройства выпускников.

За отчетный период техникумом подписано 12 трехсторонних (техникум, предприятие и соответствующий департамент края) договоров, о социальном партнерстве (общее количество договоров, заключенных с 2011 года составляет 26 шт.).

Одним из условий этого договора является заработная плата студентов во время производственных практик (оплачиваемые места практики от общего числа проходящих практику составили свыше 90 %).

Перечень предприятий - социальных партнеров техникума:

1. СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир

2. ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир

3. ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир

4. ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир

5. ООО «Армавиркоопторг», г. Армавир

6. ООО «Метрополис», г. Армавир

7. ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск

8. ООО СПП «Юг», г. Армавир

9. ОАО «Галан» , г. Курганинск

10. ЗАО «Курганинский мясоптицекомбинат», г. Курганинск

11. ОАО «Кропоткинский молочный комбинат», г. Кропоткин

12. ООО «Юнк-Агропродукт», г. Кропоткин

13. ООО МЭЗ «Юг Руси» филиал «Завод по экстракции растительных масел», г. Кропоткин

14. ООО «Янтарь», г. Армавир

15. ООО «Астория», г. Армавир

16. ООО «Царская охота», г. Армавир

17. ООО «Эконом», г. Армавир

18. МП «Общепит № 7», г. Армавир

19.ООО «Ибица», (кафе «У Сома»), г. Армавир

20. ООО «Гостиница Армавир-Сервис», г. Армавир

21. ООО «Гостиница Северная», г. Армавир

22. Туристическое Агентство «Бон Тур», г. Армавир

23. Туристическое Агентство «Pegastouristic», г. Армавир

24. Туристическое Агентство «Олимп», г. Армавир

25. Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования детей - Центр детского и юношеского туризма, г. Армавир

26. Филиал ООО «Газпром трансгаз Нижний Новгород» пансионат отдыха «Кавказ», г. Геленджик.

*Вывод:*

*Выпускники техникума, обладают высокими профессиональными навыками и глубокой теоретической подготовкой, являются постоянно востребованными на рынке труда Краснодарского края.*

* 1. **Условия, определяющие качество подготовки**

**4.2.1. Кадровое обеспечение подготовки специалистов**

В Техникуме сформирован высокопрофессиональный педагогический коллектив, общий численный состав которого на 01.04.2014г. составляет 80 человек, в том числе 55 штатных преподавателей, 13 внутренних совместителей (таблице 14).

Укомплектованность штата педагогических работников составляет 100%.

Количество внешних совместителей – 0.

Удельный вес штатных преподавателей, желающих сменить работу в общей численности штатных преподавателей – 0.

Процент молодых преподавателей, необходимый для дальнейшего обеспечения выполнения государственного заказа в 2015-2016 г.г. от общей численности штатных преподавателей – 4,4%.

Для привлечения молодых специалистов направлены письма-приглашения в учебные заведения высшего профессионального образования Краснодарского и Ставропольского краев и Ростовской области.

Численность студентов в расчёте на 1 преподавателя - 17.

Отношение среднемесячной заработной платы преподавателей в Техникуме к среднемесячной заработной плате по экономике региона составляет 0,95%.

Высшее профессиональное образование имеют 78 педагогических работников, что составляет 97,5% от педагогического состава.

43 преподавателя техникума, т.е. 56,6 % от педагогического персонала, имеют квалификационные категории, в том числе 29 преподавателей, т.е. 38,2% имеют высшую квалификационную категорию, 12 преподавателей, т.е. 15,8% имеют первую квалификационную категорию, 2 преподавателя, т.е. 2,6% имеют вторую квалификационную категорию.

Среди педагогических работников Техникума:

- директор Пелих А. Л. имеет ученую степень доктора исторических наук, ученое звание доцента;

- преподаватель Самусенко И. М имеет ученую степень кандидата философских наук;

- преподаватель Положая Л. М. - заслуженный учитель Российской Федерации;

- 5 преподавателей, имеют почётное звание «Заслуженный учитель Кубани»: Горностаева Н.А., Конюшенко А.В., Лапшина С.Ю., Лебеденко Н.И., Стуканова А.П.;

- 5 преподавателей, награжденных нагрудным знаком «Почетный работник среднего профессионального образования Российской Федерации»: Георгиева С.Т., Корнилова Т.В., Оганян А.А., Прусевич Н.С., Шейкова И.И.;

- преподаватель Тавлуев Д.А. является мастером спорта России по пауэрлифтингу;

- 7 преподавателей отмечены Почётными грамотами Министерства образования и науки Российской Федерации;

- 11 преподавателей отмечены Почётными грамотами Министерства сельского хозяйства Российской Федерации;

Сводные данные по преподавательскому составу приведены в [приложении 11](#_Приложение_11) и таблице 32.

Таблица 32

Преподавательский состав

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Количество (чел.) | % от общего количества преподавателей |
| Всего преподавателей | 68 | 100 |
| в том числе штатных преподавателей | 55 | 80,9 |
| внутренних совместителей | 13 | 19,1 |
| внешних совместителей | нет | 0 |
| Имеют образование:  Высшее | 68 | 100 |
| Среднее специальное | нет | 0 |
| Имею квалификационную категорию  Высшую | 29 | 42,6 |
| Первую | 12 | 17,6 |
| Вторую | 2 | 2,9 |
| Без категории | 26 | 36,9 |
| Имеют ученую степень:  кандидат наук | 1 | 1,5 |
| доктор наук | нет | 0 |
| Имеют почетное звание, награды | 19 | 27,9 |
| Имеют педагогический стаж до 5 лет | 11 | 16,2 |
| до 10 лет | 22 | 32,4 |
| более 10 лет | 35 | 51,4 |

Сведения о руководителях образовательной организации представлены в таблице 33.

Таблица 33

Руководители образовательного учреждения

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия имя отчество | Наименование должности | Образование, наименование и дата окончания образовательного учреждения, наличие ученой степени или почетного звания | Общий стаж работы (число лет) | Стаж педагогической работы (число лет) | Ученые степени, награды, почетные звания | Повышение квалификации (год) |
|
|
| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 10 |
| 1 | Пелих Алексей Леонидович | директор | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1998г. | 16 | 14 | Доктор исторических наук | 2012  2012  2013 |
| 2 | Шейкова Ирина Ивановна | заместитель директора по учебной работе | высшее, Московский государственный заочный институт пищевой промышленности, 1998г. | 24 | 16 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | 2013  2014 |
| 3 | Конюшенко Александр Васильевич | заместитель директора по производственному обучению | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1983г., Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, 1994г. | 30 | 28 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | 2014 |
| 4 | Лапшина Светлана Юрьевна | заместитель директора по воспитательной работе | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1986г., Московская государственная технологическая академия, 2000г. | 37 | 27 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | 2012 |
| 5 | Брун Виктор Федорович | заместитель директора по административно-хозяйственной части | среднее профессиональное, Рубцовский совхоз-техникум, 1980г. | 27 | нет |  | 2012  2013 |
| 6 | Волкова Лариса Ивановна | главный бухгалтер | высшее, Кубанский государственный технологический университет, 2000г. | 23 | нет |  |  |
| 7 | Литвиненко Алексей Андреевич | начальник штаба гражданской обороны | высшее, ФГБОУ ВПО "Армавирская государственная педагогическая академия", 2011г. | 3 | 0,5 |  | 2013 |
| 8 | Авакян Нуне Аслановна | заведующий механико-экономическим отделением | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 2001г. | 12 | 12 |  | 2011 |
| 9 | Корнилова Татьяна Викторовна | заведующий технологическим отделением | высшее, Кубанский государственный университет, 1994г. | 30 | 19 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | 2009 |
| 10 | Оганян Агавник Амбарцумовна | заведующий заочным отделением | высшее, Краснодарский политехнический институт, 1981г. | 37 | 29 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | 2012  2014 |
| 11 | Пирожкова Оксана Григорьевна | заведующий общим отделом | высшее, Армавирский государственный педагогический университет, 2004 | 9 | 7 |  |  |
| 12 | Дружинин Дмитрий Вячеславович | начальник отдела компьютерного обеспечения | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 2001г. | 18 | 2 |  | 2012  2013 |
| 13 | Седова Людмила Викторовна | начальник отдела кадров | высшее, Целиноградский инженерно-строительный институт, 1979г., Московская финансово-юридическая академия, 2002г. | 32 | 4 |  |  |

За отчетный период повысили квалификацию 33 человека, прошли стажировку в профильных организациях и предприятиях преподаватели и мастера производственного обучения в количестве 36 человек, в прошлый период - 31 человек.

Свою профессиональную компетентность подтвердили педагоги Техникума при прохождении аттестации. Так, в марте 2013 года, по решению аттестационной комиссии министерства образования и науки Краснодарского края соответствуют занимаемой должности преподаватели: Баранникова И.А., Варич О.В., Осколкова Н.А., Турилина Н.С., мастера производственного обучения: Власова С.В., Маркарьян Е.А., воспитатели: Шилова Л.И., Чеклова Э.П. В ноябре 2013 года преподаватели Стуканова А. П. и Ушкина Л.А. по решению аттестационной комиссии министерства образования и науки Краснодарского края аттестованы на высшую квалификационную категорию, Довгалева Е. Е. и Самусенко О.Е. – на первую квалификационную категорию.

*Вывод:*

*Показатели, характеризующие кадровый потенциал, являются достаточными для подготовки специалистов в соответствии с требованиями ГОС/ФГОС СПО.*

* + 1. **Учебно-методическое обеспечение**

Методическая работа в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» организована и осуществляется в соответствии с Положением о методической работе, другими локальными актами, регламентирующими методическую деятельность, на основании Программы развития техникума, годового плана методической работы.

Целью методической работы в техникуме является обеспечение развития профессиональной компетентности педагогов техникума как средства качественной реализации образовательных услуг.

Основными направлениями методической работы являлись:

* Учебно - методическая деятельность (создание методических разработок, обновление содержания образования в соответствии с требованиями работодателя, совершенствование комплексно-методического обеспечения образовательных программ);
* Выявление, изучение и распространение передового педагогического опыта;
* Исследовательская и инновационная деятельность (внедрение современных педагогических технологий, участие в конкурсах различных уровней);
* Аттестация педагогических работников;
* Повышение квалификации

В связи с переходом на новые стандарты педагогическим коллективом проделана большая работа по внедрению ФГОС СПО:

* разработаны учебные планы и основные профессиональные образовательные программы по всем специальностям, локальные акты, регламентирующие учебно - методическую деятельность;
* проводились обучающие семинары для преподавателей и мастеров производственного обучения по разработке фондов оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС СПО.
* преподавателями техникума разработаны рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям, комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам и профессиональным модулям, программы ГИА и методические рекомендации по выполнению ВКР
* проведена внутренняя экспертиза программ, комплектов оценочных средств, методических разработок
* преподавателями созданы методические указания по выполнению лабораторно-практических занятий, курсовых работ (проектов). ВКР, самостоятельной работе и другие методические разработки

Успешно прошли внешнюю экспертизу в ГБУ НМЦ ДПО КК учебные планы и графики, ОПОП по всем специальностям

Преподавателями техникума активно применяются современные педагогические технологии и средства обучения, такие как информационно-коммуникационные технологии с применением интерактивной доски, мультимедийных презентаций, компьютерных программ; проблемное обучение, кейс - метод, педагогическая мастерская, разноуровневое обучение, проектные методы обучения, исследовательские методы обучения, обучение в сотрудничестве (работа в парах, групповая работа), коллективный способ обучения, здоровьесберегающие технологии, технология использования в обучении игровых методов, технология интенсификации обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала (В.Ф. Шаталов), дифференцированное обучение, личностно-ориентированное обучение, модульно-компетентностный подход.

С целью трансляции передового педагогического опыта на высоком уровне провели в техникуме открытые уроки преподаватели Гусева И. Д., Самусенко О. Е., Самусенко И. М., Саванюкова Т. Н., Игнатова Е.В., Горностаева Н. А., Онищенко В. В., Левченко Л. М., Погорелова М.В., Ермолаева Н. А., Боровик С.Д., Кузьмина Т.А., Довгалева Е.Е., Тодорская Е.А. В других учебных заведениях провели открытые уроки преподаватели Ушкина Л.А. и Стуканова А.П. Преподавателями Довгалевой Е.Е., Дмитриевой Е.А., Логвиненко С.И., Онищенко В.В., Гусевой И.Д. проведены открытые внеклассные мероприятия на тему: «Финансовая грамотность».

Методические проекты открытых учебных занятий преподавателей представлены в [приложении 12](#_Приложение_12).

Преподаватели техникума активно участвовали в работе экспертных групп по направлениям:

аккредитационная экспертиза ОУ: преподаватели Боровик С.Д. и Конюшенко А. В. в качестве федеральных экспертов по аккредитации ОУ, преподаватели Горностаева Н.А., Положая Л.М., Лебеденко Н.И. являлись экспертами по аккредитации ОУ СПО Краснодарского края;

экспертная деятельность по аттестации педагогических работников: преподаватели Оганян А.А., Прусевич Н.С., Гончарова Т.А., Боровская Г.И., Лапшина С.Ю., Горностаева Н.А., Тавлуев Д.А., Левченко С.А., Логвиненко С.И., Лебеденко Н.И., Ермолаева Н.А. участвовали в экспертизе по аттестации педагогических работников;

экспертиза учебно-методической документации: методист Лебеденко Н.И. являлась краевым экспертом по проверке учебной документации в ОУ СПО и НПО.

Большую организационную работу провели руководители методических объединений: Гончарова Т.А. возглавляет краевое методическое объединение председателей цикловых комиссий технологических дисциплин и специальностей сервиса ОУ НПО и СПО, Лебеденко Н. И. является председателем методического объединения зам. директоров по научно-методической работе и методистов ОУ НПО и СПО Армавирского территориального округа, Москунова Е.В. является председателем методического объединения преподавателей иностранных языков ОУ НПО и СПО Армавирского территориального округа.

Для удовлетворения потребности педагогических работников техникума в совершенствовании профессионального мастерства и повышения общей педагогической культуры на базе методического кабинета была организована постоянная работа «Школы педагогического мастерства».

Для педагогических работников в течение учебного года на базе методического кабинета проводились индивидуальные и групповые консультации, семинары по вопросам организации методической работы.

Преподаватели техникума активно участвовали в конкурсах различных уровней. Результаты участия в конкурсах представлены в [приложении 13](#_Таблица_13).

* + 1. **Материально-техническая база (помещения и материально-техническое оснащение образовательного процесса)**

Техникум имеет:

учебный корпус - ул. Ленина, 103 - 4-х этажное здание, общей площадью – 8372,6 кв.м, в том числе:

* 35 учебных кабинетов и лабораторий общей площадью 1951 кв.м;
* препараторские и учебно-вспомогательные помещения – 1605,4 кв.м;
* спортзал – 368,8 кв.м;
* актовый зал – 160 кв.м;
* музей – 33,9 кв.м;
* библиотека – 134,6 кв.м.
* мастерские – 136,7 кв.м.

учебный корпус - ул. Ленина, 101 - 3-х этажное здание, общей площадью – 2528 кв.м, в том числе:

* 21 учебный кабинет и лаборатория общей площадью - 1166,7 кв.м;
* препараторские и учебно-вспомогательные помещения – 864,7 кв.м;
* нежилое помещение - гараж-склад, одноэтажное здание общей площадью – 269,9 кв.м

общежитие - ул Розы Люксембург, 195 литер А - 9-ти этажное здание, общей площадью 4729,5 кв.м

корпус столовая и спортивный (тренажерный) зал - ул Розы Люксембург, 195 А1 - 2-х этажное здание, общей площадью 1146,5 кв.м.

Общая площадь помещений техникума, в которых осуществляется образовательная деятельность, составляет 11171 кв.м.; что в расчете на одного студента составляет 9,8 кв.м.

Площади всех зданий техникума оборудованы охранно-пожарной сигнализацией, подключенной к пульту МЧС г.Армавира.

В техникуме организованы безопасные условия обучения, воспитания и проживания в общежитии обучающихся в соответствии с установленными нормами и правилами (Правила пожарной безопасности, утвержденные МЧС РФ 18.06.2003г. и СанПиН), обеспечивающими жизнь и здоровье как обучающихся, так и работников техникума.

Материально-техническая база техникума - 56 учебных кабинетов и лабораторий, имеющих оборудование, как общего, так и специального назначения:

- функциональную учебную и лабораторную мебель;

- средства наглядности: натуральные (приборы, аппараты, материалы и т.п.), изобразительные (образные и схематические);

- технические средства обучения, в том числе электронные: 14 кабинетов оснащены мультимедийными (экран, проектор) установками и 7 – интерактивными досками;

- комплекты оборудования и стенды для практических и лабораторных занятий, курсового и дипломного проектирования.

Наличие 5 компьютерных классов, имеющих доступ к Интернету, который подключен посредством оптоволоконных технологий приложение № 9.

Всего же в техникуме – 123 компьютера со сроком эксплуатации не более 5 лет (т.е. 11 компьютеров на 100 студентов), скорость подключения к сети Интернет до 8 Mbit/сек), имеется библиотека с читальным залом и доступом к сети Интернет, общежитие, в котором имеется Wifi доступ (в присутствии воспитателя) к сети Интернет.

Перечень оборудования для проведения практических занятий и учебных практик на учебно-производственной базе техникума представлен в [приложении 14](#_Приложение_14).

Обеспечение основных профессиональных образовательных программ кабинетами, лабораториями и мастерскими приведено в [приложении 15](#_Приложение_15).

*Вывод:*

*Материально-техническая база техникума в целом соответствует требованиям ФГОС СПО.*

* + 1. **Социально-бытовое обеспечение обучающихся**

Техникум имеет общежитие на 240 человек. Заявления студентов на проживание в общежитии удовлетворены полностью. В общежитии проживают иногородние студенты очной формы обучения, обеспеченность студентов общежитием составляет 100%. Деятельность общежития осуществляется согласно «Положению о студенческом общежитии».

В общежитии работает кабинет психолога, тренажерный и актовый зал, библиотека, комнаты: телевизионная, самоподготовки, для отдыха. Оснащены помещения социально-бытовой ориентировки: душевые, кухни, туалетные и санитарные комнаты, помещение для стирки белья оборудовано стиральными машинами, помещения для сушки белья, гладильная. Жилые комнаты общежития оснащены необходимой мебелью и инвентарем. Контроль санитарного состояния жилых комнат, мест общего пользования и дисциплины студентов осуществляет Совет общежития, который подводит итоги санитарного состояния и ходатайствует перед администрацией о награждении победителей. Конкурс «Лучшая комната» общежития проходит 2 раза в год.

Размер платы за проживание в общежитии устанавливается в соответствии с законодательством Российской Федерации. Студенты-сироты проживают в общежитии бесплатно.

В техникуме совершенствуются условия, обеспечивающие требования к санитарному состоянию и охране здоровья студентов и преподавателей, функционирует медпункт, который оснащен необходимыми медицинскими приборами и оборудованием. Работа в медпункте ведется согласно плану, утвержденному главным врачом городской поликлиники. Проводятся периодические медицинские осмотры, вакцинация студентов и преподавателей. Систематически ведется профилактическая и просветительская работа по оздоровлению молодежи. Заключены договоры на медицинское обслуживание с «Городской поликлиникой №1», МБУЗ «Детская городская больница», МБУЗ «Центр медицинской профилактики».

Для проведения культурно - массовых мероприятий используется актовый зал в техникуме на 120 мест и актовый зал в общежитии, где регулярно проводятся праздничные мероприятия.

Техникум располагает спортивным и тренажерным залами, где работают спортивные секции: волейбол (юноши), баскетбол, мини-футбол, настольный теннис, легкая атлетика, ОФП. Общий охват молодежи в спортивных секциях в 2013 году составляет -237 человек (в 2012 году -220 человек, в 2011г. -218 человек).

Питание студентов осуществляется в буфете и студенческом кафе. В здании Техникума располагается буфет на 36 мест. В общежитии имеется кафе на 140 посадочных мест, в котором организовано горячее питание несовершеннолетних студентов.

Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов ГБПОУ КК АМТТ.

Выплата стипендий студентам техникума производится в пределах стипендиального фонда, определяемого в соответствии с законодательством Краснодарского края.

Распределение стипендиального фонда и процедура назначения студентам стипендий регулируется в порядке, утвержденном Советом техникума в соответствии с его Уставом, согласованном со студенческой профсоюзной организацией.

Стипендия назначается студентам очной формы, обучающимся на «отлично», или на «хорошо» и «отлично», или на «хорошо».

Назначение стипендии производится приказом директора Техникума по представлению стипендиальной комиссии 2 раза в год по итогам летнего и зимнего семестров.

Студенты-сироты обеспечиваются обмундированием, им выплачиваются пособия на приобретение литературы, канцтоваров, проезд, питание, а так же выходное пособие по окончанию Техникума в соответствии с существующими нормами Краснодарского края, определенными законодательством РФ.

Материально поощряются студенты-победители конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований, занявшие призовые места.

Своевременно выплачиваются единовременные пособия по случаю рождения ребенка и ежемесячные пособия по уходу за ребенком.

Большое внимание уделяется работе с детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей. В соответствии с законодательством РФ в техникуме реализуется их право на полное государственное обеспечение. В Техникуме обучается 44 человека категории дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, в том числе 30 человек находятся на полном государственном обеспечении, 8 человек - категории дети-инвалиды.

*Вывод:*

*Социально-бытовое обеспечение обучающихся соответствует требованиям санитарных правил и норм, а социальных норм, что способствует стабильной организации образовательного процесса в техникуме.*

* + 1. **Финансовое обеспечение учреждения**

Учредителем техникума с 29.12.2011 г. является Министерство образования и науки Краснодарского края, и финансирование осуществляется за счет краевого бюджета. Учредителем техникума до 29.12.2011 г. являлось Министерство образования и науки Российской Федерации, и финансирование осуществлялось из Федерального бюджета.

Структура доходов техникума (объем в тыс.руб.) приведена в таблице 34.

Таблица 34

Структура доходов техникума

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Структура доходов | 2011 | 2012 | 2013 |
| Бюджетное | 52335 | 55127 | 52239 |
| Средства, полученные за образовательные услуги | 7801 | 8554 | 3525 |
| Другие источники | 3903 | 3568 | 4954 |
| Динамика внебюджетного финансирования | 1 | 1,04 | 0,73 |

Источниками внебюджетного финансирования техникума являются: образовательная деятельность, дополнительные образовательные услуги, доходы от сдачи в аренду имущества, возмещение арендаторами коммунальных услуг, возмещение затрат за проживание в общежитии, доходы от столовой.

Структура расходов техникума (объем в тыс.руб.) приведена в таблице 35.

Таблица 35

Структура расходов техникума

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Структура расходов | 2011 | 2012 | 2013 |
| Оплата труда | 26976 | 30919 | 37279 |
| Приобретение оборудования | 1994 | 3756 | 2937 |
| Информационное и библиотечное обслуживание | 739 | 815 | 953 |
| Другие | 37022 | 28618 | 23131 |

Исполнение бюджета в Техникуме составляет 100%.

Расходование бюджетных средств, производилось в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности по статьям экономической классификации расходов.

*Выводы:*

*Объем финансовых средств, для осуществления учебного процесса и хозяйственной деятельности достаточен.*

* 1. **Внутренняя система оценки качества образования**

В Техникуме работает Центр качества, осуществляющий внутренний мониторинг качества образования.

Целью деятельности Центра качества является:

обеспечение соответствия подготовки специалистов установленным требованиям ГОС/ФГОС СПО с учетом потребностей предприятий и организаций, личности и общества в целом;

совершенствование образовательной деятельности;

повышение профессионального мастерства преподавателей;

оценка деятельности коллектива, обобщение и анализ результатов проверок, координация деятельности структурных подразделений по обеспечению должной организации учебно-воспитательного процесса;

своевременное обеспечение органов управления техникума полной и достоверной информацией о состоянии текущей деятельности, необходимой для осуществления отнесенных к их компетенции функций и полномочий;

повышение эффективности функционирования педагогической системы техникума в целом.

В этой связи разработан план внутритехникумовского контроля, программы мониторинга качества образовательного процесса, графики контроля.

Внутренний мониторинг качества образования проводится в техникуме на 4-х уровнях: уровень преподавателя, уровень цикловой комиссии, уровень отделения, общетехникумовский уровень.

Процессы мониторинга качества образования осуществляются непрерывно в течение каждого семестра. Для чего используются различные измерители качества: оценка результатов обучения преподавателем; оценка результатов обучения на основе тестов или контрольных заданий, проводимая независимым экспертом; психологические тесты; социологические опросы.

Внутренний мониторинг качества также включает анкетирование относительно соответствия техникума критериям качества по мнению студентов; степени достижения целей образовательных программ по мнению заказчиков (студентов, выпускников, работодателей); степени удовлетворенности учебой и качеством преподавания отдельных дисциплин (студенты); степени удовлетворенности преподавателей работой и т.д.

Качество образования зависит от качества ценностей, целей и норм; условий (материально-технической базы, учебно-методического обеспечения и др.); процессов (учебно-воспитательного, производственного, исследовательского, управленческого); конечных результатов (итоговая аттестация, культура, образованность и др.). Поэтому комплексная проверка всех этих составляющих, проведенная Центром качества образования техникума, позволила выявить проблемы, провести корректировку условий, процессов и уточнить существующие нормы.

До начала учебного года в цикловых комиссиях была проведена внутренняя экспертиза рабочих программ и календарно-тематических планов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям. Установлено их соответствие требованиям ГОС/ФГОС СПО и учебному плану. Итоги проверки обсуждались на заседаниях цикловых комиссий. Выявленные недостатки были оперативно устранены. Контроль за данной работой осуществляют заместитель директора по учебной работе, методист, председатели цикловых комиссий и внутренние эксперты из числа опытных преподавателей техникума.

Проведены смотры кабинетов и лабораторий. Проанализированы обеспеченность наглядными пособиями, средствами обучения и контроля, состояние внеклассной работы (работы предметных кружков, проведение консультационных занятий и другое). Контролирует данную работу заместитель директора по производственному обучению.

Качество учебно-воспитательного процесса оценивается путем анализа посещаемых занятий и внеклассных мероприятий, проведения независимого контроля знаний студентов. Разработаны различные схемы анализа занятий в зависимости от типа занятия, применяемой технологии обучения и целей посещения. Преподавателями проводится входной контроль для определения опорных знаний студентов. С учетом этих данных планируется тематика консультационных занятий для студентов, испытывающих затруднения в учебе, разрабатываются разноуровневые задания, применяется индивидуальный подход.

Психологической службой проводилось анкетирование и тестирование студентов по различным вопросам, например с целью выявления мотивации учебной деятельности, значимых профессиональных и личностных качеств преподавателя. Эти данные обсуждались и анализировались на педагогическом и методическом советах, заседаниях цикловых комиссий, предложены меры по повышению мотивации и качества обучения.

На заседаниях цикловых комиссий проводится обсуждение итогов промежуточной аттестации, производственной практики, курсового проектирования, итоговой аттестации.

В целях соответствия образовательных стандартов, следовательно, и качества обучения потребностям личности и реалиям современной жизни большое значение имеет мониторинг жизненной карьеры выпускников, проводимый коллективом образовательного учреждения. Реализация мониторинга качества подготовки специалистов и выработка рекомендаций по его улучшению осуществлялась с учетом выводов и предложений председателей Государственной аттестационной комиссии по приему Государственного междисциплинарного экзамена по специальности, а также путем анкетирования руководителей предприятий и организаций, где работают выпускники не ранее чем через полгода после выпуска. Анкета содержит отзывы о качестве подготовки, профессиональных, деловых и личностных качествах молодого специалиста. Кроме этого, в анкетах – отзывах предусмотрена возможность формулировки предложений по улучшению качества подготовки специалистов, прогноза востребованности на будущее специалистов для данного предприятия. Тем самым, техникум получает информацию о вакансиях для будущих специалистов.

Опыт применения данной технологии - организации внутреннего мониторинга качества образования в Армавирском механико-технологическом техникуме, позволяет сделать вывод о ее целесообразности, так как повышается объективность и упрощается процедура оценки объектов системы менеджмента качества образования. Эта технология позволяет провести оценку оперативно, с полным охватом всех объектов контроля. Она используется при аттестации преподавателей и руководителей структурных подразделений, при проведении проверки остаточных знаний студентов, мониторинга жизненной карьеры выпускников техникума.

В рамках системы менеджмента качества в техникуме проведены внутренние аудиты. Внедрение системы менеджмента качества позволило улучшить показатели конкурентоспособности техникума, переосмыслить объем и номенклатуру предоставленных образовательных услуг, наладить мониторинг качества образования, учесть интересы заказчиков, повысить престиж образовательного учреждения.

В техникуме создан и ведется официальный сайт в сети «Интернет», анализ его разделов осуществляется в соответствии с требованиями ст. 29 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

*Вывод:*

*Выпускники техникума обладают достаточной профессиональной подготовкой, умеют применять теоретические знания при решении практических задач. Владеют умениями и навыками для работы по специальности.*

*В техникуме внедрена и осуществляется система эффективного контроля образовательного процесса.*

1. **ВНЕУЧЕБНАЯ РАБОТА**

**5.1. Наличие концепции воспитательной работы**

Концепция воспитательной работы ГБПОУ КК «Армавирский механико-технологический техникум» направлена на развитие у студентов творческих задатков, воспитание профессиональной гордости и ответственности, формирование гражданской позиции и культуры семейных отношений.

Цель – формирование воспитательной системы, способствующей развитию личности студента, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

Конечной целью является – формирование разносторонней, гармонично развитой личности.

Воспитательный процесс базируется на принципах системности, гражданственности, демократизма, толерантности, вариативности.

Направления воспитательной работы:

* гражданско-патриотическое,
* духовно-нравственное и эстетическое,
* физкультурно-оздоровительное,
* интеллектуально-творческое,
* правовое,
* профессионально-трудовое.

В техникуме реализуются проекты и программы:

* Программа ЗОЖ в образовательном пространстве»;
* Программа гражданско-патриотического воспитания студентов;
* Программа поддержки одаренных студентов;
* Программа Совета профилактики и правонарушений в молодежной среде;
* Программа экологического воспитания студентов;
* Совершенствование и развитие студенческого самоуправления;
* Профилактика наркотической, алкогольной и иных видов зависимостей.
* Программа поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

**5.2. Система планирования работы**

Воспитательный процесс в техникуме организуется на основе общетехникумовского плана «Воспитания и самовоспитания личности студента».

План воспитания и самовоспитания личности на весь период обучения составлен согласно системно-ролевого подхода к формированию личности. Он включает в себя общетехникумовские мероприятия, мероприятия в рамках Молодежного центра, работу классных руководителей, библиотеки, музея, общежития, спортивно-массовую работу.

Разработан и действует план-график общетехникумовских мероприятий с учетом знаменательных дат, особенностей и традиций техникума, пожеланий, интересов и инициативы студентов.

В целях перспективного планирования ежегодно реализуются:

План воспитательной работы на год;

План культурно-массовой работы на год;

План контроля воспитательного процесса;

План работы библиотеки на учебный год;

План работы спортивного клуба;

План военно-патриотических мероприятий;

План работы музея техникума;

План воспитательной работы в общежитии техникума;

План работы социального педагога на год;

План работы педагога-психолога на год;

План работы студенческого самоуправления на год;

План работы по профилактике наркомании и иных видов зависимостей.

План работы со студентами группы риска.

**5.3. Формы и методы воспитательной работы**

Воспитательная работа в техникуме является частью единого учебно-воспитательного процесса.

Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются во внеучебное время; в учебном процессе.

В результате создания благоприятного воспитательного пространства воспитание в техникуме - это педагогически организованный и целенаправленный процесс развития личности, процесс освоения и принятия ею ценностей, нравственных установок и моральных норм общества.

Воспитательная работа ведется в тесном взаимодействии студентов, заведующих отделениями, классных руководителей, воспитателей общежития, мастеров производственного обучения, социального педагога, педагога-психолога, всего педагогического коллектива, а также социальных партнеров. Учебно-воспитательная деятельность педагогического коллектива техникума направлена на создание условий для гармоничного развития личности каждого обучающегося, обогащения его внутреннего мира, раскрытие и совершенствование индивидуальных творческих качеств, подготовки высококвалифицированных и конкурентоспособных специалистов. Решение поставленных задач требует от коллектива выработки основополагающих, базовых принципов, способствующих выполнению поставленных целей:

* создание комфортной среды для интеграции процессов обучения и воспитания;
* практическая реализация педагогики сотрудничества;
* приоритет интересов обучающихся при выборе форм и методов работы;
* сохранение, приумножение традиций и наполнение их новым содержанием;
* инновационный подход к формированию профессиональной компетенции.

В соответствии с планом педсовета вопросы воспитательного характера рассматриваются на заседаниях педагогического совета, малых педсоветах, где решаются актуальные проблемы воспитания студентов, принимаются конкретные решения и назначаются исполнители.

Воспитание и самовоспитание студентов реализуется через систему отношений «студент-педагог», с их целями и способами деятельности на классных часах, общетехникумовских мероприятиях, в работе клубов Молодежного центра, смотрах-конкурсах.

Все студенты при поступлении проходят компьютерное тестирование, что помогает классному руководителю правильно распределить обязанности в группе по комиссиям самоуправления и быстрее выявить индивидуальные особенности студентов, их интересы, вовлечь в работу спортивных секций, клубов, научного студенческого общества, вокальной студии, КВН. Вся деятельность в группе проходит через совет самоуправления группы, поэтому каждый студент имеет постоянное общественное поручение, создает свой творческий план саморазвития, ставит задачи и цели.

План классного руководителя составляется на основе общетехникумовского плана. Планы работы воспитателей общежития составляются в соответствии с общим планом воспитательной работы техникума и направлены на организацию студенческого самоуправления.

В техникуме функционирует методическое объединение классных руководителей, председателем которого является Агапцева И.Н. Результатом работы методического объединения, является повышение профессионального уровня педагогов в результате обмена опытом и профессионального просвещения.

**5.4**. **Структура студенческого самоуправления**

Структура органов студенческого самоуправления определяется «Положением о студенческом самоуправлении техникума», утвержденным общим собранием студентов и Советом техникума. Совет является организующим и руководящим органом студенческого самоуправления и избирается сроком на один год. При совете студенческого самоуправления созданы и успешно работают комиссии учебная, трудовая, организации досуга, спортивно-оздоровительная, информационная, жилищно-бытовая (совет общежития), научно-технического творчества студентов, историко-патриотической работы.

Каждый год в техникум приходят новые учебные группы, где работа по организации самоуправления начинается с выбора актива группы и распределения обязанностей по комиссиям. Ежегодно Совет самоуправления техникума участвует в городских акциях «Молодежь против наркотиков», конкурсе плакатов, молодежных шествиях, посещает драмтеатр, работает на уборке улиц и скверов.

Председатель Совета самоуправления техникума – Белосохова Анастасия. В 2013г. прошла обучение на курсах тематической смены «Студенческое самоуправление» в городе Анапа.

Активно работает студенческое самоуправление в общежитии. Все социально-бытовые вопросы, вопросы сохранности имущества, охраны общежития, организации дежурства, проведения культурно-массовых мероприятий, вселение и выселение из общежития решаются на Совете общежития. Председатель студенческого Совета самоуправления в общежитии – Гилева Виктория гр. 2 «А» т/э, которая так же является членом Молодежной Думы при главе города Армавира.

**5.5.** **Создание условий социализации и профессиональной самореализации обучающихся**

В техникуме на принципах студенческого самоуправления работает Молодежный центр - это объединение молодежи, созданное на добровольной основе, выступающее как организатор деятельности студентов, за рамками государственного образовательного стандарта, с целью создания условий социализации и профессиональной самореализации обучающихся.

Целью создания Молодежного центра является содействие решению задач, связанных с подготовкой личности к выполнению в процессе жизнедеятельности различных социальных ролей: профессиональной, коммуникативной, природоведческой, семейной и др. Структура молодежного центра охватывает все стороны деятельности учебного заведения. На базе молодежного центра создана психологическая служба, которая занимается изучением динамики показателей психологического здоровья, психофизиологического состояния, профессионального становления обучающихся студентов.

Структура Молодёжного центра охватывает все стороны внеучебной деятельности техникума:

«Клуб интернациональной дружбы Полиглот»,

Клуб «Что? Где? Когда?»,

Музей истории техникума;

Клуб «Эколог»;

«Клуб выходного дня»;

Клуб «Патриот»;

Спортивно-оздоровительный клуб;

Психологический клуб «Тонкая настройка»;

Клуб «Школа волонтеров»;

Клуб «Школа исследователя»;

Клуб «Молодого избирателя»;

Клуб «Творческой самодеятельности»;

Литературный клуб «Мастера художественного слова»;

Клуб «Трудовой деятельности»

Разработаны положения и планы работы клубов. Реализация основных направлений деятельности клубов Молодежного центра техникума способствует:

* воспитанию патриотов России, граждан правового демократического государства;
* формированию у студентов мотивации на профессиональную деятельность,
* овладению основными принципами по­строения карьеры и навыками поведения на рынке труда;
* развитию творческих способностей студентов;
* развитию профессиональной самореализации обучающихся;
* формированию основ культуры и укрепления здоровья;

сознательному отношению к семейной жизни;

* формированию у студентов организационных навыков, активной жизненной позиции;
* повышению статуса педагога.

**5.6. Реализация программ, направленных на работу с талантливой молодежью**

В техникуме реализуются программы, направленные на работу с талантливой молодежью.

Развитие творческого потенциала личности студента является одним из ведущих направлений деятельности техникума. Научно-исследовательская и научно-практическая работа является одним из определяющих факторов развития учебного заведения. От нее зависит и уровень преподавания, и творческий настрой коллектива и связь обучения с современной наукой, общественной и экономической жизнью.

Организация научно-исследовательской работы студентов требует грамотного научно-обоснованного подхода и решения комплекса задач организационно-управленческих, учебно-методических, дидактических, психолого-педагогических.

С целью повышения познавательной активности студентов и развития творческих способностей в техникуме, в рамках Молодежного центра функционируют клубы «Школа исследователя» (руководитель Самусенко И.М.), «Экология, общество, человек»-руководитель Левченко С.А., «Патриот» руководитель Новохатский А.Л., «Музей техникума» руководитель Дмитриевская М.В. психологический клуб «Познай себя» руководитель Белоножкина О.В. и другие, а также предметные кружки.

Активно ведется исследовательская и творческая работа студентов. В «Школе исследователя» (руководитель Самусенко И.М.) обучаются наиболее одаренные, творческие, стремящиеся к самореализации студенты. За три года в школе занимались научно-исследовательской работой 130 студентов. Работа ведется по плану в соответствии с «Положением о школе исследователя». Ежегодно в техникуме проводятся первые этапы студенческих научно-практических конференций «Здоровый образ жизни и проблемы молодой семьи» и «Молодежь - будущее России». Студенты техникума активно участвуют в краевых и всероссийских конкурсах.

Члены клуба принимали активное участие в краевой студенческой конференции «Гражданский патриотизм среди молодежи ХХI века», за что были награждены дипломами и грамотами.

В 2013 г. студенты Аметова Елена, Гилева Виктория, Путивцова Наталья, Марченко Вячеслав (руководитель Самусенко И.М.) удостоены звания Лауреата заочного тура Всероссийского конкурса достижений талантливой молодежи «Национальное достояние России» 2013 г. Попова Алеся удостоена звания Лауреата заочного тура Х Всероссийского открытого конкурса научно- исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в ХХ1 веке», Поветкина Марина (руководитель Левченко С.А.) удостоена звания Лауреата Всероссийской конференции обучающихся «ЮНЭКО» 2014 г. Гаврикова Валерия и Белосохова Анастасия (руководитель Дмитриевская М.В.) участвовали в Х1 Международной научно-практической конференции «Тенденции и инновации современной науки» за что были награждены Дипломами 1 и 2 степени. Всего в 2013 году в Международных конкурсах 3 студента удостоены звания Лауреат, во всероссийских конкурсах участвовали 41 студент, за что были награждены дипломами лауреатов 1, 2 и 3 степени.

Одним из показателей качественного образования в техникуме является удельный вес численности обучающихся по программам среднего профессионального образования, участвующих в олимпиадах и конкурсах различного уровня, в общей численности обучающихся очной формы обучения. В течение отчетного периода студенты техникума не раз становились победителями и дипломантами различных олимпиад и конкурсов. Результаты инновационной, научно-методической и учебно-исследовательской деятельности ГБПОУ КК АМТТ представлены в [приложении 16](#_Приложение_16).

Клуб «Патриот» (руководитель Новохатский А.Л). Состав клуба 30 человек.

Результаты работы клуба за 2013 учебный год:

1 место в соревнованиях по военно-прикладным видам спорта между средними специальными учреждениями города Армавира «Солдатами не рождаются, солдатами становятся»;

2 место в городском конкурсе «Учись защищать Родину», посвященном Дню защитника Отечества;

1 место в городских соревнованиях «Универсальный солдат»;

3 место по стрельбе среди учебных заведений г. Армавира;

1 место в городском конкурсе «Знаешь ли ты правила дорожного движения?;

5 место в зональных соревнованиях по военно-прикладным видам спорта.

В 2013 г. в конкурсе строя и песни (зональный этап) «Солдатами не рождаются, солдатами становятся» команда клуба «Патриот» заняла 3 место, за что была награждена грамотой Департамента молодежной политики.

Студенты клуба «Патриот» активно участвуют в митингах, ведут поисковую работу.

Клуб «Музей техникума» (руководитель Дмитриевская М.С.) состав 23 человека.

Работа музея организуется с учетом преемственности и перспективности его деятельности, обеспечения связи учебной и внеклассной работы. Клуб «Музей техникума» стал центром патриотического воспитания. Студенты получают систему навыков исследовательской работы, привыкают бережно относиться к документам, глубоко подходить к изучению исторических вопросов. Так в 2013 году под руководством Дмитриевской М.С. получили дипломы: 1 степени Гаврикова Валерия за работу «Воспитание патриотизма в условиях межнационального диалога культур» (Общероссийский конкурс «Патриотическое воспитание в ОУ»), диплом 2 степени Пасечниченко Анастасия -«Жизнь прожить –не поле перейти», диплом 2 степени Ланина Анастасия - «Семья как источник радости и счастья» в общероссийском конкурсе «История семьи –это история Отечества!». Дипломы лауреатов общероссийского конкурса творческих работ «Историко- культурное наследие родного края» получили Хачатурова Кристина, Гаврикова Валерия (руководитель Дмитриевская М.С.)

Клуб «Мастера художественного слова» руководитель Кузьмина Т.А. Состав 25 человек.

Ко Дню Победы клубом подготовлена литературно-музыкальная композиция «Василий Теркин», в которой участвовали студенты 1 курса механического отделения. В городском конкурсе «Поклонимся за тот великий бой!» композиция заняла 1 место, за что техникум был награжден грамотой и музыкальным центром.

В феврале 2014 г. кружковцы активно участвовали в городском конкурсе «Дорогами той войны», ими был выполнен «Альбом памяти вымышленного героя Алексея Георгиевича Неизвестного», техникум был награжден грамотой за 3 место.

В городском конкурсе выразительного чтения, посвященном 210 – летию со дня рождения Ф.И. Тютчева студентки 1 курса Лотоцкая Т. и Молчанова Е. заняли 1 место.

Клуб «Эколог» (руководитель Левченко С.А), состав клуба 28 человек.

Ежегодно в рамках месяца Естественнонаучных дисциплин проводятся общетехникумовские экологические конференции, где поднимаются экологические проблемы.

В 2013 учебном году техникум участвовал в краевом конкурсе «Лучшая организация экологического образования и воспитания в ОУ НПО/ СПО Краснодарского края», где занял 4 место и был удостоен грамоты «За системный подход к организации экологического образования и воспитания студентов.

Клуб «Творческой самодеятельности», руководитель Какосян Ж.В. Состав 20 человек.

Клуб «Творческой самодеятельности» в рамках месяца военно-патриотической работы принимал активное участие в фестивале героико-патриотической песни «Пою мое Отчество». Вокальный коллектив АМТТ награжден грамотой Лауреата 2 степени в муниципальном этапе фестиваля.

Стало уже традицией дважды в год проводить вечера встречи для ветеранов техникума, на которых студенты - члены клуба «Творческой самодеятельности» выступают с творческими отчетами, концертными программами.

В 2014 году клуб «Творческой самодеятельности» принимал активное участие в краевом конкурсе художественной самодеятельности «Салют талантам!», в результате чего Плитченко Татьяна стала лауреатом конкурса и была рекомендована на заключительный гала- концерт в г. Краснодаре.

Клуб «Школа волонтеров», руководитель Уракчеева Г.Н. Состав 23 человека.

Целью клуба является содействие развитию студенческого волонтерского движения, направленного на решение социальных проблем и на воспитание у молодежи гражданско-патриотических качеств, инициативы, активности, коммуникабельности.

Студенты клуба «Школа волонтеров» участвовали в общегородской акции среди учебных заведений по благоустройству захоронений воинов ВОВ на городском кладбище. Большое внимание волонтеров техникума уделяется шефской работе над ветеранами. За каждой учебной группой закреплены ветераны, которых студенты поздравляют с праздниками, юбилеями, оказывают посильную помощь. В ноябре 2013 г. Зыкина Дарья стала участницей специализированной тематической смены « Я - волонтер» в г. Анапа.

Волонтеры техникума принимали активное участие в городских мероприятиях, таких как Форум народного творчества, Международная акция «Ночь музеев».

В общежитии с талантливыми студентами работают воспитатели: Лупоносова Е.В., Пивнева Т.Н., Чеклова Э.П. Так танцевальный клуб «Казачья удаль» в общежитии (руководитель Чеклова Э.П.) формирует творческую активность студентов путем воздействия танцевального искусства на развитие их способностей.

Ко дню освобождения г. Армавира клубом были подготовлены танцы военных лет.

Клуб «Умелые руки» (руководитель Лупоносова Е.В.) охват студентов 35 человек.

В 2013 году в общежитии были проведены такие конкурсы как: «Лучшее оформление холла», «Плетение прядей волос!», «Мой подарок маме», «На лучшее оформление торта», «Оформление холлов к Олимпиаде», За участие в краевом конкурсе «Лучшая игрушка на Кремлёвскую елку» студенты техникума Белосохова А., Черныш Л. были награждены грамотами за 2 место.

**5.7. Организация физкультурно-оздоровительной и спортивной работы**

Спортивный клуб, руководитель Погорелова М.В. Охват студентов, занимающихся в спортивных секциях составляет 237 человек.

Клуб ставит своей целью, средствами физической культуры, способствовать укреплению здоровья студентов.

В техникуме работают спортивные секции по 6 видам спорта: баскетбол, волейбол, легкая атлетика, настольный теннис, мини-футбол, пауэрлифтинг (силовое троеборье). При общежитии работают тренажерный зал и шейпинг-клуб. Команды техникума, ставшие призерами городских и краевых соревнований, отмечены Кубками, дипломами и денежными премиями. Команда техникума заняла 1 место в общекомандном зачете в спортивном фестивале «Осенний кубок -2013». Проведено 15 матчевых встреч по игровым видам спорта с другими учебными заведениями и школами города, проведено первенство города по легкоатлетическому кроссу, волейболу, баскетболу, где участвовало 420 студентов.

Результаты работы клуба за 2013 учебный год:

-2 место в соревнованиях по настольному теннису Кубанских спортивных игр студентов средних специальных учебных заведений (зональные соревнования);

-3 место в соревнованиях по баскетболу Кубанских спортивных игр студентов средних специальных учебных заведений (зональные соревнования);

-3 место во Всекубанском пробеге «Спортсмены Кубани - в ознаменование Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 г.г.

-1 место в соревнованиях по легкой атлетике в рамках городского фестиваля «Осенний кубок-2013» среди средних специальных учебных заведений на Кубок главы муниципального образования город Армавир;

-1 место в легкоатлетическом беге в рамках городского фестиваля «Осенний кубок-2013» среди средних специальных учебных заведений на Кубок главы муниципального образования город Армавир;

-1 место по мини - футболу в рамках городского фестиваля «Осенний кубок-2013» среди средних специальных учебных заведений на Кубок главы муниципального образования город Армавир;

-2 место по плаванию в рамках городского фестиваля «Осенний кубок-2013» среди средних специальных учебных заведений на Кубок главы муниципального образования город Армавир;

-3 место в соревнованиях по баскетболу в рамках городского фестиваля «Осенний кубок-2013» среди средних специальных учебных заведений на Кубок главы муниципального образования город Армавир;

-3 место в соревнованиях по волейболу в рамках городского фестиваля «Осенний кубок-2013» среди средних специальных учебных заведений на Кубок главы муниципального образования город Армавир;

Результаты достижений в спорте представлены в [приложении 17](#_Приложение_17).

**5.8. Данные об обучающихся из числа детей-сирот и оставшихся без попечения родителей**

В техникуме 44 обучающихся относятся к категории дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, из их числа 30 человек находятся на полном государственном обеспечении, 8 человек относятся к категории дети-инвалиды.

Все дети-сироты, находящиеся на полном государственном обеспечении, обеспечены обмундированием, получают ежемесячную компенсацию на питание, один раз в год компенсацию на приобретение письменных принадлежностей, ежемесячно обеспечиваются поездными билетами). С сиротами проводятся ежемесячные собрания в общежитии, индивидуальные беседы, также беседы с психологом МБУЗ «Перинатальный центр» Чумаченко А.Н. с целью повышения медицинской грамотности в отношении сохранения женского здоровья и нравственного воспитания в социальной среде. С детьми - сиротами ведется разъяснительная работа по расходованию денежных средств. Результатом организованной работы (беседы, консультации, проверка комнат) с детьми, проживающими в общежитии, является улучшение санитарного состояния комнат и их внешнего вида. Большая помощь, внимание оказывается детям-сиротам в содействии их в трудоустройстве в свободное время от занятий и в каникулярный период. Социальный педагог поддерживает тесный контакт с опекунами.

**5.9.** **Правонарушения**

За 2013 год студентами техникума не совершено правонарушений. На учете в инспекции по делам несовершеннолетних состоит 3 человека. Все они были поставлены на учет ИПДН, находясь в школе, ещё до поступления в техникум. Количество задержанных по Закону КЗ № 1539 за 2013 год составляет 8 человек, что на 2 человека меньше чем в 2012 году.

В техникуме еженедельно работает Совет профилактики, который осуществляет профилактическую, информационно-разъяснительную и контролирующую работу со студентами, стоящими на учете ИПДН, задержанными по Закону 1539 и находящимися на учете внутри техникума.

*Вывод:*

*В техникуме создана целостная система воспитания студентов, соблюдается принцип единства обучения и воспитания.*

1. **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

Дополнительное образование в техникуме направлено на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом или профессиональном совершенствовании и не сопровождается повышением уровня образования, осуществляется за счет средств физического или юридического лица по договорам об образовании на обучение по дополнительным образовательным программам, заключаемым при приеме на обучение за счет средств физического или юридического лица.

Организационно - правовое обеспечение дополнительного образования осуществляется в соответствии с Положением об оказании платных дополнительных образовательных услуг.

Целью предоставления платных дополнительных образовательных услуг, связанных с дополнительным образованием, с учетом их специфики и специфики реализуемых образовательных программ является:

* обеспечение права на дополнительное образование в соответствии с потребностями личности, адаптивности системы образования к уровню подготовки, особенностям развития, способностям и интересам человека;
* организация деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками, приобретению опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний и формированию у обучающихся мотивации получения образования;
* получение дополнительного образования, направленного на всестороннее удовлетворение образовательных потребностей и интересов человека в интеллектуальном, духовно-нравственном, творческом и/или физическом развитии и совершенствовании;
* развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающегося на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, а также организация их свободного времени;
* обеспечение вариативности содержания дополнительных платных образовательных программ соответствующего уровня, вида и (или) направленности, возможность формирования образовательных программ различных уровня сложности и направленности с учетом образовательных потребностей и способностей обучающихся;
* более полное удовлетворение запросов граждан в сфере образования на основе расширения спектра образовательных услуг;
* обеспечение всестороннего развития и формирования личности обучающегося;
* реализация права каждого обучающегося на качественное и доступное образование, обеспечивающее равные стартовые условия для полноценного физического и психического развития.

Техникум оказывает следующие платные дополнительные образовательные услуги:

* профессиональную подготовку, переподготовку и повышение квалификации;
* обучение по дополнительным образовательным программам за пределами основных образовательных программ среднего и начального профессионального образования.

Обучение осуществляется по дополнительным общеобразовательным программам и дополнительным профессиональным программам.

Контингент слушателей по дополнительным образовательным программам за отчетный период представлен в таблице 36.

Таблица 36

Контингент слушателей по дополнительным образовательным программам

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Название образовательной программы | Кол – во обучающихся |
|  | Обучение работе с программой 1С: Бухгалтерия | 75 |
|  | Психологический практикум | 30 |
|  | Лаборант химико – бактериологического анализа | 60 |
|  | Пользователь ПК | 45 |
|  | Охрана труда | 15 |
|  | Приготовление и оформление блюд | 10 |

К освоению дополнительных общеобразовательных программ допускаются обучающиеся техникума, а также граждане, желающие освоить дополнительные образовательные программы. К освоению дополнительных профессиональных программ лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование или лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Прием на обучение осуществляется:

* по профессиональной подготовке обучающиеся имеют базовое образование СПО или ВПО;
* по дополнительным образовательным программам к обучающемся не предъявлялись требования к образованию.

Оплата дополнительных услуг потребителями производится в безналичном порядке. Безналичные расчеты осуществляются через банки и средства зачисляются на лицевой счет техникума. Полученные финансовые средства являются собственностью техникума и расходуются им самостоятельно - направляются на развитие образовательной деятельности, укрепление материально-технической базы, повышение заработной платы работников, повышение эффективности процесса обучения.

Качество освоения дополнительных образовательных программ оценивалось путем осуществления текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации обучающихся, с проведением внутреннего мониторинга качества обучения.

Проведён анализ основы образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам - учебных планов, программ, учебно-методической документации. Выявлено соответствие содержания учебных планов и образовательных программ, журналов учебных занятий. Сроки проведения занятий соответствуют приказам и расписаниям.

Анализируя посещённые занятия на курсах в ГБПОУ КК АМТТ, комиссией установлено, что используются современные технологии обучения в целях совершенствования учебного процесса, повышения качества подготовки специалистов. Выявлены показатели педагогического мастерства преподавателей дополнительного образования: личностно-ориентированные технологии (диагностику личностного роста, ситуационное проектирование, игровое моделирование, включение учебных задач в контекст жизненных проблем); здоровье-сберегающие технологии; информационные технологии; проблемно-развивающие технологии; инновационные технологии.

Лицам, успешно закончившим обучение по программам дополнительного образования и прошедшим итоговую аттестацию выдается документ установленного образца. Документ удостоверяется подписью директора и скрепляется печатью техникума.

*Вывод:*

*Организация учебного процесса, уровень и качество подготовки слушателей по дополнительным профессиональным и дополнительным общеобразовательным программам соответствуют требованиям;*

*Кадровое обеспечение образовательного процесса соответствует заявленным дополнительным образовательным программам;*

*Заметно увеличение контингента обучающихся по дополнительным образовательным программам, а также освоение новых программ;*

*В библиотеке в наличии учебно-методическая литература, необходимая для реализации дополнительных образовательных программ.*

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Содержание и качество подготовки обучающихся и выпускников по реализуемым специальностям среднего профессионального образования соответствует требованиям государственного образовательного стандарта и требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Условия реализации основных профессиональных образовательных программ по специальностям техникума соответствуют требованиям государственного образовательного стандарта и требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Показатели, характеризующие кадровый, учебно-информационный, методический, учебно-методический потенциал Техникума, являются достаточными для подготовки специалистов по установленным требованиям.

### Приложение 1

ПОКАЗАТЕЛИ

деятельности профессиональной образовательной организации, подлежащей самообследованию

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Показатели** | **Единица измерения** | **01.04.2014** |
| **1.** | **Образовательная деятельность** |  |  |
| **1.1** | **Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе:** | человек | - |
| 1.1.1 | По очной форме обучения | человек | - |
| 1.1.2 | По очно-заочной форме обучения | человек | - |
| 1.1.3 | По заочной форме обучения | человек | - |
| **1.2** | **Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе:** | человек | 1587 |
| 1.2.1 | По очной форме обучения | человек | 1094 |
| 1.2.2 | По очно-заочной форме обучения | человек |  |
| 1.2.3 | По заочной форме обучения | человек | 493 |
| 1.3 | Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования | единиц | 13 |
| 1.4 | Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период | человек | 345 |
| 1.5 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов) из числа инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов (курсантов) | человек/% | 8/0,50 |
| 1.6 | Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки «хорошо» и «отлично», в общей численности выпускников | человек/% | 290/78% |
| 1.7 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), ставших победителями и призерами олимпиад, конкурсов профессионального мастерства федерального и международного уровней, в общей численности студентов (курсантов) | человек/% | 1/0,09 |
| **№**  **п/п** | **Показатели** | **Единица измерения** | **01.04.2014** |
| 1.8 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов | человек/% | 444/41% |
| 1.9 | Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников | человек/% | 80/55% |
| 1.10 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников | человек/% | 78/98% |
| **1.11** | **Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:** | **человек/%** | **44/55%** |
| 1.11.1 | Высшая | человек/% | 30/38% |
| 1.11.2 | Первая | человек/% | 12/15% |
| 1.12 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников | человек/% | 3/4% |
| 1.13 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников | человек/% |  |
| 1.14 | Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал) | человек | - |
| **2.** | **Финансово-экономическая деятельность** |  |  |
| 2.1 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) | тыс. руб. | 14232,18 |
| 2.2 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника | тыс. руб. | 229,56 |
| 2.3 | Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника | тыс. руб. | 35,24 |
| **№**  **п/п** | **Показатели** | **Единица измерения** | **01.04.2014** |
| 2.4 | Отношение среднего заработка педагогического работника в образовательной организации (по всем видам финансового обеспечения (деятельности)) к средней заработной плате по экономике региона | % | 0,95 |
| **3.** | Инфраструктура |  |  |
| 3.1 | Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта) | кв.м | 9,72 |
| 3.2 | Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта) | единиц | 0,17 |
| 3.3 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях | человек/% | 199/  100 |

### Приложение 2

Состав комиссии, проводившей самообследование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель: | А.Л. Пелих | директор техникума |
| Заместитель председателя: | И.И. Шейкова | заместитель директора по учебной работе |
| Члены комиссии: | А.В. Конюшенко | заместитель директора по производственному обучению |
|  | С.Ю. Лапшина | заместитель директора по воспитательной работе |
|  | Л.И. Волкова | главный бухгалтер |
|  | Н.И. Лебеденко | методист |
|  | Н.А. Авакян | заведующий механико-технологическим отделением |
|  | Т.В. Корнилова | заведующий технологическим отделением |
|  | А.А. Оганян | заведующий заочным отделением |
|  | Л.В. Седова | начальник отдела кадров |
|  | Г.А. Качура | и. о. зав. библиотеки |
|  | Д.В. Дружинин | начальник отдела компьютерного обеспечения |
|  | Е.В. Москунова | председатель цикловой комиссии иностранных языков и физической культуры |
|  | С.И. Логвиненко | председатель цикловой комиссии экономических дисциплин |
|  | Н.А. Ермолаева | председатель цикловой комиссии социально-гуманитарных дисциплин |
|  | Л.М. Положая | председатель цикловой комиссии общепрофессиональных и специальных механических дисциплин |
|  | Т.А. Гончарова | председатель цикловой комиссии специальных технологических дисциплин |
|  | С.А. Левченко | председатель цикловой комиссии математических и естественнонаучных дисциплин |
|  | М.Д. Чернышов | директор СПК (колхоз) «Восток» |
|  | О.В. Кондинер | директор ОАО «Новокубанский хлебокомбинат» |
|  | В.В. Кравченко | директор по развитию ООО «Кредо» |
|  | Е.В. Верещака | Руководитель службы номерного фонда и сервиса ООО «Гостиница Армавир-Сервис» |
|  | О.Г. Пирожкова | зав. общим отделом |

### Приложение 3

Локальные акты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название положения | Дата утверждения |
| Локальные нормативные акты, регламентирующие управление образовательной организацией | | |
|  | Положение об общем собрании трудового коллектива | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о педагогическом совете | Пр. № 195-О от 01.03.2014г. |
|  | Положение о попечительском совете | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о Совете техникума | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о Методическом совете техникума | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о структуре и структурных подразделениях | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положения о структурных подразделениях техникума (по отдельному перечню) | 2008-2009 г.г. |
|  | Номенклатура дел | От 02.09.2013г. |
|  | Учетная политика ГБОУ СПО АМТТ КК для целей бухгалтерского учета и налогообложения на 2014г. | № 1 от 09.01.2014г. |
|  | Штатное расписание | От 01.01.2014г. |
|  | Положение об информационном библиотечном Совете | Приказ от 01.09.2012 №753 |
| Локальные нормативные акты, регламентирующие образовательные отношения | | |
|  | Положение о создании комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о конфликтной комиссии | От 01.09.2012г. |
|  | Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ГБОУ СПО АМТТ КК и обучающихся | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение об оказании платных образовательных услуг, предпринимательской и иной, приносящей доход деятельности | Пр. № 1005-О от 28.11.2012г. |
|  | Положение об оказании платных образовательных услуг | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение об оказании платных дополнительных образовательных услуг | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке и случаях перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, с платного обучения на бесплатное | Пр. № 755-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке привлечения и расходования добровольных пожертвований физических и юридических лиц | б/н |
|  | Положение о внутреннем мониторинге качества образования | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение об организации пропускного и внутри объектового режимов в ГБПО КК АМТТ | От 30.01.2014 |
| Локальные нормативные акты, регламентирующие организационные аспекты деятельности | | |
|  | Положение о приемной комиссии | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Правила приема | Пр. № 222-О от 07.03.2014г. |
|  | Порядок приема | Пр. № 222-О от 07.03.2014г. |
|  | Положение о режиме занятий обучающихся | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о фонде оценочных средств | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о порядке и основаниях перевода, отчисления и восстановления обучающихся | Пр. № 755-О от 02.09.2013г. |
|  | Правила внутреннего распорядка обучающихся техникума | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о молодежном центре | Рег. № 208 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение | Пр. № 755-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность | Пр. № 755-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования | Пр. № 1001-О от 14.11.2013г. |
|  | Положение по итоговому контролю учебных достижений студентов при реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о ведении журнала учебных занятий | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке и основаниях предоставления академического отпуска студентам | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о зачетной книжке и студенческом билете | Пр. № 755-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке выдачи и заполнения справки об обучении | Пр. № 755-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о проведении Интернет-экзамена | Рег. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Стандарт учебного заведения по оформлению технической учебной документации, курсовых, дипломных проектов (работ), отчетов по практике студентов техникума | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение об учебном плане | От 01.09.2012г. |
|  | Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин на основе ФГОС СПО | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ профессиональных модулей на основе ФГОС СПО | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о календарно-тематическом плане работы преподавателей по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о курсовой работе (проекте) | От 01.09.2012г. |
|  | Положение об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины и профессионального модуля | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о портфолио студента | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о самостоятельной работе студентов | От 01.09.2012г. |
|  | Положение о Методическом совете техникума | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о методической работе | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о наставничестве | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Положение о конкурсе «Преподаватель года» | Пр. № 753 от 01.09.2012г. |
|  | Методические рекомендации по подготовке преподавателя к учебным занятиям | Рег. № 201 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о смотре-конкурсе ЦК | Рег. № 199 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о конкурсе «Лучшая научно-исследовательская, экспериментально-конструкторская, творческая работа и дизайн-проект» студентов | Рег. № 198 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о конкурсе «Лучший инновационный проект» | Рег. № 184 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о порядке проведения лабораторно - экзаменационных сессий студентов заочной формы обучения | Рег. № 188 от 01.09.2011г. |
|  | Положение о письменных контрольных работах | Рег. № 187 от 01.09.2011г. |
|  | Положение о порядке назначения и выплаты государственных академических стипендий, государственных социальных стипендий и других денежных выплатах обучающимся техникума | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о стипендиальной комиссии | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о методической комиссии классных руководителей | Рег. № 210 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о студенческом самоуправлении | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о студенческом общежитии | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о Совете профилактики правонарушений | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о практике обучающихся, осваивавших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических занятий | От 01.09.2012г. |
|  | Положение об учебных лабораториях и кабинетах | Рег. № 212 от 01.09.2011г. |
|  | Положение об учебных мастерских | Рег. № 213 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о профориентационной работе | Рег. № 214 от 29.08.2011г. |
|  | Положение о центре профессиональной ориентации и содействия трудоустройству выпускников | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о дежурстве | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение об учебно-производственной мастерской «Малая учебная фирма Кафе-столовая» | Пр. № 586-О от 28.06.2013г. |
|  | Положение о малой учебной фирме «Дизайн-сервис» | Пр. № 586-О от 28.06.2013г. |
|  | Положение об антикоррупционной рабочей группе по противодействию коррупции | Пр. № 928 от 02.11.2012г. |
|  | Положение об организации работы по противодействию коррупции | Пр. № 928 от 02.11.2012г. |
| Локальные нормативные акты, регламентирующие права, обязанности и ответственность работников | | |
|  | Положение о повышении квалификации педагогических работников | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о критериях оценки эффективности деятельности инженерно-педагогических работников техникума | Пр. № 931-О от 25.10.2013г. |
|  | Положение о порядке доступа педагогических работников к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам обеспечения образовательной деятельности, необходимых для качественного осуществления педагогической, научной или исследовательской деятельности | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о нормах профессиональной этики педагогических работников | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о соотношении учебной (преподавательской) и другой педагогической работы педагогических работников в пределах учебного года | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о порядке проведения инструктажей по охране труда | Рег. № 215 от 01.09.2011г. |
|  | Перечень инструкций по охране труда и технике безопасности | 14.01.2014г. |
|  | Положение об аттестации педагогических работников с целью подтверждения соответствия занимаемой должности | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |
|  | Положение о комиссии по распределению стимулирующей части фонда оплаты труда работников | Пр. № 931-О от 25.10.2013г. |
|  | Положение о постоянно действующей экспертной комиссии | Рег. № 192 от 01.09.2011г. |
|  | Должностные инструкции (по отдельному перечню) | 2008-2009 г.г. |
|  | Правила внутреннего трудового распорядка (приложение к коллективному договору) | От 30.10.2008г. |
|  | Положение о защите, хранении, обработки и передаче персональных данных работников | Пр. № 13-О от 13.01.2014г. |
|  | Положение о формировании библиотечного фонда | Приказ от 01.09.2012 №753 |
|  | Положение о сохранности библиотечного фонда | Приказ от 01.09.2012 №753 |
|  | Положение о комиссии по сохранности библиотечных фондов | Приказ от 01.09.2012 №753 |
|  | Правила пользования библиотекой | Приказ от 01.09.2012 №753 |
| Локальные нормативные акты, регламентирующие открытость и доступность информации о деятельности | | |
|  | Положение об официальном сайте в сети интернет, электронной почте, локальной сети и электронных образовательных ресурсах | От 01.09.2011г. |
|  | Положение о порядке проведения самообследования | Пр. № 775-О от 02.09.2013г. |

### Приложение 4

Сведения о соответствии рабочих учебных планов

требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критериальный показатель | 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | | 100401 Туризм | | 100701 Коммерция (по отраслям) | |
| По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку базовой или углубленной подготовки | 1 г.10 мес. | 2 г.10 мес.  (на базе ООО) | 1 г.10 мес. | 2 г.10 мес.  (на базе ООО) | 1 г.10 мес. | 2 г.10 мес.  (на базе ООО) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (циклы ОГСЭ, ЕН, ОП) | ОГСЭ – 4 УД  ЕН – 2 УД  ОП – 10 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП – 10 УД | ОГСЭ –4 УД  ЕН – 2 УД  ОП – 4 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП - 4 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП - 9 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП - 9 УД |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 2  ПМ.03-1  ПМ.04-2  ПМ.05 -0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 2  ПМ.03-1  ПМ.04- 2  ПМ.05 – 1 (В) | ПМ.01 – 2  ПМ.02- 2  ПМ.03-2  ПМ.04-2 | ПМ.01 – 2  ПМ.02- 2  ПМ.03-2 ПМ.04-2 | ПМ.01 – 3  ПМ.02- 3  ПМ.03-2  ПМ.04-0 | ПМ.01 – 3  ПМ.02- 3  ПМ.03-2  ПМ.04- 1 (В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки | ОГСЭ – 498 час.  ЕН - 174час.  П – 1542час.  ОП - 742час.  ПМ – 802 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 498час.  ЕН – 174час.  П – 2514 час.(В)  ОП - 762 час.(В)  ПМ – 1752 час.(В) | ОГСЭ – 462 час.  ЕН - 141час.  П – 1395 час.  ОП - 441 час.  ПМ – 954 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 462час.  ЕН – 141час.  П – 2259 час.(В)  ОП - 441 час.  ПМ – 1818 час.(В) | ОГСЭ – 498 час.  ЕН – 174 час.  П – 1542 час.  ОП - 666 час.  ПМ – 876 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 498 час.  ЕН - 174 час.  П – 2514 час.(В)  ОП - 666 час.  ПМ – 1848 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов | ОГСЭ – 332 час.  ЕН - 116 час.  П – 1028 час.  ОП - 494 час.  ПМ – 802 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 332 час.  ЕН - 116 час.  П – 1676 час.(В)  ОП – 508 час.(В)  ПМ – 1168 час.(В) | ОГСЭ – 308 час.  ЕН - 94 час.  П – 930 час.  ОП - 294 час.  ПМ – 636час. | ОД – 1404час.  ОГСЭ – 308 час.  ЕН - 94 час.  П – 1506 час.(В)  ОП – 294час.  ПМ – 1212 час.(В) | ОГСЭ – 332 час.  ЕН – 116 час.  П – 1028 час.  ОП – 444 час.  ПМ – 584 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 332 час.  ЕН - 116 час.  П – 1676 час.(В)  ОП – 444 час.  ПМ – 1232 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик | 14 нед. | 14 нед. | 20 нед. | 20 нед. | 14 нед. | 14 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам освоения ОПОП по учебным циклам | 59 нед. | 98 нед.(59 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД) | 53 нед. | 92 нед. (53 нед. + 39 нед. на 1 курсе-ОД) | 59 нед. | 98 нед.(59 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД). |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжитель-ности (общему объему) промежуточной аттестации | 3нед. | 5 нед.  (3 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 3 нед. | 5 нед.  (3 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 3 нед. | 5 нед.  (3 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительнос-ти подготовки и прохождения ГИА | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения | 13 нед. | 24 нед.( 13 нед + 11 нед на 1 курсе ОД) | 13 нед. | 24 нед. (13 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) | 13 нед. | 24 нед. (13 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36час. | 36 час. | 36 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | Х-х нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ) | Макс. – 236 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 118 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 236 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 118 час.  (2 час. в нед | Макс. – 212 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 106 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 212 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 106 час.  (2 час. в нед). | Макс. – 236 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 118 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 236 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 118 час.  (2 час. в нед |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудитор-ных занятий обязательных дисциплин (ОГСЭ, ОП) | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -118  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.118  БЖ- 68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык – 106  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык - 106.  БЖ-68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -118  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.118  БЖ- 68 |

Сведения о соответствии рабочих учебных планов

требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критериальный показатель | 100114 Организация обслуживания в общественном питании | | 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | | 101101 Гостиничный сервис | |
| По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку базовой или углубленной подготовки | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) | 1 г.10 мес. | 2 г.10 мес.  (на базе ООО) | 1 г.10 мес. | 2 г.10 мес.  (на базе ООО) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (циклы ОГСЭ, ЕН, ОП) | ОГСЭ – 4 УД  ЕН – 1 УД  ОП – 9 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 1 УД  ОП – 9 УД | ОГСЭ –4 УД  ЕН – 2 УД  ОП – 9 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП - 9 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 1 УД  ОП – 6 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 1 УД  ОП - 6 УД |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ | ПМ.01 – 3  ПМ.02- 3  ПМ.03-1  ПМ.04-2  ПМ.05 -0 | ПМ.01 – 3  ПМ.02- 3  ПМ.03-1  ПМ.04- 2  ПМ.05 – 1 (В) | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04-0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1 ПМ.04-1 (В) | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04-1  ПМ.05 -0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04- 1  ПМ.05 – 1 (В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки | ОГСЭ – 642 час.  ЕН - 72час.  П – 2418 час.  ОП - 1062час.  ПМ – 1356 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 642час.  ЕН – 72 час.  П – 3768 час.(В)  ОП – 1062 час.  ПМ – 2706 час.(В) | ОГСЭ – 492 час.  ЕН - 108час.  П – 1542 час.  ОП - 672 час.  ПМ – 942 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 492 час.  ЕН – 108час.  П – 2532 час.(В)  ОП - 672 час.  ПМ – 1860 час.(В) | ОГСЭ - 468 час.  ЕН – 138 час.  П – 1446 час.  ОП - 528час.  ПМ – 918 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 468 час.  ЕН - 138 час.  П – 2310 час.(В)  ОП - 567 час.(В)  ПМ – 1743 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов | ОГСЭ – 428 час.  ЕН - 48 час.  П – 1612час.  ОП - 708 час.  ПМ – 904 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 428 час.  ЕН - 48 час.  П – 2512 час.(В)  ОП – 708 час.  ПМ – 1804 час.(В) | ОГСЭ – 328 час.  ЕН - 72 час.  П – 1076 час.  ОП - 448 час.  ПМ – 628час. | ОД – 1404час.  ОГСЭ – 328 час.  ЕН - 72 час.  П – 1688 час.(В)  ОП – 448час.  ПМ – 1240 час.(В) | ОГСЭ – 312 час.  ЕН – 92 час.  П – 964 час.  ОП – 352час.  ПМ – 612 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 312 час.  ЕН - 92час.  П – 1162 час.(В)  ОП – 378 час.  ПМ – 1162 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик | 30 нед. | 30 нед. | 15 нед. | 15 нед. | 19 нед. | 19 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам освоения ОПОП по учебным циклам | 83 нед. | 122 нед.(83 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД) | 58 нед. | 97 нед. (58 нед. + 39 нед. на 1 курсе-ОД) | 54 нед. | 93 нед.(54 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД). |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжитель-ности (общему объему) промежуточной аттестации | 5нед. | 7 нед.  (5 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 3 нед. | 5 нед.  (3 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 3 нед. | 5 нед.  (3 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительнос-ти подготовки и прохождения ГИА | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения | 23 нед. | 34 нед.( 23 нед + 11 нед на 1 курсе ОД) | 13 нед. | 24 нед. (13 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) | 13 нед. | 24 нед. (13 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36час. | 36 час. | 36 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ) | Макс. – 332 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 166 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 332 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 166 час.  (2 час. в нед | Макс. – 232 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 116 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 232 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 116 час.  (2 час. в нед). | Макс. – 216 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 108 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 216 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 108 час.  (2 час. в нед |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудитор-ных занятий обязательных дисциплин (ОГСЭ, ОП) | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -166  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.166  БЖ- 68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык – 116  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык - 116.  БЖ-68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -108  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.108  БЖ- 68 |

Сведения о соответствии рабочих учебных планов

требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критериальный показатель | 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | | 151034 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | | 260103 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | |
| По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку базовой или углубленной подготовки | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (циклы ОГСЭ, ЕН, ОП) | ОГСЭ – 4 УД  ЕН – 2 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ –4 УД  ЕН – 2 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 2 УД  ОП - 11 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 11 УД |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ | ПМ.01 – 2  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04-0 | ПМ.01 – 2  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04- 1 (В) | ПМ.01 – 3  ПМ.02- 3  ПМ.03-2  ПМ.04-1  ПМ.05- 0 | ПМ.01 – 3  ПМ.02- 3  ПМ.03-2  ПМ.04-1  ПМ.05 -1 (В) | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-2  ПМ.04-1  ПМ.05 -1  ПМ.06 - 0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-2  ПМ.04- 1  ПМ.05 – 1  ПМ.06-1 (В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки | ОГСЭ – 660 час.  ЕН - 168 час.  П – 2412 час.  ОП - 1182час.  ПМ – 1230 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 660 час.  ЕН – 168 час.  П – 3816 час.(В)  ОП – 1212 час.(В)  ПМ – 1736 час.(В) | ОГСЭ – 660 час.  ЕН - 216час.  П – 2418 час.  ОП - 1572 час.  ПМ – 846 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 660 час.  ЕН – 216час.  П – 3768 час.(В)  ОП - 1587 час.(В)  ПМ – 2181 час.(В) | ОГСЭ - 648 час.  ЕН – 336 час.  П – 2202 час.  ОП - 768час.  ПМ – 1434 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 648 час.  ЕН - 336 час.  П – 3552 час.(В)  ОП - 849 час.(В)  ПМ – 2703 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов | ОГСЭ – 440 час.  ЕН - 112 час.  П – 1608час.  ОП - 788 час.  ПМ – 820 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 440 час.  ЕН - 112 час.  П – 2544 час.(В)  ОП – 808 час.(В)  ПМ – 1736 час.(В) | ОГСЭ – 440 час.  ЕН - 144 час.  П – 1612 час.  ОП - 1048 час.  ПМ – 564час. | ОД – 1404час.  ОГСЭ – 440 час.  ЕН - 144 час.  П – 2512 час.(В)  ОП – 1058 час.(В)  ПМ – 1454 час.(В) | ОГСЭ – 432 час.  ЕН – 224 час.  П – 1468 час.  ОП – 512час.  ПМ – 956 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 432 час.  ЕН – 224 час.  П – 2703 час.(В)  ОП – 566 час.(В)  ПМ – 1802 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик | 26 нед. | 26 нед. | 26 нед. | 26 нед. | 29 нед. | 29 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам освоения ОПОП по учебным циклам | 86 нед. | 125 нед.(86 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД) | 86 нед. | 125 нед. (86 нед. + 39 нед. на 1 курсе-ОД) | 84 нед. | 123 нед.(84 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД). |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжитель-ности (общему объему) промежуточной аттестации | 6 нед. | 8 нед.  (6 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 6 нед. | 8 нед.  (6 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 5 нед. | 7 нед.  (5 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительнос-ти подготовки и прохождения ГИА | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения | 23 нед. | 34 нед.( 23 нед + 11 нед на 1 курсе ОД) | 23 нед. | 34 нед. (23 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) | 23 нед. | 34 нед. (23 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36час. | 36 час. | 36 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ) | Макс. – 344 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 172 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 344 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 172 час.  (2 час. в нед | Макс. – 344 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 172 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 344 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 172 час.  (2 час. в нед). | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудитор-ных занятий обязательных дисциплин (ОГСЭ, ОП) | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -172  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.172  БЖ- 68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык – 172  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык - 172.  БЖ-68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -168  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.168  БЖ- 68 |

Сведения о соответствии рабочих учебных планов

требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критериальный показатель | 260113 Технология консервов и пищеконцентратов | | 260203 Технология мяса и мясных продуктов | | 260207 Технология жиров и жирозаменителей | | 260807 Технология продукции общественного питания | |
| По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку базовой или углубленной подготовки | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) | 2 г.10 мес. | 2 г.10 мес.  (на базе ООО) | 2 г.10 мес. | 3 г.10 мес.  (на базе ООО) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА | ОД  ОГСЭ  ЕН  ОП  ПМ  УП  ПП  ПДП  ГИА |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (циклы ОГСЭ, ЕН, ОП) | ОГСЭ – 4УД  ЕН – 3УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ –4 УД  ЕН – 3 УД  ОП – 13 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 13 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ – 4УД  ЕН - 3 УД  ОП – 11 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 9 УД | ОГСЭ – 4 УД  ЕН - 3 УД  ОП – 9 УД |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06  ПМ.07 | ПМ.01  ПМ.02  ПМ.03  ПМ.04  ПМ.05  ПМ.06  ПМ.07 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04-1  ПМ.05- 0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04- 1  ПМ.05 -1(В) | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-2  ПМ.04-1  ПМ.05- 0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-2  ПМ.04-1  ПМ.05 -1(В) | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04-1  ПМ.05 -1  ПМ.06 - 0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03- 1  ПМ.04- 1  ПМ.05 – 1  ПМ.06-1 (В) | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04-1  ПМ.05 -1  ПМ.06 – 1  ПМ.07 - 0 | ПМ.01 – 1  ПМ.02- 1  ПМ.03-1  ПМ.04- 1  ПМ.05 – 1  ПМ.06-1  ПМ.07 - 1(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки | ОГСЭ – 648 час.  ЕН - 336час.  П – 2202час.  ОП - 768 час.  ПМ – 1434 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 648 час.  ЕН – 336час.  П – 2757 час.(В)  ОП - 795 час.(В)  ПМ – 2757 час.(В) | ОГСЭ – 648 час.  ЕН - 336час.  П – 2202час.  ОП – 942 час.  ПМ – 1260 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 648 час.  ЕН – 336час.  П – 3552 час.(В)  ОП - 942 час.  ПМ – 2610 час.(В) | ОГСЭ - 648 час.  ЕН – 336 час.  П – 2202 час.  ОП - 768час.  ПМ – 1434 час. | ОГСЭ – 648 час.  ЕН - 336час.  П – 3552 час.(В)  ОП - 768 час.(В)  ПМ – 2784 час.(В) | ОГСЭ - 630 час.  ЕН – 312 час.  П – 2136час.  ОП - 624час.  ПМ – 1512 час. | ОД – 2106 час.  ОГСЭ – 630час.  ЕН - 312час.  П – 4440 час.(В)  ОП - 687 час.(В)  ПМ – 3753 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов | ОГСЭ – 432 час.  ЕН - 224 час.  П – 1468 час.  ОП - 512 час.  ПМ – 956час. | ОД – 1404час.  ОГСЭ – 432 час.  ЕН - 224 час.  П – 2368 час.(В)  ОП – 530 час.(В)  ПМ – 1838 час.(В) | ОГСЭ – 432 час.  ЕН - 224 час.  П – 1468 час.  ОП – 628 час.  ПМ – 840 час. | ОД – 1404час.  ОГСЭ – 432 час.  ЕН - 224 час.  П – 2368 час.(В)  ОП – 628 час.  ПМ – 1740 час.(В) | ОГСЭ – 432 час.  ЕН – 224 час.  П – 1468 час.  ОП – 512час.  ПМ – 956 час. | ОГСЭ – 432 час.  ЕН – 224 час.  П – 2368 час.(В)  ОП – 512 час.  ПМ – 1856 час.(В) | ОГСЭ – 420час.  ЕН – 208 час.  П – 1424 час.  ОП – 416час.  ПМ – 1008 час. | ОД – 1404 час.  ОГСЭ – 420 час.  ЕН – 208 час.  П – 3296 час.(В)  ОП – 458 час.(В)  ПМ – 2838 час.(В) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик | 29 нед. | 29 нед. | 29 нед. | 29 нед. | 29 нед. | 29 нед. | 32 нед. | 32 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам освоения ОПОП по учебным циклам | 84 нед. | 123 нед.(84 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД). | 84 нед. | 123 нед.(84 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД). | 84 нед. | 84нед.. | 81 нед. | 120 нед.(81 нед.+39 нед. на 1 курсе ОД). |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжитель-ности (общему объему) промежуточной аттестации | 5 нед. | 7 нед.  (5 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 5 нед. | 7 нед.  (5 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) | 5 нед. | 5 нед. | 5 нед. | 7 нед.  (5 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительнос-ти подготовки и прохождения ГИА | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. | 6 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения | 23 нед. | 34 нед.( 23 нед + 11 нед на 1 курсе ОД) | 23 нед. | 34 нед. (23 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) | 23 нед. | 23 нед. | 23 нед. | 34 нед. (23 нед. + 11 нед. на 1 курсе-ОД) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. | 8-11 нед. | 11 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ) | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 336 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 168 час.  (2 час. в нед | Макс. – 324 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 162 час.  (2 час. в нед) | Макс. – 324 час.  (4 час. в нед.);  Ауд.- 162 час.  (2 час. в нед |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудитор-ных занятий обязательных дисциплин (ОГСЭ, ОП) | История-48  Основы философии-48  Ин. язык – 168  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык - 168.  БЖ-68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык – 168  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык - 168.  БЖ-68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -168  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.168  БЖ- 68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -162  БЖ -68 | История-48  Основы философии-48  Ин. язык -.162  БЖ- 68 |

### Приложение 5

Обеспеченность программ профессионального образования информационно - библиотечными ресурсами

Социально-экономический профиль

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель (требование ФГОС) | Результаты самообследования по специальностям, профессиям | | | | | |
| 080114  «Экономика и бухгалтерский учет» | 100114  «Организация обслуживания в общественном питании» | 100401  «Туризм» | 100701  «Коммерция  (по отраслям)» | 100801  «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 101101  «Гостиничный сервис» |
| Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий) по каждой дисциплине: кол-во экз. на 1 обучающегося (от … – до …) | ООД 0,3  ПД - 0,4  ОГСЭ 0,6  ЕН 0,2  ОП 0,7 | ООД 0,3  ПД 0,4  ОГСЭ 0,3  ЕН 0,4  ОП 0,5 | ООД 0,3  ПД 0,4  ОГСЭ 0,5  ЕН 0,2  ОП 0,2 | ООД 0,3 ПД 0,4  ОГСЭ 0,8  ЕН 0,2  ОП 0,3 | ООД 0,3 ПД 0,4  ОГСЭ 0,3  ЕН 0,5  ОП 0,2 | ООД 0,3  ПД 0,4  ОГСЭ 0,5  ЕН 0,1  ОП 0,2 |
| Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий) по каждому междисциплинарному курсу:  кол-во экз. на 1 обучающегося (от – до) | ПМ.01 0,3  ПМ.02 0,3  ПМ.03 0,2  ПМ.04 0,5  ПМ.05 1 | ПМ.01 0,6  ПМ.02 0,4  ПМ.03 0  ПМ.04 0,2  ПМ.05 0 | ПМ.01 0,5  ПМ.02 0  ПМ.03 0  ПМ.04 0,1 | ПМ.01 0,8  ПМ.02 0,8  ПМ.03 0  ПМ.4 0,6 | ПМ.01 0,8  ПМ.02 0  ПМ.03 0,3  ПМ.4 0,6 | ПМ.01 0,7  ПМ.02 0,7  ПМ.03 0,7  ПМ.4 0  ПМ.05 0 |
| Укомплектованность библиотечного фонда печатными и/или электронными изданиямиофициальной,периодичес-кой, справочно-библиографической литературы: кол-во экз. на 100 об.-ся | 8,0 | 6,5 | 6,6 | 4,4 | 4,7 | 5,6 |
| % фонда учебной литературы не старше пяти лет | 40 | 30 | 30 | 40 | 30 | 30 |
| Количество наименований отечествен-ных журналов в фонде библиотеки | 3 | 4 | 3 | 1 | 1 | 2 |
| Наличие лицензионных компьютерных программ (кол-во) | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Наличие свободного доступа в Интер-нет (да/кол-во точек доступа - нет) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

Обеспеченность программ профессионального образования информационно - библиотечными ресурсами

Технический профиль

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель (требование ФГОС) | Результаты самообследования по специальностям, профессиям | | | | | | |
| 151031  «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | 151034  «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 260103  «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 260113  «Технология консервов и пищеконцентратов» | 260203  «Технология мяса и мясных продуктов» | 260207  «Технология жиров и жирозамени-  телей» | 260807 «Технология продукции общественного питания» |
| Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий) по каждой дисциплине: кол-во экз. на 1 обучающегося (от … – до …) | ООД 0,4  ПД - 0,4  ОГСЭ 0,3  ЕН 0,3  ОП 0,5 | ООД 0,4  ПД - 0,4  ОГСЭ 0,4  ЕН 0,4  ОП 0,3 | ООД 0,4  ПД 0,5  ОГСЭ 0,3  ЕН 0,6  ОП 0,4 | ООД 0,4  ПД 0,3  ОГСЭ 0,2  ЕН 0,8  ОП 0,5 | ООД 0,4  ПД 0,5  ОГСЭ 0,3  ЕН 0,6  ОП 0,3 | ОГСЭ 0,3  ЕН 0,7  ОП 0,5 | ООД 0,4  ПД 0,4  ОГСЭ 0,2  ЕН 0,7  ОП 0,3 |
| Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий) по каждому междисциплинарному курсу:  кол-во экз. на 1 обучающегося (от – до) | ПМ.01 0,3  ПМ.02 0,4  ПМ.03 0,2  ПМ.04 0,2 | ПМ.01 0,4  ПМ.02 0,2  ПМ.03 0,1  ПМ.04 0,4 | ПМ.01 0,9  ПМ.02 0,5  ПМ.03 0,5  ПМ.04 0  ПМ.05 0,3  ПМ.06 0,8 | ПМ.01 0,2  ПМ.02 0,2  ПМ.03 0,2  ПМ.04 0,3  ПМ.05 0,2 | ПМ.01 0  ПМ.02 0  ПМ.03 0  ПМ.04 0,5  ПМ.05 0 | ПМ.01 0  ПМ.02 0  ПМ.03 0  ПМ.04 0  ПМ.05 0,6  ПМ.06 0 | ПМ.01 1  ПМ.02 1  ПМ.03 1  ПМ.04 1  ПМ.05 1  ПМ.06 0,5  ПМ.07 0,7 |
| Укомплектованность библиотечного фонда печатными и/или электронными изданиямиофициальной,периодичес-кой, справочно-библиографической литературы: кол-во экз. на 100 об.-ся | 3,7 | 5,1 | 6,6 | 11,6 | 6,5 | 7,6 | 4,2 |
| % фонда учебной литературы не старше пяти лет | 30 | 30 | 30 | 28 | 26 | 20 | 44 |
| Количество наименований отечествен-ных журналов в фонде библиотеки | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Наличие лицензионных компьютерных программ (кол-во) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Наличие свободного доступа в Интер-нет (да/кол-во точек доступа - нет) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

### Приложение 6

Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении реализации основной образовательной программы общего образования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | | Фактический показатель | Оснащенность (%) |
| Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы 1-3 ступени | Обеспечение информационной поддержки образовательной деятельности обучающихся и педагогических работников на основе современных информационных технологий в области библиотечных услуг; | Читальный зал с компьютерами на 20 пос. мест с выходом в интернет. | 20% |
| - укомплектованность печатными и электронными информационно-образовательными ресурсами по всем предметам учебного плана; | 4830 | 42% |
| - обеспеченность дополнительной литературой основных образовательных программ; | 0,2 | 80% |
| - наличие интерактивного электронного контента по всем учебным предметам; | \_ | \_ |
| - обеспеченность учебниками и (или) учебниками с электронными приложениями, являющимися их составной частью, учебно-методической литературой и материалами по всем учебным предметам ООП в соответствии с ФГОС; | 2639 | 60% |
| - обеспеченность официальными периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой | 6,6 (на 100 человек) | 51% |

### Приложение 7

Программное обеспечение для решения образовательных и административных задач

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Назначение ПО |
| ПО, используемое для обеспечения учебного процесса и работы ЛВС | | |
|  | Microsoft Windows Server 2003 R2 Standard Edition | Серверная операционная система. |
|  | Microsoft Windows Server 2008R2 Standard Edition | Серверная операционная система. |
|  | Microsoft Windows XP Professional with SP3 | Операционная система, используемая на ПК администрации. |
|  | Microsoft Windows 7 Enterprise/ Professional | Операционная система, используемая на ПК администрации. |
|  | Microsoft Windows 8.1 Enterprise/ Professional | Операционная система, используемая на ПК администрации. |
|  | Microsoft Windows SharePoint Services 3.0 SP1 | Дополнение к Microsoft Windows Server 2003 и 2008, реализующее полнофункциональную вебплатформу. |
|  | Microsoft Virtual PC 2007 | Программный пакет виртуализации и эмуляции. |
|  | Oracle VM VirtualBox | Программный пакет виртуализации и эмуляции. |
|  | 1С Бухгалтерия 8 | Программный пакет для ведения бухгалтерского учёта. |
|  | ГАРАНТ | Справочно-правовая информационная система. |
|  | КиберДИПЛОМ-СПО | Программный продукт для создания, редактирования БД и печати документов государственного образца о среднем профессиональном образовании. |
|  | Microsoft Office 2003/2007/2010/2013 Open License Pack Academic Edition | Офисный пакет для работы с документами на ПК администрации. |
|  | MOODLE | Комплексное программное решение для управления знаниями, обучением и развитием студентов (специалистов) учреждений ВПО и СПО. |
|  | Административно-методический портал 1С: Колледж | Программный компонент системы электронного документооборота техникума. |
|  | ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition | Программа для распознавания текста. |
|  | Traffic Inspector 2.0 | Прокси-сервер + файрволл (разграничение доступа в Интернет, кэширование, фильтрация трафика). |
|  | Acronis True Image Echo Workstation | Программа для резервного копирования и восстановления данных. |
|  | Kaspersky Business Space Security | Комплексная защита рабочих станций и серверов от всех видов сетевых угроз + контентная фильтрация. |
|  | Kaspersky Endpoint 8/10 Security | Комплексная защита рабочих станций и серверов от всех видов сетевых угроз + контентная фильтрация. |
|  | КриптоПро CSP | Криптопровайдер. |
|  | 7-Zip | Программа для работы с различными типами архивов. |
|  | Adobe Standart CS 5.5 | Комплекс программ для обработки растровой и векторной графики, а также верстки буклетов и газет |
|  | Corel X6 | Комплекс программ для обработки растровой и векторной графики |
|  | Abby Finereader 10, 11 | Программа распознавания текста |
| Специальное ПО, используемое в учебном процессе | | |
|  | DreamSpark Premium Electronic Software Delivery | Пакет программных средств компании Microsoft для учебных заведений, включающий новейшие ОС (в т. ч. серверные), средства проектирования, развёртывания и разработки. |
|  | Аскон Компас 3D LT V12 | Учебная версия системы автоматизированного проектирования и оформления проектной и конструкторской документации согласно стандартам ЕСКД и СПДС. |
|  | 1С Бухгалтерия 8 | Учебная версия программного пакета для ведения бухгалтерского учёта. |
|  | ГРАНД-Смета | Программный комплекс, позволяющий полностью автоматизировать работы, связанные с выпуском проектно-сметной документации на любые виды работ. |
|  | Виртуальные лабораторные работы «Сопротивление материалов» | Программный комплекс для проведения лабораторных работ. |
|  | Виртуальные лабораторные работы «Начала электроники» | Программный комплекс для проведения лабораторных работ. |
|  | AST-Test | Пакет программ, реализующий полный цикл тестирования |
|  |  |  |

### Приложение 8

Методические разработки преподавателей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ф.И.О.  разработчика/ составителя | Вид, название работы | Количество  листов в  формате А4 |
| Логвиненко С.И. | Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.04 «Документационное обеспечение управления» для специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 23 |
| Логвиненко С.И. | Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации» для специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 31 |
| Логвиненко С.И. | Контрольно-оценочные средства по МДК 04.02 «Современная оргтехника и организация делопроизводства» для специальности 100401 «Туризм» | 21 |
| Логвиненко С.И. | Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.07 «Бухгалтерский учет» для специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 43 |
| Логвиненко С.И. | Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.05 «Документационное обеспечение управления» для специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 23 |
| Логвиненко С.И. | Методические рекомендации по выполнению дипломных работ для специальности 080114 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | 40 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.06 «Логистика» по специальность 100701«Коммерция (по отраслям)» | 57 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.10 «Основы экономики отрасли и ПОПД» по специальности 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 32 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.09 «Основы экономики отрасли и ПОПД» по специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 32 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.09 «Основы экономики менеджмента и маркетинга» по специальность 260207 «Технология продукции общественного питания» | 31 |
| Онищенко В.В. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 17 |
| Онищенко В.В. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 150411 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 20 |
| Зленко И.А. | Методическое обеспечение темы «Алгебра логики» по дисциплине «Информатика» для студентов 1 курса | 31 |
| Зленко И.А. | Учебно – методическое обеспечение темы «Microsoft Word» | 132 |
| Горностаева Н.А. | Комплект оценочных средств для МДК 02.03 «Маркетинг» специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 25 |
| Горностаева Н.А. | Курс лекция для МДК 02.03 «Маркетинг» специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 120 |
| Горностаева Н.А. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» | 25 |
| Горностаева Н.А. | Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний для специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 38 |
| Логвиненко С.И. | Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний для специальности 080114 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | 31 |
| Гусева И.Д. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 260402 «Технология жиров и жирозаменителей» | 20 |
| Гусева И.Д. | Методические указания по выполнению экономической части дипломной работы для студентов специальности 260502 «Технология продукции общественного питания» | 22 |
| Гусева И.Д. | Методические указания к курсовой работе по МДК 03.01 «Управление структурным подразделением организации» для специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 16 |
| Гусева И.Д. | Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК.03.01 «Управление структурным подразделением организации» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 16 |
| Гусева И.Д. | Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация работ в подразделении организации» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 15 |
| Гусева И.Д. | Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ПП. 03 производственной практике по ПМ.03 «Организация работ в подразделении организации» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 11 |
| Логвиненко С.И. | Методическая разработка внеклассного мероприятия-конкурса «Лучший по профессии» | 15 |
| Дмитриева Е.А. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 28 |
| Довгалева Е.Е. | Контрольно-оценочные средства по МДК 04.01 «Технология составления бухгалтерской отчетности» для специальности 080114 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | 43 |
| Довгалева Е.Е. | Контрольно-оценочные средства по МДК 04.02 « Основы анализа бухгалтерской отчетности» для специальности 080114 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | 42 |
| Довгалева Е.Е. | Контрольно-оценочные средства по МДК 04.01 «Технология продаж продовольственных товаров» для специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 26 |
| Довгалева Е.Е. | Контрольно-оценочные средства по МДК 02.02 «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» для специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 46 |
| Довгалева Е.Е. | Контрольно-оценочные средства по ОП.02 «Статистика» для специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 28 |
| Грищенко О.С. | Комплект оценочных средств по МДК 04.01 «Организация продаж гостиничного продукта» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 23 |
| Грищенко О.С. | Программа ГИА по специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 31 |
| Грищенко О.С. | Методические рекомендации по выполнению дипломной работы по специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 18 |
| Кеян Э.А. | Методические рекомендации по выполнению дипломной работы по специальности 100401 «Туризм» | 19 |
| Грищенко О.С. | Комплект оценочных средств по ПП по ПМ.04 «Продажа гостиничного продукта» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 7 |
| Грищенко О.С. | Комплект оценочных средств по квалификационному экзамену по ПМ.04 «Продажа гостиничного продукта» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 14 |
| Грищенко О.С. | Комплект оценочных средств по ОП.02 «Организация туристской индустрии» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 26 |
| Кеян Э.А. | Комплект оценочных средств по МДК 03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 25 |
| Кеян Э.А. | Комплект оценочных средств по ПП по ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 8 |
| Кеян Э.А. | Комплект оценочных средств по квалификационному экзамену по ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 14 |
| Онищенко В.В. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 17 |
| Онищенко В.В. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 150411 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 20 |
| Онищенко В.В. | Методическая разработка по воспитательной работе «Я и общество» на тему: «Алкоголь-враг здоровья» | 62 |
| Онищенко В.В. | Методическая разработка открытого занятия по МДК 02.03 «Маркетинг» и дисциплине ОП.06 «Логистика» на тему: «Сбытовая политика. Распределительная логистика» с использованием метода позиционного обучения и элементов педмастерской специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 80 |
| Горностаева Н.А. | Комплект оценочных средств для МДК 02.03 «Маркетинг» специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» 2013г. | 25 |
| Горностаева Н.А. | Курс лекция для МДК 02.03 «Маркетинг» специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» 2013 г. | 120 |
| Горностаева Н.А. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» 2014г. | 25 |
| Горностаева Н.А. | Программа ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний для специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» 2014г. | 38 |
| Горностаева Н.А. | Методическая разработка открытого занятия по МДК 02.03 «Маркетинг» и дисциплине ОП.06 «Логистика» на тему: «Сбытовая политика. Распределительная логистика» с использованием метода позиционного обучения и элементов педмастерской специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» 2013г. | 80 |
| Гусева И.Д. | Методическая разработка открытого урока формирования умений и навыков с использованием современных средств обучения по дисциплине «Экономика» на тему: «Анализ спроса и предложения. Анализ рыночного равновесия» | 18 |
| Гусева И.Д. | Методические указания по выполнению экономической части дипломного проекта для студентов специальности 260402 «Технология жиров и жирозаменителей» | 20 |
| Гусева И.Д. | Методические указания по выполнению экономической части дипломной работы для студентов специальности 260502 «Технология продукции общественного питания» | 22 |
| Гусева И.Д. | Методические указания к курсовой работе по МДК 03.01 «Управление структурным подразделением организации» для специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 16 |
| Гусева И.Д. | Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК. 03.01 Управление структурным подразделением организации в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» | 16 |
| Гусева И.Д. | Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ПП. 03 производственной практике по ПМ.03 «Организация работ в подразделении организации» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» | 11 |
| Гусева И.Д. | Методическая разработка открытого внеклассного мероприятия на тему: «Финансовая азбука» | 37 |
| Гусева И.Д. | Методическая разработка интеллектуальной игры «Слабое звено» | 27 |
| Гусева И.Д. | Методическая разработка внеклассного мероприятия по профориентированной работе «Ярмарка учебных мест»-2013год | 17 |
| Гусева И.Д. | Методическая разработка внеклассного мероприятия «Путь к вершине (интеллектуальная игра)» | 22 |
| Георгиева С.Т. | Методические указания к выполнению курсовой работы по спец. 100701 МДК 01.01 «Организация коммерческой деятельности» | 19 . |
| Беликова И.Н. | Методические указания по выполнению экономической части дипломной работы для студентов специальности 260202 «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий» | 19 |
| Беликова И.Н. | Методическая разработка классного часа на тему «Познавательная игра «Олимпийские игры 2014»» | 81 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.06 «Логистика» по специальность 100701«Коммеруия (по отраслям)» | 57 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.10 «Основы экономики отрасли и ПОПД» по специальность 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 32 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.09 «Основы экономики отрасли и ПОПД» по специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 32 |
| Онищенко В.В. | Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.09 «Основы экономики менеджмента и маркетинга» по специальность 260207 «Технология продукции общественного питания» | 31 |
| Георгиева С.Т. | Методические указания к выполнению дипломной работы по спец. 100701 «Коммерция (по отраслям)» ПМ 01. «Организация торгово - сбытовой деятельности» | 20 |
| Георгиева С.Т. | Методические указания к практическим занятиям по спец. 100401 «Туризм» МДК 04.01 «Управление деятельностью функционального подразделения» | 26 |
| Логвиненко С.И. | Методические указания к практическим занятиям для спец. 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» по дисциплине ОП.05 «Документационное обеспечение управления» | 51 |
| Логвиненко С.И. | Методические указания к практическим занятиям для спец. 100701 «Коммерция (по отраслям)» по дисциплине ОП.05 «Документационное обеспечение управления» | 56 |
| Логвиненко С.И. | Методические указания к практическим занятиям для спец. 101101 по дисциплине «Бухгалтерский учет» | 49 |
| Логвиненко С.И. | Методические указания к практическим занятиям для спец. 100401 по МДК 04.02 «Современная оргтехника и организация делопроизводства» | 52 |
| Логвиненко С.И. | Методические указания к практическим занятиям для спец. 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» по дисциплине ОП.04 «Документационное обеспечение управления» | 50 |
| Логвиненко С.И. | Методические указания к практическим занятиям для спец. 100701 «Коммерция (по отраслям)» по дисциплине ОП.07 «Бухгалтерский учет» | 58 |
| Турилина Н.С. | Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний образовательная программа среднего профессионального образования 100401 «Туризм» базовая подготовка | 30 |
| Турилина Н.С. | Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по междисциплинарному курсу МДК 01.01 Технология продаж и продвижения турпродукта в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  по специальности СПО 100401 «Туризм» | 18 |
| Турилина Н.С. | Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по междисциплинарному курсу МДК 01.02 Технология и организация турагентской деятельности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100401 «Туризм» | 26 |
| Левченко С.А. | Комплект оценочных средств по дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования» для специальностей 260807 «Технология продукции общественного питания», 260203 «Технология мяса и мясных продуктов», 260207 «Технология жиров и жирозаменителей», 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов», 260103 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» | 17 |
| Азизян И. А | Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.10 Математика | 25 |
| Азизян И. А | Рабочая программа учебной дисциплины ОДП.12 Математика | 25 |
| Гордиенко В.Н. | Комплект методических указаний по лабораторно-практическим работам МДК.01.01 по специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 200 |
| Гордиенко В.Н. | Комплект методических указаний по практическим работам МДК 07.01 по специальности 260807«Технология продукции общественного питания» | 40 |
| Гордиенко В.Н. | Комплект методических указаний по практическим работам МДК 05.01 по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 60 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по МДК 01.01 «Основы управления ассортиментом товаров» 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 25 |
| Гордиенко В.Н. | КОС ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 15 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по МДК 07.01 «Технология приготовления кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 20 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 15 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по МДК 05.01 «Организация работы официанта» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 18 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Официант» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 15 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по учебной практике по ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Официант» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 10 |
| Гончарова Т.А. | Комплект методических указаний по ПЗ для ПМ 01 для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 300 |
| Гончарова Т.А | Комплект методических указаний по ПЗ для ПМ 02 для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 200 |
| Гончарова Т.А | Комплект методических указаний по ЛЗ по дисциплине ОП.06 «Биохимия и микробиология мяса и м\п» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 30 |
| Гончарова Т.А | Комплект методических указаний по ЛЗ по дисциплине ОП.05 « Анатомия и физиология С\Х животных» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 30 |
| Гончарова Т.А | КОС по дисциплине ОП.05 «Анатомия и физиология с\х животных» для спец 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 18 |
| Гончарова Т.А | КОС по дисциплине ОП.06 «Биохимия мяса и мясных продуктов» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 16 |
| Гончарова Т.А | КОС по дисциплине «Метрология и стандартизация» для спец.260207 «Технология жиров и жирозаменителей, для спец.260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 14 |
| Гончарова Т.А | КОС по МДК 01.01 для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (дифзачет, экзамен) | 26 |
| Гончарова Т.А | КОС ПП01 для спец. 260203, «Технология мяса и мясных продуктов» | 10 |
| Гончарова Т.А | КОС по ПМ 01 для спец. 260203«Технология мяса и мясных продуктов» – квалификационный экзамен | 14 |
| Левченко Л.М. | УМК по дисциплине МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения» для 2 курса специальности100701 «Коммерция (по отраслям)» | 130 |
| Левченко Л.М. | УМК «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для 3 курса специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 190 |
| Левченко Л.М | Открытый урок в группе 3курса специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 45 |
| Левченко Л.М. | КОС по МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения» для специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 42 |
| Агапцева И.Н. | КОС МДК.01.01 Технология производства растительных масел (диф. зачет) 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 23 |
| Агапцева И.Н | КОС МДК.01.01 «Технология производства растительных масел» (экзамен) 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 18 |
| Агапцева И.Н | КОС ПМ.01 «Производство растительных масел» производственная практика 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 15 |
| Агапцева И.Н | КОС ПМ.01 «Производство растительных масел» квалификационный экзамен 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 26 |
| Агапцева И.Н | КОС ПМ.04 «Производство мыла и синтетических моющих средств». Квалификационный экзамен 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 18 |
| Агапцева И.Н | КОС МДК.06.01 «Технология и оборудование для приготовления майонеза» (экзамен) 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 21 |
| Агапцева И.Н | КОС ПМ.06 «Выполнение работ по профессии «Аппаратчик приготовления майонеза»» учебная практика 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 10 |
| Агапцева И.Н | КОС ПМ.06. «Выполнение работ по профессии «Аппаратчик по приготовлению майонеза»» квалификационный экзамен 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 14 |
| Агапцева И.Н | КОС ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» (экзамен) 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 18 |
| Агапцева И.Н | УМК по МДК.01.01 «Технология производства растительных масел» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 400 |
| Агапцева И.Н | ЛПЗ МДК.01.01 «Технология производства растительных масел» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 120 |
| Агапцева И.Н | УМК по МДК.04.01 «Технология производства мыла и синтетических моющих средств» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 270 |
| Прусевич Н.С | КОС по МДК.06.01 «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 32 |
| Прусевич Н.С | КОС по ПМ.06 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 41 |
| Прусевич Н.С. | КОС по МДК.02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 35 |
| Прусевич Н.С | КОС по ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 40 |
| Прусевич Н.С. | КОС по производственной практике по ПМ.02 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 32 |
| Осколкова Н.А. | Методические рекомендации для лабораторных занятий по МДК.02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 72 |
| Осколкова Н.А. | Методические рекомендации для практических занятий по МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 124 |
| Осколкова Н.А. | Методические рекомендации для практических занятий по МДК 06.01 «Технология и оборудование для приготовления майонеза» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 36 |
| Осколкова Н.А. | КОС по МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» для 1 курса спец.260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 25 |
| Осколкова Н.А. | КОС по МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» для 2 курса спец.260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 26 |
| Осколкова Н.А. | КОС по дисциплине « Организация хранения» | 60 |
| Шебаршинова Т.В | КОС по МДК 07.01 «Технология приготовления кулинарной продукции» спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 14 |
| Шебаршинова Т.В | КОС по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 16 |
| Шебаршинова Т.В | КОС по МДК01.02 « Организация и технология производства продукции общественного питания» спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 15 |
| Боровская Г.И. | УМК по дисциплине ОП.02 «Физиология питания» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 40 |
| Боровская Г.И. | МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 27 |
| Боровская Г.И. | ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 21 |
| Оганян А.А. | Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Физиология питания» спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 20 |
| Оганян А.А. | КОС по дисциплине « Физиология питания» для спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 30 |
| Гордиенко В.Н. | КОС ПМ по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 25 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по МДК 01.01 «Основы управления ассортиментом товаров» 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 30 |
| Гордиенко В.Н. | КОС ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров» 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 20 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по МДК 07.01 «Технология приготовления кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 20 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по МДК 01.02 «Организация и технология производства продукции общественного питания» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 40 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по учебной практике по ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Официант» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 10 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по производственной практике по ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Официант» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 10 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по производственной практике по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 15 |
| Гордиенко В.Н. | КОС по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 20 |
| Гордиенко В.Н. | Комплект методических указаний по лабораторно-практическим работам по специальности МДК01.02 «Организация и технология производства продукции общественного питания» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 100 |
| Гордиенко В.Н. | Комплект методических указаний по лабораторно - практическим работам по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» по специальности 260807«Технология продукции общественного питания» | 150 |
| Гончарова Т.А | КОС по дисциплине «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 18 |
| Гончарова Т.А | КОС по дисциплине ОП.08 «Метрология и стандартизация» для спец. 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 16 |
| Гончарова Т.А | КОС по дисциплине ОП.08 «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» для спец. 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 15 |
| Гончарова Т.А | КОС по МДК.02.01 «Технология обработки продуктов убоя» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (диф. зачет, экзамен) | 20 |
| Гончарова Т.А | КОС по ПП.02 для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 10 |
| Гончарова Т.А | КОС по ПМ.02 «Обработка продуктов убоя» квалификационный экзамен для спец. 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | 12 |
| Гончарова Т.А | КОС по МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (диф. зачет 3курс) | 17 |
| Гончарова Т.А | КОС по МДК.05.01 «Организация подготовки пищевого сырья и материалов» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» (экзамен) | 10 |
| Гончарова Т.А | Комплект методических указаний по ПЗ для МДК.03.01 « Технология производства колбасных изделий» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» 3 курс | 180 |
| Гончарова Т.А | Комплект методических указаний по ПЗ для МДК.05.01 «Организация подготовки пищевого сырья и материалов» для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 60 |
| Прусевич Н.С | КОС по МДК.06.01 «Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 32 |
| Прусевич Н.С | КОС по ПМ.06 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 41 |
| Прусевич Н.С. | КОС по МДК.02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 35 |
| Прусевич Н.С | КОС по ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 40 |
| Прусевич Н.С. | КОС по производственной практике по ПМ.02 «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 32 |
| Прусевич Н.С. | Методические пособия по выполнению практических и лабораторных работ по МДК.02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 128 |
| Боровик С.Д. | Методические указания для выполнения лабораторных работ по МДК.03.02 «Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов» Специальность 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 12 |
| Боровик С.Д. | Контрольно оценочные средства по МДК.03.02 «Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов». Специальность 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 27 |
| Левченко Л.М. | Методические рекомендации по выполнению практических работ по МДК.03.02 «Теоретические основы товароведения» для 2 курса специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 140 |
| Левченко Л.М. | Методические рекомендации по выполнению практических работ по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для 3 курса специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 200 |
| Левченко Л.М. | КОС по ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 38 |
| Левченко Л.М. | КОС по учебной практике по ПМ.05 «Выполнение работ по профессии «Машинист закаточных машин»» 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 33 |
| Левченко Л.М. | КОС по производственной практике по ПП.05 для специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 35 |
| Левченко Л.М | КОС по производственной практике по ПМ.05 «Выполнение работ по профессии «Машинист закаточных машин»» 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 34 |
| Левченко Л.М. | КОС по Микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве для технологических специальностей | 32 |
| Левченко Л.М. | КОС по ПМ.05 «Оператор линии по производству пищевой продукции» 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 35 |
| Агапцева И.Н. | Методические указания по ВКР 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 70 |
| Агапцева И.Н. | КОС МДК.03.01 «Технология производства глицерина и жирных кислот» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» (экзамен) | 21 |
| Агапцева И.Н. | КОС ПМ.03 «Производство глицерина и жирных кислот» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей». Квалификационный экзамен | 22 |
| Агапцева И.Н. | УМК по МДК.03.01 «Технология производства глицерина и жирных кислот» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 200 |
| Агапцева И.Н. | УМК по практикам 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 150 |
| Агапцева И.Н | ЛПЗ МДК.03.01 «Технология производства глицерина и жирных кислот» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 80 |
| Агапцева И.Н | Программа ГИА для спец 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 29 |
| Осколкова Н.А. | Методические рекомендации для лабораторных занятий по МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 72 |
| Осколкова Н.А. | Методические рекомендации для практических занятий по МДК.02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 124 |
| Осколкова Н.А | КОС по МДК.02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» для 2 курса для спец 260207«Технология жиров и жирозаменителей» | 22 |
| Осколкова Н.А | КОС по МДК.02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» для 3 курса для спец 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 22 |
| Осколкова Н.А | КОС по учебной практике ПМ 02 «Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» для спец 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 12 |
| Осколкова Н.А | КОС по производственной практике ПМ 02 « Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» для спец 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 15 |
| Шебаршинова Т.В | КОС по МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 19 |
| Шебаршинова Т.В | Метод указания по ВКР 260807 «Технология продукции общественного питания» | 42 |
| Шебаршинова Т.В | Метод указания по курсовому проектированию 260807 «Технология продукции общественного питания» | 22 |
| Шебаршинова Т.В | Метод указания по выполнению практических и лабораторных работ по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 21 |
| Шебаршинова Т.В | Метод указания по выполнению практических и лабораторных работ по МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 16 |
| Конюшенко В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета, по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 23 |
| Конюшенко В.А. | КОС для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по междисциплинарному курсу МДК.01.01«Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 25 |
| Конюшенко В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена, по междисциплинарному курсу МДК.02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы» в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 23 |
| Конюшенко В.А. | Методические указания по выполнению курсовой работы по МДК.02.01: «Оценка качества товаров и основы экспертизы» для студентов техникума специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 17 |
| Боровская Г.И. | МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 25 |
| Боровская Г.И. | МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 260807 «Технология продукции общественного питания» | 41 |
| Боровская Г.И. | Методические указания по выполнению курсовых работ по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании» | 11 |
| Боровская Г.И. | Методические указания по ВКР 100106 «Организация обслуживания в общественном питании» | 58 |
| Маркарьян Е.А. | КОС по МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для спец.260807 «Технология продукции общественного питания» | 35 |
| Маркарьян Е.А. | КОС по ПП.04 спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 15 |
| Маркарьян Е.А. | КОС по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 25 |
| Маркарьян Е.А. | КОС по МДК.03.01 спец. Методические указания по выполнению з\о | 25 |
| Маркарьян Е.А. | Методические указания по выполнению ЛПР по МДК 03.02 для спец. Методические указания по выполнению | 100 |
| Богуславская В.А. | Методическая разработка урока по дисциплине «Английский язык» на тему: «Природа и человек», 2013 | 13 |
| Богуславская В.А. | Методическая разработка открытого урока по дисциплине «Английский язык» на тему: «Eating for good health. Vegetarianism », 2013 | 6 |
| Колегаева Н.Г. | Методическая разработка с презентацией «Праздники традиции в Британии. Celebrations and traditions in Britain.», 2012 | 10 |
| Колегаева Н.Г. | Методическая разработка с презентацией «Путешествие по России» для группы 2 А, 9-11 очной формы обучения по специальности 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)», 2012 | 16 |
| Колегаева Н.Г. | Учебное пособие по учебной дисциплине ОГСЭ.03.Иностранный язык (английский) по специальности СПО 260203 «Технология мяса и мясных продуктов», 2013 | 35 |
| Колегаева Н.Г. | Методическая разработка на тему: «21 век – век без наркотиков. Я выбираю жизнь», 2012 | 15 |
| Москунова Е.В. | Учебно-методическое обеспечение: Глаголы по дисциплине «Немецкий язык», 2012 | 11 |
| Москунова Е.В. | Методические указания и варианты контрольных работ для студентов заочного отделения по немецкому языку, 2012 | 43 |
| Москунова Е.В. | Учебно-методическое обеспечение: Порядок слов в предложении. Präsens., 2012 | 17 |
| Москунова Е.В. | Учебно-методическое обеспечение. Три основные формы глагола. Временные формы глаголов в Aktiv., 2012 | 22 |
| Москунова Е.В. | Методическая разработка по дисциплине: «Немецкий язык» на тему: «Склонение прилагательных», 2013 | 14 |
| Куликова Д.Ю. | Методическая разработка урока по дисциплине: «Английский язык» на тему: «Транспорт в Великобритании», 2013 | 9 |
| Локотченко Н.Ю. | Методическая разработка по дисциплине: « Английский язык» по теме: «Методические указания к выполнению контрольных заданий», 2013 | 16 |
| Танцюра А.В. | Методическая разработка урока по дисциплине «Английский язык» на тему: «Sports and Games», 2013 | 6 |
| Танцюра А.В. | Методическая разработка на урока по дисциплине « Английский язык» на тему: «My future profession», 2013 | 10 |
| Танцюра А.В. | Методическая разработка открытого урока по дисциплине «Английский язык» на тему « Еда в США. Великобритании», 2013 | 9 |
| Погорелова М.В. | Стратегическая цель и направления развития отрасли: « Физическая культура и спорт» в Краснодарском крае, 2013 | 9 |
| Погорелова М.В. | Методическая разработка по дисциплине: «Физическая культура» на тему: «Организация, методика обучения и спортивной тренировки в беговых видов легкой атлетики», 2013 | 8 |
| Тимошенко С.П. | Методическая разработка « Физическая культура в структуре профессионального образования», 2013 | 8 |
| Тавлуев Д.А. | Методическая разработка « Физическая культура» на тему «Техника, методика обучения и тренировки в прыжках в длину с разбега», 2013 | 25 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (немецкий) социально-экономический профиль | 24 |
| Москунова Е.В. | Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (немецкий) технический профиль | 24 |
| Колегаева Н.Г. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (английский) социально-экономический профиль | 39 |
| Колегаева Н.Г. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (английский) технический профиль | 39 |
| Погорелова М.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.08. Физическая культура технический профиль | 8 |
| Погорелова М.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.08. Физическая культура социально-экономический профиль | 8 |
| Колегаева Н.Г. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования»; 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»; | 49 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100401 «Туризм» | 43 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 38 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» | 32 |
| Ушкина Л.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100401 «Туризм» | 40 |
| Ушкина Л.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 40 |
| Танцюра А.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»; 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 38 |
| Погорелова М.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.04. Физическая культура в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальностям СПО 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; 260807 «Технология продукции общественного питания»; 100401 «Туризм»; 260207 «Технология жиров и жирозаменителей»; 101101 «Гостиничный сервис»; 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»; 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и в общественном питании»; 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»; 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»; 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов»; 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования»; 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 9 |
| Богуславская В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 29 |
| Богуславская В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 52 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (немецкий) социально-экономический профиль | 24 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (немецкий) технический профиль | 24 |
| Колегаева Н.Г. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (английский) социально-экономический профиль | 39 |
| Колегаева Н.Г. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.03. Иностранный язык (английский) технический профиль | 39 |
| Погорелова М.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.08. Физическая культура технический профиль | 8 |
| Погорелова М.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОДб.08. Физическая культура социально-экономический профиль | 8 |
| Колегаева Н.Г. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования»; 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»; | 49 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100401 «Туризм» | 43 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (Немецкий) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 38 |
| Москунова Е.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» | 32 |
| Ушкина Л.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100401 «Туризм» | 40 |
| Ушкина Л.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 40 |
| Танцюра А.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»; 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 38 |
| Погорелова М.В. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.04. Физическая культура в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальностям СПО 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; 260807 «Технология продукции общественного питания»; 100401 «Туризм»; 260207 «Технология жиров и жирозаменителей»; 101101 «Гостиничный сервис»; 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»; 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и в общественном питании»; 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»; 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»; 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов»; 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования»; 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 9 |
| Богуславская В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (Английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 29 |
| Богуславская В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 52 |
| Богуславская В.А. | КОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОГСЭ.03. Иностранный язык (английский) в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и в общественном питании» | 50 |
| Варич О.В. | Методическая разработка по проведению конкурса по дисциплине «Технологическое оборудование хлебопекарного производства» | 22 |
| Кудряшов А.Г. | КОС по междисциплинарному курсу МДК.01.01. «Базовые модели торгового оборудования» 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 23 |
| Уракчеева Г.Х. | Методическая разработка для проведения практических занятий по дисциплине «Охрана труда» | 6 |
| Уракчеева Г.Х. | Методическая разработка для проведения практических занятий по дисциплине ОП.07 «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 12 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине: ОП.10 «Охрана труда» для сп.151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 18 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине: ОП.12 «Охрана труда» для сп.260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 18 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине: ОП.10 «Охрана труда» для сп.260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 18 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по МДК.01.03: «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» для сп.100701 «Коммерция (по отраслям)» | 20 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине: ЕН.02 «Экологические основы природопользования» для сп.260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | 16 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине: ЕН.02 «Экологические основы природопользования» для сп.260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 16 |
| Саванюкова Т.Н. | Практические работы по дисциплине ОП.05 «Метрология, стандартизация и сертификация» для спец. 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 27 |
| Саванюкова Т.Н. | Практические работы по дисциплине ОП.05 «Метрология, стандартизация и сертификация» для спец. 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 255 |
| Саванюкова Т.Н. | КОС по МДК.01.02 «Организация ремонтных работ промышленного оборудования и контроль за ним» для спец.151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 27 |
| Саванюкова Т.Н. | КОС по МДК 01.01 «Организация ремонтных работ промышленного оборудования и контроль за ним» для спец.151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 19 |
| Саванюкова Т.Н. | КОС по дисциплине ОП.05. «Метрология, стандартизация и сертификация» для спец.151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 24 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие для выполнения практических работ по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» для 4 курса специальность 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 50 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Резание металлов, станки и инструмент» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 60 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Основы технической термодинамики» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 60 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ по МДК.01.02 «Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 76 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ по МДК.01.03 «Организация ремонта оборудования» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 56 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие для выполнения практических работ по дисциплине ОП.05 «Автоматизация технологических процессов» для 2 курса специальность 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 24 |
| Игнатова Е.В. | КОС по дисциплине «Инженерная графика» для специальностей 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования», 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании», 260203 «Технология мяса и мясных продуктов», 260207«Технология жиров и жирозаменителей», 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 180 |
| Игнатова Е.В. | КОС по дисциплине «Техническая механика» для специальностей 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования», 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании», 260203 «Технология мяса и мясных продуктов», 260207 «Технология жиров и жирозаменителей», 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 260113 «Технология консервов и пищеконцентратов» | 240 |
| Игнатова Е.В. | КОС КОС КОС по дисциплине «Материаловедение» для специальностей 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования», 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 60 |
| Игнатова Е.В. | КОС по дисциплине ОП.08 «Технология отрасли» для специальностей 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 30 |
| Положая Л.М. | Методическая разработка сценария круглого стола по профориентационной работе «Сегодня мы студенты – завтра специалисты ваших предприятий» | 10 |
| Варич О.В. | Методическая разработке по проведению конкурса в рамках месячника по специальности по дисциплине: «Устройство и проектирование технологических комплексов» | 12 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» для спец. 260807 «Технология продукции общественного питания» | 18 |
| Уракчеева Г.Х. | КОС по дисциплине: ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» для спец.100114 «Организация обслуживания в общественном питании» | 20 |
| Саванюкова Т.Н. | Практические работы по МДК.01.01 «Организация монтажных работ промышленного оборудования и контроль за ними» для спец. 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 450 |
| Саванюкова Т.Н. | Практические работы по МДК 01.02 «Организация ремонтных работ промышленного оборудования и контроль за ними» для спец. 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 552 |
| Саванюкова Т.Н. | КОС по дисциплине: ОП.01 «Инженерная графика» для спец. 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 20 |
| Саванюкова Т.Н. | КОС по дисциплине ОП.05. «Метрология, стандартизация и сертификация» для сп.151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 24 |
| Саванюкова Т.Н. | КОС по дисциплине: ОП.02 «Компьютерная графика» для сп.151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 26 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие для выполнения практических работ по дисциплине «Технология ремонта оборудования в торговле и общественном питании» для 4 курса специальность 150413 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 40 |
| Лаар Н.В. | Рабочая тетрадь по дисциплине ОП.05 «Резание металлов, станки и инструмент» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 70 |
| Лаар Н.В. | Рабочая тетрадь по дисциплине ЕН.02 «Основы технической термодинамики» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 60 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ по МДК.01.02 «Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 76 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ по МДК.01.03 «Организация ремонта оборудования» для 2 курса специальность 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 56 |
| Лаар Н.В. | Методическое пособие по выполнению практических работ для 3 курса по дисциплине ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» 101101 «Гостиничный сервис» | 25 |
| Лаар Н.В. | КОС по дисциплине ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» для специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 35 |
| Лаар Н.В. | КОС по дисциплине ОП.05 «Обработка металлов резанием, станки и инструмент» для специальности 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 34 |
| Лаар Н.В. | КОС по дисциплине ОП.05 «Автоматизация технологических процессов» для специальности 260207 «Технология жиров и жирозаменителей» | 36 |
| Лаар Н.В. | КОС по дисциплине ОП.07 «Автоматизация технологических процессов» для специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» | 36 |
| Лаар Н.В. | КОС по дисциплине ОП.06 «Процессы формообразования и инструменты» для специальности 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 34 |
| Лаар Н.В. | КОС по дисциплине ЕН.02 «Основы технической термодинамики» для специальности 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 34 |
| Лаар Н.В. | КОС по МДК.01.02 «Организация монтажа и технического обслуживания базовых моделей торгового оборудования» для специальности 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 38 |
| Лаар Н.В. | КОС по МДК.01.03 «Организация ремонта оборудования» для специальности 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 38 |
| Положая Л.М. | Методическая разработка по выполнению практических работ по дисциплине МДК.02.01 «Холодильное оборудование» 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 600 |
| Положая Л.М. | Методическая разработка по выполнению практических работ по дисциплине МДК.02.03 «Эксплуатация промышленного оборудования» 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» | 400 |
| Положая Л.М. | КОС по МДК.02.02 «Организация монтажа и технического обслуживания холодильного оборудования» для спец. 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 25 |
| Положая Л.М. | КОС по МДК 02.01 «Холодильное оборудование» для спец. 151034 «Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании» | 24 |
| Положая Л.М. | Методическая разработка «Стандарт учебного заведения по оформлению технической учебной документации курсовых, дипломных проектов (работ), отчетов по практике студентов техникума» | 50 |
| Положая Л.М. | КОС по МДК.02.01 «Эксплуатация промышленного оборудования» для спец. 151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» (для очного и заочного отделения) | 50 |
| Положая Л.М. | КОС по дисциплине ОП.07 «Технологическое оборудование» для спец. 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования» (для очного и заочного отделения) | 52 |

Электронные иллюстративные материалы, созданные преподавателями

2012-2013 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фамилия И. О.  разработчика/ составителя | Вид, название работы | Количество  слайдов, шт. |
| Самусенко О.Е. | Презентация в программе [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0)на тему: «Представление о правильных многогранниках: тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр» | 21 |
| Самусенко О.Е. | Презентация в программе [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0)на тему: «Объем тел вращения» | 12 |
| Самусенко О.Е. | Комплект презентаций [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0)на темы: «Элементы комбинаторики», «Элементы теории вероятностей», «Элементы математической статистики» | 252 |
| Андриенко Е.В. | Презентация «Электротехника и электронная техника» | 30 |
| Андриенко Е.В. | Презентация «Производная» | 15 |
| Бобова А.А. | Презентация по теме «Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях» | 19 |
| Бобова А.А. | Презентация по теме «Программное обеспечение. Защита информации компьютерная защита» | 76 |
| Бобова А.А. | Презентация по теме «Глобальная компьютерная сеть Интернет» | 29 |
| Азизян И.А. | Презентация «Взаимное расположение двух прямых в пространстве» | 13 |
| Азизян И.А. | Презентация «Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей» | 7 |
| Азизян И.А. | Презентация «Сфера и шар» | 10 |
| Левченко С.А. | Комплект тематических презентаций [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0) для массовых мероприятий, сезонных праздников и др. в рамках работы клуба «Эколог» | 127 |
| Кузьмина Т.А. | Александр Сергеевич Пушкин – страницы жизни | 18 |
| Кузьмина Т.А. | Антон Павлович Чехов – жизнь и творчество | 20 |
| Кузьмина Т.А. 2012-2013 | Михаил Юрьевич Лермонтов - биография | 10 |
| Кузьмина Т.А. 2012-2013 | Николай Гумилёв и романтические цветы | 8 |
| Кузьмина Т.А. 2012-2013 | Н.Г.Чернышевский – роман «Что делать?» | 8 |
| Тодорская Е.А. 2012-2013 | «Биография А.П.Чехова», «Викторина по творчеству Чехова». | 20 |
| Тодорская Е.А. 2012-2013 | Всеобщий урок на тему: «Всемирный день поэзии» (литературная гостиная) | 15 |
| Боровская Г.И. | МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по темам:   1. Витамины 2. Обработка овощей 3. Обработка мяса 4. Обработка рыбы 5. Обработка птицы 6. Приготовление полуфабрикатов | 48  23  28  13  17  7 |
| Боровская Г.И. | МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» по темам:   1. Бутерброды 2. Холодные закуски 3. Банкетные блюда | 30  28  26 |
| Гончарова Т.А. | Комплект электронных плакатов по оборудованию для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» по ПМ 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» и ПМ 02 «Обработка продуктов убоя» | 80 |
| ГончароваТ.А. | Презентации по ПМ 01 «Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов» для спец.260203 «Технология мяса и мясных продуктов»  «Виды и породы КРС»:  Виды и породы МРС  Виды и породы кроликов  Породы и направления с\х птицы | 15  12  14  16 |
| Боровик С.Д | Разработка мультимедийных презентаций для изложения следующих тем:   * Обработка кишечного сырья; | 31, видеофильмы |
| Боровик С.Д | * Макаронные изделия | 19 |
| Боровик С.Д | * Идентификация и фальсификация шоколада | 12, видеоролики |
| Левченко Л.М. 2012-2013 | Презентация к открытому уроку 3 курса специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 18 |
| Левченко Л.М. 2013-2014 | Презентация к открытому уроку 3курса по специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 23 |
| Гончарова Т.А | Комплект электронных плакатов по оборудованию для спец. 260203 «Технология мяса и мясных продуктов» по ПМ 03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» | 25 |
| Гончарова Т.А | Презентации: « Натуральные мясные полуфабрикаты» | 12 |
| Гончарова Т.А | «Рубленные полуфабрикаты » | 12 |
| Гончарова Т.А | «Мелкокусковые мякотные и мясокостные полуфабрикаты » | 16 |
| Гончарова Т.А | Порционные полуфабрикаты | 10 |
| Боровская Г.И. | МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий» по темам   1. Дрожжевое тесто 2. Кондитерское производство | 79  19 |
| Боровик С.Д | Разработка мультимедийных презентаций для проведения уроков по МДК.01.01 Технология производства консервов:   * Основные методы консервирования | 13 |
| Боровик С.Д | * Витамины; | 17 |
| Боровик С.Д | * Общие сведения об оборудовании консервного производства | 18, видеоролики |
| Боровик С.Д | * Металлическая тара для консервов | 11, видеофильмы |
| Боровик С.Д | * Стеклянная тара для консервов | 10, видеофильмы |
| Боровик С.Д | * Доставка, приёмка, хранение сырья | 18, видеоролики |
| Боровик С.Д | * Первичная обработка сырья | 22 |
| Боровик С.Д | * Оборудование для первичной обработки сырья | 22, видеоролики |
| Боровик С.Д | * Тепловая обработка сырья | 24, видеоролики |
| Боровик С.Д | * Подготовка тары, фасование, эксгаустирование | 20, видеоролики |
| Боровик С.Д | * Стерилизация консервов | 12, видеоролики |
| Боровик С.Д | * Обработка консервов после стерилизации | 14, видеоролики |
| Левченко Л.М. | Презентация к открытому уроку 3 курса специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» | 18 |
| Конюшенко В.А. | Текстильные, швейные и трикотажные товары | 27 |
| Петросян Л.Е. | Эмбриональное развитие человека. Постэмбриональное развитие человека. Влияние алкоголя на здоровье человека. | 18 |
| Левченко С.А. | Комплект презентаций [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0) по разделу «Органическая химия» (8 тем), по дисциплине ЕН.03 Химия, для технологических специальностей. | 313 |
| Самусенко О.Е. | Презентация в программе [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0)на тему: «Аксиомы стереометрии и следствия из них» | 11 |
| Самусенко О.Е. | Презентация в программе [Power Point](http://www.youtube.com/watch?v=FnUQCHkr6r0)на тему: «Преобразования графиков функций» | 51 |
| Тодорская Е.А. 2013-2014 | Презентация «Любовь на войне. На примере произведений русской литературы 20 века» | 7 |
| Колегаева Н.Г. | Презентация «Путешествие по России», 2012 | 27 |
| Колегаева Н.Г. | Презентация «21 век – век без наркотиков. Я выбираю жизнь», 2012 | 23 |
| БогуславскаяВ.А. | Презентация «Eating for good health. », 2012-2013 | 20 |
| Кудряшов А.Г. | Презентация практического занятия «Картофелечистки МОК» | 19 |
| Кудряшов А.Г. | Презентация для «Круглого стола»: «Социальное партнерство с предприятиями» | 25 |
| Саванюкова Т.Н. | Презентация по теме: «Детали машин. Зубчатые передачи» | 27 |
| Лаар Н.В. | «Средства измерения температуры» учебный материал | 15 |
| Игнатова Е.В. | «Инженерная графика» - логическая игра «Балда» | 32 |
| Кудряшов А.Г. | Презентация практического занятия «Пищеварочные котлы» | 22 |
| Уракчеева Г.Х. | Презентация на тему: «Культура здорового образа жизни» | 50 |
| Лаар Н.В. | «Свет в интерьере гостиниц» по дисциплине ОП05 «Здания и инженерные системы гостиниц» для специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 24 |
| Лаар Н.В. | «Цветовое решение интерьера гостиниц» по дисциплине ОП05 «Здания и инженерные системы гостиниц» для специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 26 |
| Лаар Н.В. | «Мебель в интерьере гостиниц» по дисциплине ОП05 «Здания и инженерные системы гостиниц» для специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 25 |
| Лаар Н.В. | «Декоративное оформление интерьера гостиниц» по дисциплине ОП05 «Здания и инженерные системы гостиниц» для специальности 101101 «Гостиничный сервис» | 27 |
| Лаар Н.В. | «Здоровый образ жизни» презентация | 50 |
| Игнатова Е.В. | Использование информационных технологий на уроках «Инженерная графика» | 25 |
| Уракчеева Г.Х. | Презентация к открытому мероприятию по теме: «Олимпийские игры в прошлом и настоящем» | 73; 2 ролика |
| Уракчеева Г.Х. | Презентация к открытому мероприятию по теме: «Параолимпийские игры» - «Пусть невозможное становится возможным» | 54; 4 ролика |
| Кудряшов А.Г. | Презентация к региональному конкурсу «За здоровый образ жизни жителей Кубани» | 28 |
| Лаар Н.В. | «Средства измерения влажности» | 14 |
| Игнатова Е.В. | Презентация «КВН по материаловедению» | 35 |

### Приложение 9

Сведения о местах проведения практик по ОП СПО

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Код и наименование специальности, профессии | Наименование вида практики в соответствии с учебным планом | Место проведения практики | Реквизиты и сроки действия договоров (номер документа; организация, с которого заключен договор; дата документа; дата окончания срока действия) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир  ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск | № 115 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 117 срок действия  29.02.12 г. – 29.02.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г. |
| Производственная преддипломная | СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир  ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск | № 115 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 117 срок действия  29.02.12 г. – 29.02.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г. |
| 2 | 100701 Коммерция (по отраслям) | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Эконом», г. Армавир  ЗАО «Тандер», г. Армавир | № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г.  № 02-13 срок действия 01.09.13 г. – 01.09.14 г. |
| Производственная преддипломная | ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Эконом», г. Армавир  ЗАО «Тандер», г. Армавир | № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г.  № 02-13 срок действия 01.09.13 г. – 01.09.14 г. |
| 3 | 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | Учебная | Учебный магазин и склад | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО «Эконом», г. Армавир  ЗАО «Тандер», г. Армавир  ООО «Метрополис», г. Армавир | № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г.  № 02-13 срок действия 01.09.13 г. – 01.09.14 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г. |
| Производственная преддипломная | ООО «Эконом», г. Армавир  ЗАО «Тандер», г. Армавир  ООО «Метрополис», г. Армавир | № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г.  № 02-13 срок действия 01.09.13 г. – 01.09.14 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г. |
| 4 | 101101 Гостиничный сервис | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО «Гостиница Армавир-Сервис», г. Армавир  ООО «Гостиница Северная», г. Армавир  Филиал ООО «Газпром трансгаз Нижний Новгород» пансионат отдыха «Кавказ», г. Геленджик  ООО «Гиппократ», отель «Прага» | № 33 срок действия 16.04.12 г. – 16.04.15 г.  № 08-12 срок действия 25.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 37 срок действия  28.04.12 г. – 28.04.15 г.  № 03-12 срок действия с 24.01.12 г. – 31.12.15 г. |
| Производственная преддипломная | ООО «Гостиница Армавир-Сервис», г. Армавир  ООО «Гостиница Северная», г. Армавир  Филиал ООО «Газпром трансгаз Нижний Новгород» пансионат отдыха «Кавказ», г. Геленджик  ООО «Гиппократ», отель «Прага» | № 33 срок действия 16.04.12 г. – 16.04.15 г.  № 08-12 срок действия 25.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 37 срок действия  28.04.12 г. – 28.04.15 г.  № 03-12 срок действия с 24.01.12 г. – 31.12.15 г. |
| 5 | 100114 Организация обслуживания  в общественном питании | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО «Метрополис», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск  ООО «Янтарь», г. Армавир  ООО «Астория», г. Армавир  ООО «Царская охота», г. Армавир  Филиал ООО «Газпром трансгаз Нижний Новгород» пансионат отдыха «Кавказ», г. Геленджик | № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 02-12 срок действия 16.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 06-12 срок действия 25.01.12- 31.12.15 г.  № 05-12 срок действия 24.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 37 срок действия  28.04.12 г. – 28.04.15 г. |
| Производственная преддипломная | ООО «Метрополис», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск  ООО «Янтарь», г. Армавир  ООО «Астория», г. Армавир  ООО «Царская охота», г. Армавир  Филиал ООО «Газпром трансгаз Нижний Новгород» пансионат отдыха «Кавказ», г. Геленджик | № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 02-12 срок действия 16.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 06-12 срок действия 25.01.12- 31.12.15 г.  № 05-12 срок действия 24.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 37 срок действия  28.04.12 г. – 28.04.15 г. |
| 6 | 100401 Туризм | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | Туристическое Агентство «1001 тур Армавир», г. Армавир    ООО «Армавирское бюро путешествий», г. Армавир  ООО «Союз-21», турфирма «Каравелла», г. Армавир | № 01-13 срок действия 01.09.13 г. – 31.12.18 г  №03-13 срок действия 01.09.13 г.- 31.12.18 г.  № 19 срок действия  15.03.12 г. – 15.03.15 г. |
| Производственная преддипломная | Туристическое Агентство «1001 тур Армавир», г. Армавир    ООО «Армавирское бюро путешествий», г. Армавир  ООО «Союз-21», турфирма «Каравелла», г. Армавир | № 01-13 срок действия 01.09.13 г. – 31.12.18 г  №03-13 срок действия 01.09.13 г.- 31.12.18 г.  № 19 срок действия  15.03.12 г. – 15.03.15 г. |
| 7 | 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования  (по отраслям) | Учебная | Учебные мастерские техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | Консервный завод, СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир  ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Метрополис», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск  ООО СПП «Юг», г. Армавир  ОАО «Кропоткинский молочный комбинат», г. Кропоткин  ООО «Метрополис», г. Армавир | № 115 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 117 срок действия  29.02.12 г. – 29.02.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 144 срок действия 23.04.12 г. – 23.04.15 г.  № 1 срок действия 15.05.11 г. – 30.06.15 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г. |
| Производственная преддипломная | Консервный завод, СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир  ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Метрополис», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск  ООО СПП «Юг», г. Армавир  ОАО «Кропоткинский молочный комбинат», г. Кропоткин  ООО «Метрополис», г. Армавир | № 115 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 117 срок действия  29.02.12 г. – 29.02.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 144 срок действия 23.04.12 г. – 23.04.15 г.  № 1 срок действия 15.05.11 г. – 30.06.15 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г. |
| 8 | 151034 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | Учебная | Учебные мастерские техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Метрополис», г. Армавир  ООО СПП «Юг», г. Армавир  ООО «Эконом», г. Армавир  ЗАО «Тандер», г. Армавир | № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 144 срок действия 23.04.12 г. – 23.04.15 г.  № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г.  № 02-13 срок действия 01.09.13 г. – 01.09.14 г. |
| Производственная преддипломная | ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Метрополис», г. Армавир  ООО СПП «Юг», г. Армавир  ООО «Эконом», г. Армавир  ЗАО «Тандер», г. Армавир | № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 144 срок действия 23.04.12 г. – 23.04.15 г.  № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г.  № 02-13 срок действия 01.09.13 г. – 01.09.14 г. |
| 9 | 260103 Технология хлеба, макаронных и  кондитерских изделий | Учебная | Учебная пекарня техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО «Метрополис», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск  ООО «Эконом», г. Армавир | № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г. |
| Производственная преддипломная | ООО «Метрополис», г. Армавир  ОАО «Новокубанский хлебокомбинат», г. Новокубанск  ООО «Эконом», г. Армавир | № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 118 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 7-12 срок действия 16.03.12г. – 15.03.15 г. |
| 10 | 260203 Технология мяса и мясопродуктов | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Армавиркоопторг», г. Армавир  ЗАО «Курганинский мясоптицекомбинат», г. Курганинск  ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир | №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 145 срок действия  28.10.12 г. – 28.10.15 г.  № 155 срок действия  02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 117 срок действия  29.02.12 г. – 29.02.15 г. |
| Производственная преддипломная | ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир  ООО «Армавиркоопторг», г. Армавир  ЗАО «Курганинский мясоптицекомбинат», г. Курганинск  ООО «Армавирский птицеперерабатывающий комбинат», г. Армавир | №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г.  № 145 срок действия  28.10.12 г. – 28.10.15 г.  № 155 срок действия  02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 117 срок действия  29.02.12 г. – 29.02.15 г. |
| 11 | 260207 Технология жиров и жирозаменителей | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО МЭЗ «Юг Руси» филиал «Завод по экстракции растительных масел», г. Кропоткин  ООО СПП «Юг», г. Армавир  ООО «Компания Благо» | - № 1/52 срок действия 15.05.11 г. – 30.06.15 г.  № 144 срок действия 23.04.12 г. – 23.04.15 г.  № 11 срок действия  10.10.13 г.- 10.10.15 г. |
| Производственная преддипломная | ООО МЭЗ «Юг Руси» филиал «Завод по экстракции растительных масел», г. Кропоткин  ООО СПП «Юг», г. Армавир  ООО «Компания Благо» | - № 1/52 срок действия 15.05.11 г. – 30.06.15 г.  № 144 срок действия 23.04.12 г. – 23.04.15 г.  № 11 срок действия  10.10.13 г.- 10.10.15 г. |
| 12 | 260807 Технология продукции общественного питания | Учебная | Лаборатория общественного питания техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | ООО «Метрополис», г. Армавир  ООО «Астория», г. Армавир  ООО «Царская охота», г. Армавир  МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли» | № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 06-12 срок действия 25.01.12- 31.12.15 г.  № 05-12 срок действия 24.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 63 срок действия 04.05.12 г. – 04.05.12 г. |
| Производственная преддипломная | ООО «Метрополис», г. Армавир  ООО «Астория», г. Армавир  ООО «Царская охота», г. Армавир  МП г. Армавира «Комбинат школьного питания и торговли» | № 137 срок действия 02.11.12 г. – 02.11.15 г.  № 06-12 срок действия 25.01.12- 31.12.15 г.  № 05-12 срок действия 24.01.12 г. – 31.12.15 г.  № 63 срок действия 04.05.12 г. – 04.05.12 г. |
| 13 | 260113 Технология консервов и пищеконцентратов | Учебная | Учебные лаборатории техникума | По графику учебного процесса |
| Производственная по профилю специальности | СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир  ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир | № 115 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г. |
| Производственная преддипломная | СПК (колхоз) «Восток», г. Армавир  ОАО «Кубарус-молоко», г. Армавир  ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», г. Армавир | № 115 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  № 116 срок действия 06.04.12 г. – 06.04.15 г.  №160 срок действия 08.04.13 г. – 08.04.15 г. |

### Приложение 10

Результаты итоговой аттестации выпускников за 3 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование специальности | 2011 | | | | | | 2012 | | | | | |
| очная | | | заочная | | | очная | | | заочная | | |
| абс.,% | кач.,% | ср. бал | абс.,% | кач.,% | ср. бал | абс.,% | кач.,% | ср. бал | абс.,% | кач.,% | ср. бал |
| 080110 080114 | Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) |  |  |  | 100 | 92,3 | 3,9 | 100 | 43,3 | 3,5 |  |  |  |
| 080107 | Налоги и налогообложение | 100 | 80,8 | 4,1 |  |  |  | 100 | 83,0 | 4,0 |  |  |  |
| 080504 | Государственное и муниципальное управление | 100 | 52,0 | 3,7 | 100 | 50,0 | 3,5 |  |  |  |  |  |  |
| 080402 | Товароведение (по группам однородных товаров) | 100 | 84,2 | 4,1 |  |  |  | 100 | 74,2 | 3,9 |  |  |  |
| 100106 | Организация обслуживания в общественном питании | 100 | 80,9 | 4,1 |  |  |  | 100 | 45,0 | 3,5 |  |  |  |
| 100105 101101 | Гостиничный сервис |  |  |  |  |  |  | 100 | 81,5 | 4,0 |  |  |  |
| 100201 100401 | Туризм |  |  |  |  |  |  | 100 | 71,4 | 4,0 |  |  |  |
| 080302 100701 | Коммерция (по отраслям) | 100 | 83,3 | 3,9 | 100 | 50,0 | 3,6 | 100 | 56,5 | 3,7 | 100 | 64,7 | 3,6 |
| 150411 151031 | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) |  |  |  |  |  |  | 100 | 60,9 | 3,8 |  |  |  |
| 150413 151034 | Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 100 | 76,9 | 3,9 | 100 | 80,0 | 3,9 |  |  |  | 100 | 80,0 | 3,8 |
| 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 100 | 31,6 | 3,4 | 100 | 100 | 4,1 | 100 | 65,2 | 3,8 | 100 | 70,0 | 3,7 |
| 260301 | Технология мяса и мясных продуктов |  |  |  |  |  |  | 100 | 42,0 | 3,5 |  |  |  |
| 261301 | Экспертиза и качества потребительских товаров | 100 | 70,7 | 3,9 | 100 | 88,2 | 3,9 | 100 | 65,5 | 4,0 |  |  |  |
| 260402 | Технология жиров и жирозаменителей | 100 | 100 | 4,3 | 100 | 100 | 4,3 | 100 | 91,0 | 4,4 | 100 | 92,9 | 4,4 |
| 260502 | Технология продукции общественного питания | 100 | 89,3 | 4,1 | 100 | 78,9 | 3,9 | 100 | 100 | 4,5 | 100 | 81,8 | 3,8 |
| 260504 | Технология консервов и пищеконцентратов | 100 | 64,7 | 3,9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование специальности | 2013 | | | | | |
| очная | | | заочная | | |
| абс.,% | кач.,% | ср. бал | абс.,% | кач.,% | ср. бал |
| 080110 080114 | Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 100 | 92,0 | 4,0 | 100 | 89,5 | 4,1 |
| 080107 | Налоги и налогообложение |  |  |  |  |  |  |
| 080504 | Государственное и муниципальное управление |  |  |  |  |  |  |
| 080402 | Товароведение (по группам однородных товаров) |  |  |  |  |  |  |
| 100106 | Организация обслуживания в общественном питании | 100 | 70,0 | 4,0 |  |  |  |
| 100105 101101 | Гостиничный сервис | 100 | 56,7 | 3,8 |  |  |  |
| 100201 100401 | Туризм | 100 | 65,3 | 4,0 |  |  |  |
| 080302 100701 | Коммерция (по отраслям) |  |  |  | 100 | 100 | 4,0 |
| 150411 151031 | Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 100 | 71,4 | 3,8 | 100 | 80,0 | 4,0 |
| 150413 151034 | Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 100 | 55,0 | 3,7 |  |  |  |
| 260202 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 100 | 85,0 | 4,0 | 100 | 100 | 4,3 |
| 260301 | Технология мяса и мясных продуктов |  |  |  |  |  |  |
| 261301 | Экспертиза и качества потребительских товаров | 100 | 78,8 | 4,2 | 100 | 83,3 | 4,0 |
| 260402 | Технология жиров и жирозаменителей |  |  |  |  |  |  |
| 260502 | Технология продукции общественного питания | 100 | 78,0 | 3,8 | 100 | 86,7 | 4,1 |
| 260504 | Технология консервов и пищеконцентратов | 100 | 80,0 | 4,2 |  |  |  |

### Приложение 11

Сводные данные по педагогическому составу

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия имя отчество | Наименование должности, преподаваемый предмет | Образование, наименование и дата окончания образовательного учреждения, | Стаж педагогической работы года (число лет) | Награды, почетные звания | Квалификационная категория | Повышение квалификации (год) |
|
|
| 1 | Авакян Нуне Аслановна | преподаватель математики и информатики | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 2001г. | 12 |  | первая | 2011  2014 |
| 2 | Агапцева Ирина Николаевна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее,  Московская государственная технологическая академия, 2000г. | 14 |  | первая | 2009  2010  2014 |
| 3 | Азизян Инара Арменаковна | преподаватель математики | высшее, Армавирская государственная педагогическая академия, 2011г. | 1 |  | нет | 2012 |
| 4 | Андриенко Евгений Викторович | преподаватель математики и физики | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1978г. | 35 | Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая | 2010 |
| 5 | Баранникова Ирина Александровна | преподаватель спец. технологических дисциплин | высшее, Московский государственный университет технологий и управления, 2007г. | 6 |  | нет | 2014 |
| 6 | Беликова Ирина Николаевна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1990г. | 17 |  | высшая | 2010 |
| 7 | Белоножкина Ольга Владимировна | преподаватель психологии | высшее, Армавирский лингвистический университет, 1997г., Армавирский государственный педагогический институт, 1999г. | 16 |  | нет | 2012 |
| 8 | Бобова Анна Андреевна | преподаватель информатики | высшее, ФГБОУ ВПО "Армавирская государственная педагогическая академия", 2012г. | менее 1 |  | нет |  |
| 9 | Богуславская Виктория Андреевна | преподаватель английского языка | высшее, ГОУ ВПО Армавирский государственный педагогический университет, 2006г. | 6 |  | нет |  |
| 10 | Боровик Светлана Дмитриевна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Кубанский государственный технологический университет, 1996г. | 17 | Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая | 2009  2010  2014 |
| 11 | Боровская Галина Ивановна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Московская государственная технологическая академия, 2001г., ГОУ ВПО Московский государственный университет технологий и управления, 2008г. | 13 |  | первая | 2010  2014 |
| 12 | Варич Ольга Владимировна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, 1992г. | 6 |  | нет | 2010  2014 |
| 13 | Георгиева Светлана Тодоровна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1983г. | 27 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства | высшая | 2009  Студентка АГПА |
| 14 | Гончарова Татьяна Александровна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Ставропольский политехнический институт, 1987г. | 25 |  | высшая | 2014 |
| 15 | Гордиенко Вера Николаевна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, ГОУ ВПО Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт, 2007г. | 3 |  | нет | 2014 |
| 16 | Горностаева Наталья Александровна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1983г. | 27 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2009 |
| 17 | Грищенко Ольга Сергеевна | преподаватель спец. дисциплин | высшее, Н(Ч)ОУ ВПО "Армавирский социально-психологический институт", 2012г. | 1 |  | нет |  |
| 18 | Гусева Ирина Дмитриевна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1989г., | 19 | Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая |  |
| 19 | Дмитриева Елена Александровна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1999г. | 18 |  | высшая | 2010 |
| 20 | Дмитриевская Марина Сергеевна | преподаватель истории | высшее, ГОУ ВПО "Армавирский государственный педагогический университет", 2008г. | 1 |  | нет |  |
| 21 | Довгалева Елена Евгеньевна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Кубанский государственный технологический университет, 1995г. | 17 |  | первая | 2011 |
| 22 | Ермолаева Нина Александровна | преподаватель истории | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1999г. | 13 |  | высшая | 2009  2013 |
| 23 | Зленко Инна Алексеевна | преподаватель математики и информатики | высшее, Армавирский государственный институт, 1994г. | 19 |  | первая | 2012 |
| 24 | Игнатова Елена Викторовна | преподаватель спец. механических дисциплин | высшее, Кубанский государственный технологический университет, 1995г, | 17 |  | высшая | 2009  2012  2014 |
| 25 | Кеян Элина Араевна | преподаватель спец.дисциплин | высшее, Негосударственное (частное) образовательное учреждение высшего профессионального образования "Армавирский социально-психологический институт", 2012 | 1 |  | нет |  |
| 26 | Колегаева Наталья Геннадьевна | преподаватель английского языка | высшее, ГОУ ВПО Армавирский государственный педагогический университет, 2004г., | 9 |  | первая | перепод  готовка 2010г. |
| 27 | Конюшенко Александр Васильевич | преподаватель спец. механических дисциплин | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1983г., Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, 1994г. | 28 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая | 2009  2009  2014 |
| 28 | Конюшенко Виталий Александрович | преподаватель спец. дисциплин | высшее, Армавирский государственный педагогический университет, 2008 | 3 |  | нет | 2010  2014 |
| 29 | Копытко Инна Юрьевна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, ГОУ ВПО Московский государственный университет технологий и управления, 2007г. | 3 |  | нет | 2014 |
| 30 | Корнилова Татьяна Викторовна | преподаватель истории | высшее, Кубанский государственный университет, 1994г. | 19 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2009 |
| 31 | Кудряшов Альберт Георгиевич | преподаватель спец. механических дисциплин | высшее, Туркменский ордена "Знак Почета" сельскохозяйственный институт им. М.И. Калинина, 1986г. | 16 |  | высшая | 2009  2014 |
| 32 | Кузьмина Татьяна Анатольевна | преподаватель русского языка и литературы | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 2000г. | 14 |  | первая | 2011 |
| 33 | Лаар Наталия Вальтеровна | преподаватель спец. механических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1983 | 8 |  | первая | 2011  2014 |
| 34 | Лапшина Светлана Юрьевна | преподаватель экономических дисциплин, экологии | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1986г., Московская государственная технологическая академия, 2000г. | 27 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая | 2009  2012 |
| 35 | Лебеденко Надежда Ивановна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1984г., Украинская ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия, 1991г. | 27 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2013  2014 |
| 36 | Левченко Лидия Михайловна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Краснодарский политехнический институт (ныне ГОУ ВПО Кубинский государственный технологический университет), 1989г. | 17 | Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | первая | 2011  2014 |
| 37 | Левченко Светлана Александровна | преподаватель химии | высшее, Адыгейский государственный педагогический институт, 1989 | 24 |  | высшая | 2011  2013 |
| 39 | Логвиненко Светлана Ильинична | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, 1993г. | 20 | Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2012 |
| 40 | Манукова Оксана Валентиновна | преподаватель бухгалтерских дисциплин | высшее, Кубанский государственный технологический университет, 1996г. | 20 |  | первая |  |
| 41 | Маркарьян Елена Александровна | преподаватель спец. дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1983г. | 9 |  | нет | 2014 |
| 43 | Москунова Елена Валерьевна | преподаватель немецкого языка | высшее, Кубанский государственный университет, 1995г. | 18 | Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая | 2009  2010 |
| 44 | Новохатский Александр Леонидович | преподаватель основ безопасности и жизнедеятельности | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1976г. | 28 |  | высшая | 2012  2012 |
| 45 | Оганян Агавник Амбарцумовна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Краснодарский политехнический институт, 1981г. | 29 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2009  2012  2014 |
| 46 | Онищенко Вера Васильевна | преподаватель экономических дисциплин | высшее, Краснодарский политехнический институт, 1995г. | 15 |  | высшая | 2009 |
| 47 | Осколкова Наталья Артуровна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Московский государственный заочный институт пищевой промышленности, 1997г. | 13 |  | нет | 2014 |
| 48 | Петросян Валентина Сюниковна | преподаватель основ безопасности и жизнедеятельности | ГОУ ВПО "Армавирский государственный педагогический университет", 2012г. | менее 3 |  | нет | 2012 |
| 49 | Петросян Леонид Еремович | преподаватель физики, биологии | высшее, Ереванский орд. Труд. Красного Знамени гос. университет, 1980г. | 7 |  | вторая |  |
| 50 | Пирожкова Оксана Григорьевна | преподаватель физики и информатики | высшее, Армавирский государственный педагогический университет, 2004 | 7 |  | нет |  |
| 51 | Погорелова Мария Валерьевна | преподаватель физической культуры | высшее, Армавирский государственный педагогический университет, 2009г. | 2 |  | нет | 2010 |
| 52 | Положая Людмила Михайловна | преподаватель спец. механических дисциплин | высшее, Ленинградский технологический институт холодильной промышленности, 1971г. | 34 | "Заслуженный учитель РФ" | высшая | 2009  2014 |
| 53 | Прусевич Наталья Станиславовна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1985г. | 19 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2014 |
| 54 | Пустынников Александр Васильевич | преподаватель спец. дисциплин | высшее, Краснодарский политехнический университет, 1977г. | 30 |  | нет | 2014 |
| 55 | Рендович Елена Анатольевна | преподаватель физики и информатики | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 1993г. | 7 |  | нет | 2014 |
| 56 | Саванюкова Татьяна Николаевна | преподаватель спец. механических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1992г. | 12 |  | первая | 2010  2014 |
| 57 | Самусенко Игорь Михайлович | преподаватель истории | высшее, ГОУ ВПО Армавирский государственный педагогический университет, 2005г., Ставропольский государственный университет, 2009 | 8 |  | высшая | 2014 |
| 58 | Самусенко Ольга Евгеньевна | преподаватель математики и информатики | высшее, ГОУ ВПО Армавирский государственный педагогический университет, 2005г. | 6 |  | нет | 2014 |
| 59 | Стуканова Александра Павловна | Преподаватель спец.дисциплин | высшее, Архангельский ордена Трудового Красного Знамени лесотехнический институт им. В.В. Куйбышева, 1968г. | 31 | "Заслуженный учитель Кубани", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2011 |
| 60 | Тавлуев Дмитрий Александрович | преподаватель физической культуры | высшее, Сибирская государственная академия физической культуры, 1999г. | 13 |  | высшая | 2010 |
| 61 | Танцюра Ася Вартановна | преподаватель английского языка | высшее, ГОУ ВПО Армавирский государственный педагогический университет, 2010г. | 3 |  | нет |  |
| 62 | Тимошенко Сергей Петрович | преподаватель физической культуры | высшее, Краснодарский государственный институт физической культуры, 1973г. | 38 | Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | первая |  |
| 63 | Тодорская Елена Александровна | преподаватель русского языка и литературы | высшее, Армавирский государственный педагогический институт, 2002г. | 11 |  | вторая | 2010 |
| 64 | Турилина Наталия Сергеевна | преподаватель спец.дисциплин по туризму и гостиничному сервису | высшее, ГОУ ВПО Московский государственный университет технологий и управления, 2007г.  ФГАОУ ВПО Северо-кавказский федеральный университет, 2013 | 6 |  | нет | 2013 |
| 65 | Уракчеева Гельнара Хамитовна | Преподаватель спец. технологических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1984г. | 20 | Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая | 2011  2014 |
| 66 | Ушкина Лариса Анатольевна | преподаватель английского языка | высшее, Пятигорский госпединститут иностранных языков, 1981г. | 26 | Почётная грамота Министерства образования и науки РФ | высшая |  |
| 67 | Шебаршинова Татьяна Вячеславовна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Краснодарский ордена Трудового Красного Знамени политехнический институт, 1988г. | 14 |  | первая | 2014 |
| 68 | Шейкова Ирина Ивановна | преподаватель спец.технологических дисциплин | высшее, Московский государственный заочный институт пищевой промышленности, 1998г. | 16 | "Почётный работник СПО РФ", Почётная грамота Министерства сельского хозяйства РФ | высшая | 2009  2013  2014 |

### Приложение 12

Методические проекты открытых учебных занятий преподавателей

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. разработчика/ составителя | Учебная дисциплина и тема учебного занятия |
| Онищенко В.В. Горностаева Н.А. | МДК 02.03 «Маркетинг» и дисциплине ОП.06 «Логистика» на тему: «Сбытовая политика. Распределительная логистика» с использованием метода позиционного обучения и элементов педмастерской специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» |
| Онищенко В.В. | Дисциплина «Менеджмент» на тему: Деловая игра «Вербальные и невербальные средства общения» специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» |
| Онищенко В.В. Горностаева Н.А. | МДК 02.03 «Маркетинг» и дисциплине ОП.06 «Логистика» на тему: «Сбытовая политика. Распределительная логистика» с использованием метода позиционного обучения и элементов педмастерской специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)» |
| Гусева И.Д. | Формирование умений и навыков с использованием современных средств обучения по дисциплине «Экономика» на тему: «Анализ спроса и предложения. Анализ рыночного равновесия» |
| Гусева И.Д. | Дисциплина «Экономика организации» в группе 3 «А» специальности 100701 «Коммерция (по отраслям)» на тему: «Анализ основных показателей деятельности предприятий пищевой промышленности» |
| Левченко С.А. | Урок-конференция «Растворы. Вода как растворитель. Эта вездесущая вода» по дисциплине «Химия»2014 март-апрель |
| Самусенко О.Е. | «Преобразования графиков функций» по дисциплине «Математика» |
| Рендович Е.А | Физика «Дифракция света. Дисперсия света» |
| Самусенко И.М. | История. Древняя Русь в эпоху политической раздробленности |
| Дмитриевская М.С. | Обществознание. Религия как феномен культуры. |
| Боровик С.Д. | Дата проведения – 11.03.2013 открытый урок по дисциплине: «Идентификация и фальсификация товаров» в группе 3 «А» спец. 261301 «Экспертиза качества потребительских товаров» тема: «Идентификация и фальсификация шоколада» |
| Левченко Л.М. | Практическое занятие по теме «Определение энергетической ценности пищевых продуктов» по дисциплине «Теоретические основы товароведения» |
| Левченко Л.М. | Практическое занятие по теме «Оценка качества помологических сортов семечковых плодов» по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» |
| Танцюра А.В. | Дисциплина «Английский язык» на тему « Еда в США. Великобритании», 2013 |
| Богуславская В.А. | Дисциплина «Английский язык» на тему: «Eating for good health. Vegetarianism », 2013 |
| Москунова Е.В.,  Колегаева Н.Г. | Иностранный язык (английский, немецкий). Урок-экскурсия на основе проектной методики с элементами деловой игры «Виртуальная экскурсия по Дрездену» |
| Игнатова Е.В. | Инженерная графика – логическая игра «Балда». Урок-соревнование |
| Варич О.В. | «Устройство и проектирование технологических комплексов и новое оборудование», тема занятия: «Требования к системам освещения. Организация искусственного освещения» |
| Лаар Н.В. | Тема «Приборы технологического контроля » по дисциплине «Автоматизация оборудования в торговле и общественном питании» для 4 курса специальность 260502 «Технология продукции общественного питания» |
| Игнатова Е.В. | Техническая механика. «Слабое звено». Интеллектуальная викторина. |

### Приложение 13

Участие преподавателей в профессиональных смотрах и конкурсах

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид, название  конкурса | Организаторы | Фамилия И.О.  участника | Тема конкурсной работы | Результат |
| Всероссийский конкурс «Мой лучший урок» | «Электронный педагогический журнал-помощник современному учителю» | Онищенко В.В. | Методическая разработка интегрированного занятия «Сбытовая политика. Распределительная логистика» | Диплом за I место |
| Всероссийский конкурс «Самый классный «Классный час»» | «Электронный педагогический журнал-помощник современному учителю» | Онищенко В.В. | Методическая разработка учебно-воспитательного мероприятия на тему: «Алкоголь - враг здоровья» | Диплом за II место |
| Всероссийский конкурс «Мой лучший урок» | «Электронный педагогический журнал-помощник современному учителю» | Горностаева Н.А. | Методическая разработка интегрированного занятия «Сбытовая политика. Распределительная логистика» | Диплом за I место |
| Всероссийский открытый профессиональный конкурс «Технология активных методов обучения – технология для ФГОС» | Международный Институт Развития «ЭкоПро»  Факультет технологий интерактивного обучения образовательного портала «Мой университет» | Колегаева Н.Г. | Образовательный материал «Виртуальная экскурсия по Дрездену» | Сертификат |
| Всероссийский открытый профессиональный конкурс «Технология активных методов обучения – технология для ФГОС» | Международный Институт Развития «ЭкоПро»  Факультет технологий интерактивного обучения образовательного портала «Мой университет» | Москунова Е.В. | Образовательный материал «Виртуальная экскурсия по Дрездену» | Сертификат |
| Городской конкурс «Ты - предприниматель» | ГБОУ СПО «Армавирский машиностроительный техникум» | Беликова И.Н. | Научно – исследовательская работа студентов на тему «Женщина в управлении» | Благодарность |
| Федеральный конкурс «Бизнес инновационных технологий-2013» | ГАОУ КК «Кубанский учебный центр ЖКХ» | Беликова И.Н. | Бизнес проект: «Производство хлебобулочных изделий диетического назначения» | Диплом |
| Всероссийский интернет конкурс педагогического творчества | Ассоциация творческих педагогов России | Беликова И.Н. | Учебно-методический комплекс по дисциплине «Управление персоналом» | Диплом |
| Всероссийская научно-практическая конференция «Стратегии устойчивого развития экономики России: партнерство государства, общества и бизнеса» | СКИБИИТ | Георгиева С.Т. | Статья «Экономическая политика и управление экономическим развитием на региональном уровне» | Сборник |
| Федеральный конкурс «Бизнес инновационных технологий-2013» | ГАОУ КК «Кубанский учебный центр ЖКХ» | Георгиева С.Т. | Бизнес проект: «Производство хлебобулочных изделий диетического назначения» | Диплом |
| Региональная научно-практическая конференция «Социализация и социальная интеграция одаренной молодежи» | ГБОУ СПО АМТ | Самусенко О.Е. | Становление проблемы использования интеллектуальных игр как фактора развития творческих способностей в отечественной педагогике | Сертификат |
| Международная научно-практическая конференция «Тенденции и инновации современной науки» | Научно-издательский центр «Априори» | Самусенко О.Е. | «Адаптация задач по математике с целью развития профессионально-значимых компетенций студентов СПО» | Сертификат |
| Международная научно-практическая конференция «Тенденции и инновации современной науки» | Научно-издательский центр «Априори» | Самусенко О.Е. | «Расширение практики применения тестовых материалов в преподавании математики» | Сертификат |
| Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» | Издательский дом «Первое сентября» Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»  http://festival.1september.ru | Колегаева Н.Г. | «Кто хочет стать отличником» | Диплом за предоставление педагогического опыта на Всероссийском фестивале «Открытый урок» № 232-304-404/ОУ-8 2010/11 уч.г.  Сертификат к диплому № 232-304-404/ОУ-8 на публикацию статьи на сайте Фестиваля, на компакт-диске и в сборнике тезисов. |
| Фестиваль педагогических идей «Открытый урок» Конкурс «Презентация к уроку» | Издательский дом «Первое сентября», Москва | Колегаева Н.Г. | Презентация «Кто хочет стать отличником» | Диплом участника конкурса |
| Краевая педагогическая конференция «Внедрение современных информационных технологий в образовательный процесс», проходивший 18.03.2013г. в ГБОУ СПО «Вознесенский техникум пищевых производств» КК | ГБУКК «Научно-методический центр довузовского профессионального образования» | Колегаева Н.Г. | Опыт использования информационно-коммуникационных технологий в обучении иностранному языку | Грамота за активное участие в региональной педагогической конференции «Внедрение современных информационных технологий в образовательный процесс»  от 18.03.2013г. регистрационный № 00300-2013/01-22;  СЕРТИФИКАТ № 13/13 |
| Региональной научно-практической педагогической конференции «Инновационные подходы к подготовке профессиональных кадров» | ГБОУ СПО «Армавирский механико-технологический техникум» КК | Колегаева Н.Г. | Опыт использования информационно-коммуникационных технологий в обучении иностранному языку | Грамота за активное участие в региональной научно-практической педагогической конференции «Инновационные подходы к подготовке профессиональных кадров» от 21.03.2013г. |
| Всероссийский педагогический конкурс «Сценарий медиаурока с компьютером», проходивший с 06ноября2012г. по 07января2013г. | Центр дистанционного образования «Прояви себя» | Колегаева Н.Г. | «Сценарий медиаурока с компьютером» | Диплом Серия ВПК № 01367/2013 за участие во Всероссийском педагогическом конкурсе «Сценарий медиаурока с компьютером» |
| 4 региональный фестиваль педагогических идей | Министерство образования и науки Ставропольского края | Самусенко И. М. | Эвристическая функция обучения философии | Сертификат |
| 11 международная конференция «Молодежь, наука, образование». г. Майкоп | Адыгейский государственный университет | Самусенко И. М. | Идеал цивилизации в философской мысли 18 – 19 веков | Сертификат |
| участие в работе III Всероссийской научно-практической Интернет-конференции «Мясная и молочная промышленность России: состояние, проблемы, перспективы». | Союз директоров ССУЗ Российской Федерации, Совет директоров ССУЗ Республики Мордовия, Федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности» | Боровик С.Д. | Направление: Инновационные подходы к подготовке профессиональных кадров для мясной и молочной промышленности. Тема статьи: «Мастер-класс – активная форма обучения и приобретения опыта». | Сертификат |
| Всероссийский педагогический конкурс «Сценарий медиаурока с компьютером» | Центр дистанционного образования «Прояви себя»  администратор интернет - портала pedkonkurs.ru Корнева Мария Валерьевна | Боровик С.Д. | методическая разработка проведения урока по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров» спец. 261301 «Экспертиза качества потребительских товаров» Тема «Плоды, овощи и продукты их переработки» | Сертификат |
| Конкурс «Преподаватель года» | среди учебных заведений СПО Армавирского территориального образовательного округа | Боровик С.Д. |  | 2 место |
| региональная педагогическая конференция государственных образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Краснодарского края «Внедрение современных педагогических технологий в образовательное пространство». | Научно-методический центр довузовского профессионального образования | Боровик С.Д | Доклад «Новые подходы в использовании информационных технологий, опыт и перспективы внедрения». | Сертификат |
| Финал второго кубка России по хлебопечению среди молодежи г. Москва 2012-2013 | Российская Гильдия пекарей | Левченко Л.М. | « Пекарь - профессия будущего» | 3 место |
| Невинномысск Фестиваль педагогических идей Инновации. Внедрение. Современная практика в системе НПО-СПО. | ГБОУ СПО «Невинномысский аграрно-технологический колледж» | Боровик С.Д. | Мастер-класс «Креативные аспекты в теории и практике преподавания специальных дисциплин» | Сертификат |
| краевой семинар РМО председателей цикловых комиссий «Технологических дисциплин» и  «Сферы обслуживания». Тема семинара: «Учебно–методическое обеспечение лабораторно-практических занятий в соответствии с требованиями ФГОС СПО». | Научно-методический центр довузовского профессионального образования | Боровик С.Д | Тема доклада: «Опыт разработки материалов по обеспечению лабораторно-практических занятий в соответствии с требованиями ФГОС» | Сертификат |
| Учебно-методическое обеспечение лабораторно-практических занятий в соответствии с требованиями ФГОС | НМЦДПО | Агапцева И.Н. | Формирование общих и профессиональных компетенций при разборе производственных ситуаций на практических занятиях | Сертификат |
| 6-я интернет-конференция по учебной и воспитательной работе в СМИ Интернет-издание Профобразование | Интернет-издание Профобразование | Агапцева И.Н. | Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ.01 Производство растительных масел | Сертификат |
| Всероссийский Интернет конкурс педагогического творчества ассоциации творческих педагогов России, [www.educontest.net](http://www.educontest.net).. | Ассоциация творческих педагогов России, [www.educontest.net](http://www.educontest.net).. | Ушкина Л.А. | «Православный женский праздник, посвященный «Дню Жен Мироносиц», «Проблемы экологии в современном обществе «Как нам жить сегодня, чтобы иметь шансы увидеть завтра?». | Диплом Всероссийского Интернет конкурса педагогического творчества ассоциации творческих педагогов России, рег.№Ди20/3210-1, июль 2013 год. Свидетельство о публикации материалов, предоставленных на Всероссийский интернет-конкурс педагогического творчества 2012/2013 учебного года (на веб-сайте в электроном виде): Зарегистрировано в реестре за номером СВ 20/3210-1, июль 2013 год. |
| Региональная конференция «Инновационные подходы к подготовке профессиональных кадров» | ГБОУ СПО АМТТ | Кудряшов А.Г. | Инновационные подходы к организации производственной практики | Сертификат |
| Региональная конференция «Инновационные подходы к подготовке профессиональных кадров» | ГБОУ СПО АМТТ | Игнатова Е.В. | Внедрение современных технологий в образовательный процесс | Первое место |
| Региональная конференция «Инновационные подходы к подготовке профессиональных кадров» | ГБОУ СПО АМТТ | Саванюкова Т.Н. | Проблемы формирования общих профессиональных компетенций в практике преподавания | Сертификат |
| Межрегиональная педагогическая конференция | Министерство образования и науки Краснодарского края – Научно-методический центр довузовского профессионального образования ГБОУ СПО ВТПП КК | Игнатова Е.В. | Внедрение современных информационных технологий в образовательный процесс | Грамота |
| Региональный конкурс «За здоровый образ жизни жителей Кубани» | ГБОУ Краснодарского края ККЦА ППО | Кудряшов А.Г. | Здоровый образ жизни | Сертификат |
| Региональный конкурс «За здоровый образ жизни жителей Кубани» | ГБОУ Краснодарского края ККЦА ППО | Положая Л.М. | Здоровый образ жизни | Сертификат |
| Краевая выставка в рамках сентябрьской конференции инженерно-педагогических работников учреждений начального и среднего профессионального образования края | Департамент образования и науки Краснодарского края | Положая Л.М. | Макеты технологических машин | Сертификат |

### Приложение 14

Перечень оборудования для проведения практических занятий и учебных практик на учебно-производственной базе техникума

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование оборудования | Кол-во, шт. |
| Технологическое оборудование | |
| Мини пароконвектомат ПКА-6-1/3П | 1 |
| Гастроемкость к пароконвектоматам GM-1/1 40 | 6 |
| Мясорубка настольная МИМ-80 | 1 |
| Куттер Sirman C4 VV | 1 |
| Весы электронные настольные сетевые «Питер» | 2 |
| Фаршемешалка УКМ-03 | 1 |
| Шприц колбасный Sirman IS-16Aries | 1 |
| Электрическая коптильная мини СИКОМ КР-1.30 | 1 |
| Камера расстойки | 1 |
| Печь ЕМБ | 1 |
| Настольный пельменный аппарат JGL 60 | 1 |
| Овощерезательная машина МПР-350-М | 1 |
| Автоклав стерилизатор электрический Модель 4Модель 5 | 1 |
| Машина взбивальная-миксер с дежой В5 | 1 |
| Шкаф жарочный 3 противня ШЖЭП-1 | 1 |
| Плита электрическая с духовым шкафом на 3 конфорки ПЭП-0.51М-ДШ | 2 |
| Мясорубка настольная УКМ-10(М-75) | 1 |
| Фритюрница настольная электрическая DF-6L | 1 |
| Весы электронные настольные «капля» | 2 |
| Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60-ОР | 1 |
| Мармит первых блюд | 2 |
| Мармит вторых блюд | 2 |
| Кипятильник электрический WH-8C | 1 |
| Картофелечистка МОК-300М | 1 |
| Аппарат пончиковый АПЖП-1 | 1 |
| Гриль для кур карусельныйYXD-266 | 1 |
| Гриль для сосисок Ф2СвтЭ | 2 |
| Тепловая витрина DH-828 | 1 |
| Чебуречница АЖЧП-1 | 1 |
| Шаурма-шашлычница 2 ТЭНа | 1 |
| Шкаф жарочный для картофеля ФЗШЖЭ | 1 |
| Весы электрические настольные «Капля» BP-4149-11БР-СЧ | 1 |
| Куттер Sirman C4 | 1 |
| Машина взбивальная миксер В10 | 1 |
| Печь хлебопекарная электрическая с пароувлажнением ХПЭ-750/500.21 | 1 |
| Машина тестораскаточная для крутого теста МРТ-1 | 1 |
| Слайсер SL-250 ES | 1 |
| Овощерезка HLC-300 | 1 |
| Холодильная витрина «Арго» Плюс | 1 |
| Установка смесительная для коктейлей | 1 |
| Блинница SirmanR.CREP. GR. (MPП) | 1 |
| Хлеборезка BS-31 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| Сокоохладитель на 2 емкости 9 л | 1 |
| Кофемашина ЕМ-Q 001 | 1 |
| Комбайн барный FABAGMSSS | 1 |
| Холодильник-шкаф 2-х камерный | 1 |
| Мукопросеиватель | 1 |
| Станочное оборудование | |
| Компрессор | 1 |
| Механическая пила | 1 |
| Сварочный полуавтомат | 1 |
| Токарный станок | 3 |
| Перфоратор Ураган | 2 |
| Заточной станок | 3 |
| Настольный вертикальный станок сверлильный | 5 |
| Сварочный аппарат | 2 |
| Станок сверлильный | 1 |
| Станок токарно- винторезный | 8 |
| Верстак | 11 |

### Приложение 15

Обеспеченность основных профессиональных образовательных программ кабинетами, лабораториями и мастерскими

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Коды и наименования специальностей, профессий | Элементы учебно-лабораторной базы | | | | | |
| Кабинеты (количество) | | Лаборатории (количество) | | Учебные мастерские (количество) | |
| по ФГОС | фактически имеется | по ФГОС | фактически имеется | по ФГОС | фактически имеется |
|  | 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) | 14 | 14 | 2 | 2 | - | - |
|  | 100701 Коммерция (по отраслям) | 15 | 15 | 3 | 3 | - | - |
|  | 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 10 | 10 | 5 | 5 | 2 | 2 |
|  | 101101 Гостиничный сервис | 10 | 10 | 5 | 5 | - | - |
|  | 100114 Организация обслуживания в общественном питании | 18 | 18 | 2 | 2 | - | - |
|  | 100401 Туризм | 6 | 6 | 6 | 6 | - | - |
|  | 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) | 11 | 11 | 9 | 9 | 3 | 3 |
|  | 151034 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании | 13 | 13 | 7 | 7 | 3 | 3 |
|  | 260103 Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 13 | 13 | 5 | 5 | 1 | 1 |
|  | 260203 Технология мяса и мясопродуктов | 9 | 9 | 6 | 6 | - | - |
|  | 260207 Технология жиров и жирозаменителей | 10 | 10 | 6 | 6 | - | - |
|  | 260807 Технология продукции общественного питания | 6 | 6 | 3 | 3 | 2 | 2 |
|  | 260113 Технология консервов и пищеконцентратов | 9 | 9 | 6 | 6 | - | - |

### **Приложение 16**

Результаты инновационной, научно-методической и учебно-исследовательской деятельности ГБПОУ КК АМТТ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белосохова А. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Международная  Х1 Международная научно – практическая конференция «Тенденции и инновации современной науки» | Лауреат |
| Батищева Ю. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Международная  Х1 Международная научно – практическая конференция «Тенденции и инновации современной науки» | Лауреат |
| Гаврикова В. | 100701«Коммерция (по отраслям)» | Международная  Х1 Международная научно – практическая конференция «Тенденции и инновации современной науки» | Лауреат |
| Аметова Е. | 100401«Туризм» | Всероссийский  Третья Общероссийская заочная научно- практическая конференция «НИРО-2013» | 3 место |
| Гилева В. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Всероссийский  Всероссийский конкурс достижений талантливой молодежи «Национальное достояние России» | Диплом  лауреата |
| Путивцова Н | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Всероссийский конкурс достижений талантливой молодежи «Национальное достояние России» | Диплом  лауреата |
| Поветкина М | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Всероссийский конкурс научно –исследовательских работ «ЮНЭКО» | Диплом  лауреата |
| Марченко В. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Всероссийский  Всероссийский конкурс достижений талантливой молодежи «Национальное достояние России» | Диплом  лауреата |
| Старикова Е. | 260207«Технология жиров и жирозаменителей» | Всероссийский  Всероссийский конкурс научно- исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в ХХ1 веке» | Диплом  лауреата |
| Попова А. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 2 степени |
| Попова А. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Всероссийский  Всероссийский конкурс научно- исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в ХХ1 веке» | Диплом  лауреата |
| Аметова Е. | 100401«Туризм» | Всероссийский  Всероссийский конкурс научно- исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в ХХ1 веке» | Диплом  лауреата |
| Подфигурный А. | 150411 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Всероссийский  Всероссийский конкурс научно- исследовательских и творческих работ молодежи «Меня оценят в ХХ1 веке» | Диплом  участника |
| Близнюкова В.. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Всероссийский  Третья общероссийская заочная научно – практическая конференция «НИРО-2013» | 3 место |
| Гаврикова В. | 100701«Коммерция (по отраслям)» | Всероссийский  Третья общероссийская заочная научно – практическая конференция «НИРО-2013» | 2 место |
| Губарева В. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Третья общероссийская заочная научно – практическая конференция «НИРО-2013» | 2 место |
| Хуторная Я. | 100401«Туризм» | Всероссийский  Третья общероссийская заочная научно – практическая конференция «НИРО-2013» | 2 место |
| Гаврикова В. | 100701«Коммерция (по отраслям)» | Всероссийский  Всероссийский конкурс «Женщина в истории» | 3 место |
| Губарева В. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Всероссийский конкурс «Женщина в истории» | 3 место |
| Ланина А. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Всероссийский конкурс «Женщина в истории» | 2 место |
| Шубина Д. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Всероссийский конкурс «Женщина в истории» | 2 место |
| Эрдоглян Л. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Всероссийский конкурс «Женщина в истории» | 2 место |
| Гаврикова В. | 100701«Коммерция (по отраслям)» | Всероссийский  Четвертый общероссийский конкурс «История семьи – это история Отечества» | 2 место |
| Гилева В. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Всероссийский  Четвертый общероссийский конкурс «История семьи – это история Отечества» | Диплом победителя |
| Гилева В. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Всероссийский  Всероссийская олимпиада по философии | 2 место |
| Губарева В. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Четвертый общероссийский конкурс «История семьи – это история Отечества» | 3 место |
| Ланина А. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Четвертый общероссийский конкурс «История семьи – это история Отечества» | 2 место |
| Пасечниченко А. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Четвертый общероссийский конкурс «История семьи – это история Отечества» | 2 место |
| Поветкина М. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Четвертый общероссийский конкурс «История семьи – это история Отечества» | 2 место |
| Аметова Е. | 100401«Туризм» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом участника |
| Попова А. | 080114«Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом участника |
| Володина Н. | 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Всероссийский  Конкурс «Пекарь-профессия будущего» | Диплом участника» |
| Липатова Я. | 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Всероссийский  Конкурс «пекарь-профессия будущего» | Диплом участника |
| Должена С. | 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Всероссийский  Конкурс «пекарь-профессия будущего» | 3 место в номинации «Хлеб |
| Губарева В. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом участника |
| Шевченко Е. | 260202 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 1 степени |
| Близнюкова В. | 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом участника |
| Батищева Ю. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 2 степени |
| Аметова Е. | 100401«Туризм» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 1 степени |
| Марченко В. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 1 степени |
| Старикова Е. | 260207«Технология жиров и жирозаменителей» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 1 степени |
| Шарикова Е. | 260207«Технология жиров и жирозаменителей» | Всероссийский  Конкурс «Научно – исследовательские работы обучающихся - 2013» | Диплом 1 степени |
| Сабелькина Е. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Всероссийский  Ежегодный открытый национальный конкурс  «Новое пространство России» | Диплом победителя |
| Стрельникова М. | 101101«Гостиничный сервис» | Всероссийский  Ежегодный открытый национальный конкурс  «Новое пространство России» | Диплом участника |
| Хуторная Я. | 260207«Технология жиров и жирозаменителей» | Региональная  Региональная конференция «Молодежь – будущее России» | II место |
| Белосохова А. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Региональная  Региональная конференция «Молодежь – будущее России» | Диплом участника |
| Евкина А. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Региональная  Олимпиада «Гостиничный сервис» | номинация «Сохранение науки национальных традиций» |
| Команда АМТТ |  | Краевой  Конкурс военно – патриотической песни «И дым Отечества нам сладок и приятен» | 2 место |
| Команда АМТТ |  | Краевой  Евровидение в лагере « Маяк» пос. «Веселовка» | 3 место |
| Серкова В. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Краевой  Олимпиада по спец.» Технология продукции общественного питания» | победа в номинации «Лучшее выполнение профессионального задания |
| Блохина Т. | 260203«Технология мяса и мясных продуктов» | Краевой  Конкурс курсовых работ (проектов) ОУ СПО по спец. 260504 «Технология консервов и пище концентратов» | 1 место |
| Ширкова Д. | 100701«Коммерция (по отраслям)» | Краевой  Научно-практическая конференция по психологии | 2 место |
| Фомина В. | 100401«Туризм» | Городской  Городская конференция «Культура здорового образа жизни» в номинации «Экологическое воспитание и рациональное природопользование» | Диплом победителя |
| Волобуева М. | 100114«Организация обслуживания в общественном питании» | Городской  Городская конференция «Культура здорового образа жизни» в номинации «Экологическое воспитание и рациональное природопользование» | 2 место |
| Аметова Е | 100401«Туризм» | Городская  Городская научно- практическая конференция «Молодежь- будущее России» | 1 место |
| Хуторная Я. | 100401«Туризм» | Городская  Городская научно- практическая конференция «Молодежь- будущее России» | 2 место |
| Кузнецова А.  Кежун О. | 100801«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | Городской  Фестиваль героико – патриотической песни «Пою моё Отечество» | Лауреат 2 степени |
| Марченко В. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Городской  Городской конкурс «Дорогами той войны» | 3 место |

### **Приложение 17**

Достижения в спорте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Марченко В. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Краевой  Краевые соревнования по ГРЕКО – РИМСКОЙ БОРЬБЕ | 1 место |
| Марченко В. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Краевой  Краевой чемпионат по борьбе «КОРЭШ» | 1 место |
| Косолапов А. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Краевой  Чемпионат и Первенство города Армавира по жиму лёжа | 1 место |
| Григорян С. | 101101«Гостиничный сервис» | Краевой  Всекубанский пробег «Спортсмены Кубани – в ознаменование Победы в Великой Отечественной войне « | 3 место |
| Коротин А. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Краевой  Краевые соревнования по подтягиванию на перекладине тематической смены «Патриоты Кубани» | 2 место |
| Заруцкий В. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Краевой  Краевые соревнования по бегу на 100 м. тематической смены «Патриоты Кубани» | 3 место |
| Команда АМТТ |  | Краевой  Зональные соревнования по стрельбе из пневматической винтовки | 1 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Соревнования по мини - футболу | 1 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по мини - футболу | 1 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по плаванию | 2 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по лёгкой атлетике | 3 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по баскетболу | 3 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по легкоатлетическому бегу на 3000 м. | 1 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по легкой атлетике (бег 100 м) | 1 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по легкой атлетике (бег 2000 м.) | 3 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по волейболу | 3 место |
| Рудницкая Н. | 100701«Коммерция (по отраслям)» | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по плаванию | 2 место |
| Маштаков Р. | 151031«Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)» | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по легкоатлетическому бегу на 2000 м. | 2 место |
| Рудницкая Н. | 100401«Туризм» | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по легкоатлетическому бегу на500 м | 3 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по волейболу | 3 место |
| Команда АМТТ |  | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по легкоатлетическому бегу | 1 место |
| Григорян С. | 101101«Гостиничный сервис» | Городской  Фестиваль «Осенний кубок – 2013» по лёгкой атлетике | 1 место |
| Ковешников В. | 260807«Технология продукции общественного питания» | Городской  Первенство МО. Г. Армавир по пауэрлифтингу | 1 место |