

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И  
ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
Карп С.А.  
« 16 » апрель 2024г.



**Отчет  
о проведении  
самообследования за 2023 г**

Ангарск, 2024 г

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО  
Педагогический совет  
Протокол № 25 от «16» апреля 2024г

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОЦЕНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ</b>	<b>7</b>
2.1. Структура управления	<b>7</b>
2.2. Планирование деятельности техникума	<b>10</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	<b>10</b>
3.1. Содержание подготовки	<b>10</b>
3.1.1. Реализуемые программы	<b>10</b>
3.1.2. Контингент и изменение численности студентов	<b>20</b>
3.2. Качество подготовки обучающихся	<b>21</b>
3.2.1. Результаты промежуточной аттестации	<b>21</b>
3.2.2. Результаты итоговой аттестации	<b>27</b>
3.2.3. Результаты внеурочной деятельности студентов	<b>28</b>
<b>4. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА</b>	<b>29</b>
4.1. Организация урочной деятельности	<b>29</b>
4.2. Организация самостоятельной работы студентов	<b>30</b>
4.3. Организация всех видов практик	<b>30</b>
4.4. Организация медицинского и социального обслуживания	<b>47</b>
4.5. Организация питания	<b>48</b>
4.6. Обеспечение безопасности	<b>48</b>
4.7. Работа общежития	<b>49</b>
<b>5. ВОСТРЕБОВАННОСТЬ ВЫПУСКНИКОВ</b>	<b>51</b>
<b>6. КАЧЕСТВО КАДРОВОГО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО, БИБЛИОТЕЧНО-ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ</b>	<b>52</b>
6.1. Качество кадрового обеспечения образовательного процесса	<b>52</b>
6.2. Учебно-методическое сопровождение учебного процесса	<b>53</b>
6.3. Информационное и библиотечное обеспечение учебного процесса	<b>53</b>
<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА</b>	<b>54</b>
7.1. Обеспечение условий осуществления образовательного процесса	<b>54</b>
7.2. Финансовое обеспечение функционирования и развития техникума	<b>55</b>
<b>8. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ВНУТРЕННЕЙ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА</b>	<b>57</b>

<b>ОБРАЗОВАНИЯ</b>	
<b>9. АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГАПОУ ИО АТОПТ, ПОДЛЕЖАЩЕЙ САМООБСЛЕДОВАНИЮ</b>	<b>64</b>

## 1. ОЦЕНКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<b>Основные сведения</b>	
<b>Полное наименование</b>	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли»
<b>Учредители</b>	Министерство образования Иркутской области, 664003, г. Иркутск, ул. Российская, дом 21
<b>Год основания</b>	1973
<b>Юридический адрес</b>	665827, Иркутская обл., г. Ангарск, 22 мкр-он, дом 17
<b>Телефон/факс</b>	8-(3955)-55-71-51
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:pu-30-angarsk@yandex.ru">pu-30-angarsk@yandex.ru</a>
<b>Сайт</b>	<a href="http://www.angarsk.kov-obr.ru">www.angarsk.kov-obr.ru</a>
<b>Должность руководителя</b>	Директор
<b>Банковские реквизиты</b>	ИНН/КПП 3801029582/380101001 БИК 042520001
<b>Устав</b>	Утвержден Распоряжением Министерства имущественных отношений Иркутской области № 207/и от 39.02.2014 г. Распоряжением Министерства образования Иркутской области № 160-мр от 03.03.2014 г.
<b>Свидетельство о регистрации</b>	Свидетельство о государственной регистрации права от 04.08.2014 38АЕ №459817, бессрочно Свидетельство о государственной регистрации права от 04.08.2014г, 38 АЕ № 45981, бессрочно
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	1. Статус лицензии : Действует 2. Регистрационный номер лицензии: № ЛО35-01220-38/00227502 3. Дата предоставления лицензии: 21.03.2017
<b>Свидетельство о государственной аккредитации</b>	Регистрационный номер государственной аккредитации: № 3527 Дата предоставления государственной аккредитации: 15.12.2017 Идентификационный номер налогоплательщика: 3801029582 8. Срок действия государственной аккредитации: бессрочно
<b>Лицензия на осуществление медицинской деятельности (при осуществлении доврачебной медицинской помощи)</b>	Серия – ЛО-38 0000963, № ЛО-38-01-001380, от 28.06.2013 г., выдана Департаментом здравоохранения Иркутской области

Настоящий «Отчет о самообследовании» представлен с целью обеспечения доступности и открытости информации о деятельности Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли» (далее – техникум), а также для дальнейшего повышения её эффективности функционирования. Данный аналитический отчет составлен по итогам проведения процедуры самообследования за 2023 год педагогическим коллективом техникума.

Полное официальное название учреждения в соответствии с действующим Уставом – Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли» (далее техникум), краткое название – ГАПОУ ИО АТОПТ действует на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности, выданной службой по контролю и надзору в сфере образования Иркутской области бессрочно (регистрационный № 9932, серия 38ЛЮ1 № 0004092, от 21 марта 2017 г.) (далее Лицензия). Учредитель – министерство образования Иркутской области.

К основным организационно-правовым документам, регламентирующим его деятельность, относятся Устав ГАПОУ ИО АТОПТ (утвержден министром образования Иркутской области 03.03.2014 года, распоряжение № 160-мр); Штатное расписание; Коллективный договор трудового коллектива и администрации техникума (рассмотрен и утвержден на Общем собрании работников 15.12.2021г, Зарегистрирован АГО 14.12.2021г).

В соответствии с Лицензией техникум реализует программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих, а также подготовке специалистов среднего звена; программы профессионального обучения; программы дополнительного образования. Ежегодно Министерством образования Иркутской области издается Распоряжение «Об установлении контрольных цифр приема граждан образовательным организациям, осуществляющим образовательную деятельность по программам среднего профессионального образования». В 2023 году контрольные цифры приема, установленные для ГАПОУ ИО АТОПТ, были выполнены в полном объеме по всем образовательным программам. Ежегодно образовательной организации выдается ГЗ, в 2023 году Государственное задание также было выполнено в полном объеме.

Для обеспечения образовательной деятельности техникум располагает необходимым комплектом учредительной, нормативно-правовой и организационно-распорядительной документацией.

Выпускникам техникума выдаются документы государственного образца на основании государственной аккредитации от 05.12.2017 года № 3527 . 100% выпускников 2023 год получили дипломы государственного образца по окончании техникума.

С целью повышения эффективности образовательного процесса техникум сотрудничает с предприятиями торговли и общественного питания

Иркутской области. В 2023 году сотрудничество осуществлялось со 170 предприятиями в следующих формах взаимодействия:

- организация и проведение мастер-классов;
- организация и проведение экскурсий на предприятиях;
- проведение конкурсов профессионального мастерства;
- участие в Государственной итоговой аттестации и экзамена квалификационного в качестве председателей;
- предоставление мест для стажировки педагогическим работникам техникума;
- экспертиза и рецензирование примерных и рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- участие в разработке вариативной части ОПОП
- разработка программы государственной итоговой аттестации;
- стажировки, профессиональное обучение, повышение квалификаций работников предприятий на базе техникума.

С целью оценки качества подготовки выпускников, анализа запросов и потребностей на рынке труда Ангарский техникум общественного питания и торговли ежегодно проводит анкетирование работодателей. В 2023 году было опрошено 50 предприятий, анализ анкет был представлен на педагогическом совете № 8 от 18.04.2021г. Вариативная часть ОПОП (набора 2022 года) составлена с учетом результатов анкетирования работодателей.

Внеурочная деятельность в техникуме осуществлялась, согласно Рабочей программе воспитания и календарного плана воспитательной работы, разработанными педагогическим коллективом совместно с Советом студентов в 2022 году в соответствии с требованиями Федерального закона "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся" от 31.07.2020 N 304-ФЗ. Рабочая программа и календарный план воспитательной работы были разработаны по всем ППКРС и ППССЗ, реализуемым в техникуме.

В 2023 году педагогическим коллективом техникума осуществлялась проектная и инновационная деятельность. Работа велась по следующим направлениям:

#### **Федеральный проект «Профессионалитет»**

- 26.07.2023 года было подписано «Соглашение о партнерстве в целях создания и развития образовательного кластера среднего профессионального образования в Иркутской области в отрасли «Туризм и сфера услуг»;
- Подготовка участников и организация конкурсных площадок Регионального этапа конкурса по профессиональному мастерству «Профессионалы» Иркутской области. В 2023 году студенты техникума приняли участие в соревнованиях регионального этапа по четырем компетенциям «Поварское дело», «Сервис на объектах гостеприимства», «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис». На базе техникума

были организованы и проведены соревнования сразу по двум компетенциям «Поварское дело» и «Сервис на объектах гостеприимства».

### **Федеральный проект «Содействие занятости» национального проекта «Демография»**

- обучение по программам профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан по компетенции «Поварское дело»;

### **Федеральная программа «Билет в будущее» нацпроекта «Образование»**

- в 2023 году продолжена работа по ранней профориентации школьников Ангарского городского округа.

В 2023 году пройдена процедура аккредитационного мониторинга.

Таким образом, организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности техникума осуществляется в соответствии с действующим законодательством. Документационная база, регламентирующая основные направления деятельности техникума (положения, правила, должностные инструкции, методические рекомендации и т.д.), разработана на основе типовых документов с учетом региональных особенностей и специфики образовательного учреждения, утверждена в установленном порядке.

## **2. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ**

### **2.1 Структура управления**

Управление техникумом осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом ГАПОУ ИО АТОПТ на основании принципов коллегиальности и единоначалия. В Учреждении формируются коллегиальные органы управления, к которым относятся Общее собрание работников и представителей обучающихся ГАПОУ ИО "Ангарский техникум общественного питания и торговли", Педагогический совет, Наблюдательный совет ГАПОУ ИО АТОПТ. Непосредственное управление техникумом осуществляет директор, назначаемый учредителем. К компетенции Общего собрания относятся:

- обсуждение программы развития Учреждения;
- рассмотрение проекта коллективного договора;
- рассмотрение отчета директора о деятельности Учреждения за год;
- рассмотрение предложений о награждении работников Учреждения, присвоении почетных званий;
- обсуждение отчетов о работе членов коллектива, администрации о ходе выполнения планов развития Учреждения, результатах образовательной, хозяйственной, финансовой деятельности.

За отчетный период в учреждении прошло 8 заседания Общего собрания работников, 7 заседаний Педагогического совета, 13 заседаний Наблюдательного совета.

Директор техникума в соответствии с российским законодательством представляет интересы учреждения и организует весь комплекс мероприятий, необходимых для функционирования учреждения.

Управление студенческим сообществом осуществляется через представительный орган студенческого самоуправления – Совет студентов. За отчетный период прошло 10 заседаний Совета студентов.

Учреждение имеет в своём составе такие структурные подразделения как

- Учебная часть
- Лаборатории и мастерские
- Методическая служба
- Музей
- Студенческое общежитие
- Библиотека
- Воспитательный отдел
- Подразделение постинтернатного сопровождения
- Социально-психологическая служба
- Столовая

Все структурные подразделения расположены по адресу Иркутская область, город Ангарск 22 микрорайон дом 17; информация об их деятельности отражается на официальном сайте техникума <http://angarsk.kov-obr.ru/>

Основным фактором успешности в системе взаимодействия структурных подразделений техникума являются:

- ежегодное планирование работы всех структурных подразделений по направлениям деятельности техникума;
- четкое распределение должностных обязанностей между руководителями структурных подразделений, мобильность и обновляемость;
- соответствие должностных инструкций современным требованиям и профессиональным стандартам.

Общее руководство направлениями работы техникума и подразделениями осуществляют:

- директор - Карп Светлана Александровна.
- Согласно штатного расписания работой подразделений руководят заместители:
- заместитель директора курирующий вопросы учебно-производственной работы;
- заместитель директора курирующий вопросы учебной работы;
- заместитель директора курирующий вопросы учебно-методической работы;
- заместитель директора курирующий вопросы по учебно-воспитательной работы;
- заместитель директора курирующий вопросы по административно-хозяйственной работе;
- заместитель директора по финансовой деятельности.

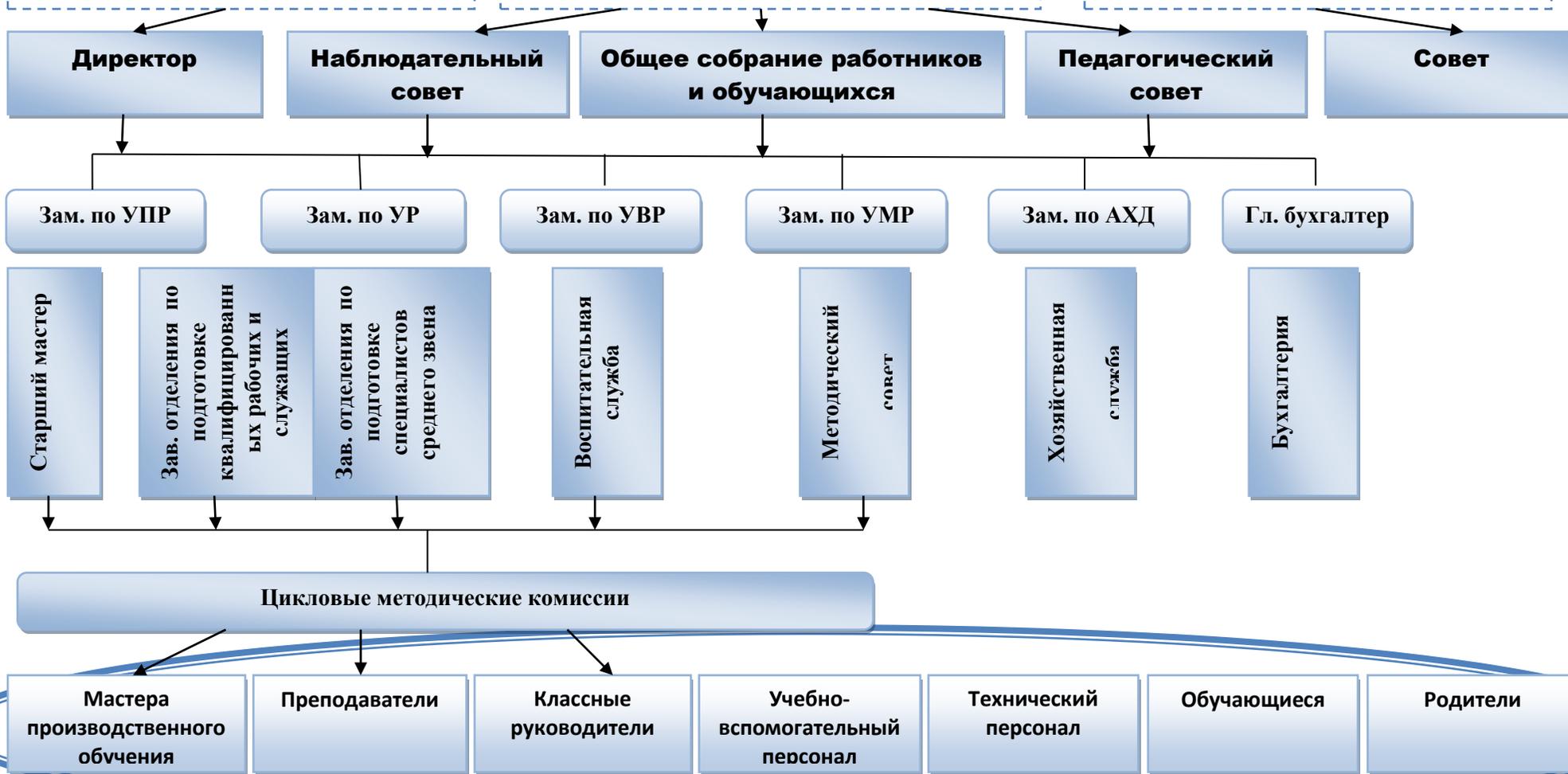
# Структура и органы управления ГАПОУ ИО "Ангарский техникум общественного питания и торговли"

Учредитель: Министерство образования Иркутской области

*Исполнительный орган*

*Коллегиальные органы*

*Общественные объединения*



## **2.2. Планирование деятельности техникума**

Одним из главных инструментов, определяющих стратегию совершенствования профессиональной образовательной организации, является Программа развития/модернизации ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» «Развитие конкурентных преимуществ техникума как образовательной организации для обеспечения востребованного и качественного профессионального образования, соответствующего требованиям развития экономики региона, современным потребностям общества и каждого гражданина» (на 2018-2023 гг.) с изменениями от 18.12.2021г. Программа предусматривает реализацию проектов. В 2023 году реализация настоящей программы подошла к завершению. Итоги реализации подведены на заседании педагогического совета, начата работа по созданию новой программы развития. Согласно основным направлениям осуществляется планирование работы. Составляется Ежегодный план работы и ежемесячные планы работы коллектива техникума.

Согласно межведомственному взаимодействию с управлением Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области; Ангарским филиалом ОГУЗ ИО ПНД; ОДН ОП УМВД России по АГО; КДН и ЗП по АГО, Управлением по культуре и молодежной политике Администрации АГО реализуется профилактическая работа, согласованы и утверждены следующие планы работы:

1. План работы Совета профилактики правонарушений и защите прав студентов
2. План работы по профилактике самовольных уходов студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей из общежития ГАПОУ ИО «Ангарского техникума общественного питания и торговли»
3. Совместный план работы по защите прав обучающихся детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
4. План работы Кабинета профилактики социально-негативных явлений
5. Комплексный план профилактики негативных явлений.

В целом можно отметить, что работа по планированию работы техникума строилась в обычном режиме, что позволяет осуществлять оперативное руководство техникумом, своевременно реагировать на вызовы и осуществить необходимые коррективы и изменения в деятельности учреждения.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

#### 3.1. Содержание подготовки

##### 3.1.1. Реализуемые программы

Структура и объемы подготовки обучающихся техникума формируются с учетом кадровых потребностей работодателей региона и соответствуют государственному заданию, установленному министерством образования Иркутской области.

В 2023 году в Техникуме реализовывались 5 Основных профессиональных образовательных программ, по которым Техникум имеет право ведения образовательной деятельности в соответствии с лицензией, КЦП и ГЗ:

№п/п	Код (шифр)	Наименование основной профессиональной образовательной программы	Исходный уровень образования	Уровень (степень) образования	Профессия/специальность, квалификация присваиваемая по завершению образования	Вид образовательной программы	Нормативный срок освоения/Форма обучения
1.	38.02.05	ППССЗ Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Основное общее (9 кл)	Среднее профессиональное образование	Товаровед, эксперт	Основная	2 года 10 месяцев/очная
2.	43.01.09	ППКРС Повар, кондитер	Основное общее (9 кл)	Среднее профессиональное образование	Повар, кондитер	Основная	3 года 10 месяцев/очная
3.	43.01.09	ППКРС Повар, кондитер	Среднее общее (11 кл)	Среднее профессиональное образование	Повар, кондитер	Основная	1 год 10 месяцев в/очная
4.	43.02.15	ППССЗ Поварское и кондитерское дело	Основное общее (9 кл)	Среднее профессиональное образование	Техник - технолог	Основная	3 года 10 месяцев/очная
5.	43.02.14	ППССЗ Гостиничное дело	Основное общее (9 кл)	Среднее профессиональное образование	Специалист по гостеприимству	Основная	3 года 10 месяцев/очная

6.	43.02 .14	ППССЗ Гостиничное дело	Среднее общее (11 кл)	Среднее профессиональ ное образование	Специалист по гостеприимств у	Основ ная	1 год 10месяце в/очная
7.	43.02 .16	ППССЗ Туризм и гостеприимство	Основное общее (9 кл)	Среднее профессиональ ное образование	Специалист по туризму и гостеприимств у	Основ ная	3 года 10 месяцев/ очная

В 2023 году Основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, реализуемые в ГАПОУ ИО АТОПТ составлялись с учетом особенностей регионального рынка труда и на основе мониторинга запросов работодателей.

### Лист анализа анкет 2023

1. Вид собственности	- государственная	
	- акционерное общество	18 (36%)
	- частная	31 (62%)
	- общественная организация	1 (2%)
2. Кто отвечает на вопросы анкеты	Руководитель	27 (54%)
	Заместитель руководителя	10 (20%)
	Начальник отдела кадров	
	Начальник цеха, подразделения	13 (26%)
3. К какой отрасли относится ваше предприятие?	Легкая промышленность	
	Сельское хозяйство	
	Туризм и гостеприимство	8 (16%)
	Торговля	8 (16%)
	Общественное питание	34 (68%)
	Другое	1 (2%)
4. Какова среднесписочная численность работников на вашем предприятии?	Менее 15	22 (44%)
	15-49	24 (48%)
	50-99	3 (6%)
	100-299	1 (2%)
	300-500	
	Более 500	
5. Можете ли Вы сказать, что за последние 2 года численность сотрудников предприятия:	Значительно увеличилась (более 20%)	2 (4%)
	Небольшой прирост (5-10%)	13 (26%)
	Практически без изменений (около 5%)	26 (52%)
	Небольшое снижение (5-20%)	6 (12%)
	Значительное снижение (более 20%)	1 (2%)
	Затрудняюсь ответить	2 (4%)
6. Существует ли для Вашего предприятия проблема дефицита кадров?	Работников простого физического труда (не требующего профессиональных навыков)	32 (64%)
	Работников сложного физического труда (требующего профессиональных навыков)	34 (68%)
	Работников простого умственного труда (не требующего специальных знаний)	14 (28%)
	Работников сложного умственного труда (требующего специальных знаний)	30 (60%)
	Руководящих работников (на уровне подразделения)	27 (54%)
	Руководящих работников (на уровне предприятия, фирмы)	11 (22%)
7. Существует ли на Вашем предприятии потребность в специалистах среднего профессионального	ДА	50 (100%)

образования?		
8. Специалисты каких профессий/специальностей могли бы быть приняты сегодня на Ваше предприятие?	Профессия	Продавец-кассир 10 Старший продавец 1 Заведующий магазином 1 Фасовщик 2 Управляющий магазином 1 Мерчендайзер 1 Ревизор 1 Кладовщик 1 Супервайзер 1 Рекламный агент 1 Маркетолог 2 Логист 1 Торговый представитель 1 Агент по снабжению 2 Горничная 10 Кастелянша 1 Повар 81 Пекарь 6 Кухработник 11 Титестер 3 Раздатчица 1 Кондитер 28 Тестомес 2 Су-шеф 11 Администратор гостиницы 7 Администратор ресторана 6 Старший смены 3 Заведующий этажом 1 Бариста 1 Официант 33 Пиццмейкер 2 Бригадир Кассир 23 Бармен 1 Менеджер 1 Калькулятор 1 Изготовители тонкого лаваша 5
9. Сколько выпускников нашего учреждения было принято на Ваше предприятие за последние 2 года?	Количество человек	111
10. Оцените уровень подготовки выпускников АТОПТ, которые пришли работать на Ваше предприятие за	Знание теоретических основ профессии/специальности	
	<b>Высокий</b>	13 (26%)
	<b>Средний</b>	27 (54%)

последние 2 года:	<b>Низкий</b>	
	Владение практическими профессиональными навыками	
	<b>Высокий</b>	5 (10%)
	<b>Средний</b>	34 (68%)
	<b>Низкий</b>	1 (2%)
	Личностные качества	
	<b>Высокий</b>	14 (28%)
	<b>Средний</b>	25 (50%)
	<b>Низкий</b>	
	Дополнительные навыки (общие компетенции)	
	<b>Высокий</b>	5 (10%)
	<b>Средний</b>	31 (62%)
	<b>Низкий</b>	2 (4%)
11. Сколько человек из числа принятых на работу за последние 2 года выпускников нашего учреждения были уволены?	Не устраивает зарплата	8
	Собственное желание	5
	Большая физическая нагрузка	3
	График работы не устраивает	10
	Декретный отпуск	1
	Служба в армии, переезд в другой город	12
12. Как часто сотрудники техникума взаимодействуют с вами по вопросам трудоустройства и организации учебной и производственных практик?	Никогда	
	Редко	2 (4%)
	Только при оформлении на практику	16 (32%)
	Постоянно	31 (62%)
	Другое	

13. Как Вы оцениваете целесообразность сотрудничества с ГАПОУ ИО АТОПТ?

№	Аспекты сотрудничества	Несомненно, да	Пожалуй, да	Пожалуй, нет	В этом нет необходимости	Затрудняюсь ответить
1	Участие в разработке учебно-программной документации по ФГОС с учетом профессиональных стандартов	22 (44%)	10 (20%)	9 (18%)	2 (4%)	6 (12%)
2	Стажировка мастеров производственного обучения и преподавателей	1 (2%)	17 (34%)	21 (42%)	1 (2%)	6 (12%)
3	Предоставление обучающимся мест учебной и производственной практики	38 (76%)	10 (20%)	1 (2%)		
4	Помощь учебному заведению в оснащении материально-технической базы		3 (6%)	27 (54%)	3 (6%)	16 (32%)

5	Повышение квалификации, переподготовка работников предприятия в учебном заведении	1 (2%)	19 (38%)	21 (42%)	1 (2%)	9 (18%)
6	Проведение семинаров, мастер-классов и др.	3 (6%)	18 (36%)	18 (36%)	1 (2%)	10 (20%)
7	Участие в демонстрационном экзамене, чемпионате «Профессионалы» в качестве индустриальных экспертов	12 (24%)	5 (10%)	19 (38%)		15 (30%)

14. Укажите, пожалуйста, какую степень важности для каждой профильной для вашего предприятия профессии/специальности имеют следующие общие компетенции (оцените одним из баллов: 1 – абсолютно не важно, 2 – не очень важно, 3 – очень важно, 0 – трудно сказать):

Общие компетенции	Повар	Кондитер	Гостиничное дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу (технолог)	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	34 предприятия 23 (68%)	20 (59%)	8 предприятий 3 (38%)	29 (85%)	8 предприятий 6 (75%)
Использовать современные средства поиска, анализ и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	19 (56%)	18 (52%)	3 (38%)	25 (74%)	6 (75%)
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	14 (41%)	12 (35%)	3 (38%)	19 (56%)	5 (63%)
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	34 (100%)	31 (91%)	3 (38%)	32 (94%)	6 (75%)
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	30 (88%)	26 (76%)	3 (38%)	29 (85%)	4 (50%)
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	34 (100%)	31 (91%)	3 (38%)	31 (91%)	5 (63%)
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	32 (94%)	29 (85%)	3 (38%)	29 (85%)	3 (38%)
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	31 (91%)	31 (91%)	3 (38%)	28 (82%)	

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	30 (88%)	29 (85%)	3 (38%)	31 (91%)	4 (50%)
--	----------	----------	---------	----------	---------

15. Укажите, пожалуйста, для каждой профильной для вашего предприятия профессии/ специальности необходимые, на ваш взгляд, профессиональные знания и навыки:

<b>Профессия (специальность)</b>	<b>Необходимые профессиональные знания и навыки</b>
Повар	Знание технологического процесса и оборудования, готовить и оформлять банкетные блюда, знать условия и сроки хранения, санпины и требования ХАСП, творчески оформлять блюда по новым тенденциям, проводить отпуск блюд. Знание калькуляции блюд и ценообразования, работа с планом меню, уметь работать с технологическими картами и разнообразным оборудованием. Скоростные навыки работы, трудолюбие, старательность. Знание новых продуктов.
Кондитер	Готовить выпечку из разных видов теста, оформлять торты и пирожные, десерты, соблюдать правила санитарии, знать ассортимент кондитерских изделий, уметь готовить начинки, крема, работать с мастикой, карамелью, знать правила обслуживания, оборудование, применять на практике новые технологии и творческое мышление, уметь работать с документацией
Официант	Знать меню, винную карту, уметь производить расчет посетителей
Специалист по гостеприимству и туризму	Уметь убирать и содержать в чистоте жилые помещения, менять постельное белье, принимать заказы у посетителей на бытовые услуги; уметь размещать гостей, регистрировать, знать психологию, вручать почту, вести учет занятых и освободившихся номеров, бронировать; знания организации работы портье и горничной; навыки контроля текущей деятельности служб гостиницы; знание законодательной базы в сфере гостеприимства; осуществлять контроль за деятельностью персонала. Горничная: уметь наводить порядок и поддерживать его, знать этикет, уметь работать с бытовой химией, ухаживать за вещами, гладить, работать с оборудованием. Быть стрессоустойчивым, физически выносливым, терпеливым и внимательным, ответственным и пунктуальным, грамотная выразительная речь, хорошая дикция, клиентоориентированность, организованность, общительность, развитые организаторские способности. Способность решать конфликты, понимание различных культур, умение работать в команде, умение принимать решения в неопределенных ситуациях.
Специалист по поварскому и кондитерскому делу (технолог)	Организовывать работу смены, производить заявку на сырье. Знание кухонь мира. Умение организовать работу, знание санитарно-гигиенических норм в работе общепита, знание правил хранения продуктов. Владение ТТК и ПК, знание 1С. Разрабатывать новые ТТК, составление плана меню. Знать и уметь технологию приготовления блюд, калькуляцию, изучать спрос потребителей, знать психологию человека, вести контроль качества приготовленных блюд, делать отчеты.
Товаровед	Кассир: уметь производить прием, выдачу и хранение денежных средств, вести учетную документацию. Управляющий магазином: проводить собеседование, ставить задачи перед персоналом, принимать решения, работать с документами, решение конфликтов между сотрудниками, подбор и обучение персонала. Мерчендайзер: составление отчетов, контроль за документацией, выкладка товаров, установка оборудования. Товаровед: умения организовать себя и свое время, инициативность, заключение договоров о поставке, знание ГОСТ, проведение инвентаризации, знание документации, ПК, ответственность, умение работать с покупателями. Ответственность, пунктуальность, работоспособность, внимательность. Ревизор: проведение плановых ревизий финансово-хозяйственной деятельности, составление отчетности, консультирование сотрудников. Рекламный агент: взаимодействие с другими агентами по рекламе, осуществление продвижения товаров. Маркетолог: создание стратегии продвижения продуктов и услуг, участие в создании рекламных компаний. Логист: прием продукции на склад с последующей отгрузкой, контроль выполнения договоров.

Супервайзер: управление персоналом, распределение объемов работы.
---

16. Укажите, пожалуйста, какими дополнительными квалификациями, смежными профессиями желательно, чтобы владел работник данной профессии (специальности):

Профессия (специальность)	Дополнительные квалификации
Повар	Официант, бармен, технолог, кондитер, су-шеф, обвальщик мяса и птицы, кассир, раздатчик, кух работник, сушист, пекарь, пиццмейкер, бригадир, знание 1С
Кондитер	Пиццмейкер, пекарь, повар, бригадир, официант, тестовод, лепщик пельменей, зав производством, знание 1С
Официант	Повар
Специалист по гостеприимству и туризму	Кастелянша, администратор, прачка, горничная, знание английского языка, официант, менеджер, заведующий этажом, экономист, психолог, администратор СПИР
Специалист по поварскому и кондитерскому делу (технолог)	Бариста, менеджер, администратор, повар, кондитер, су-шеф, шеф-повар, технолог, бармен, зав производством, калькулятор, старший повар, бренд-шеф, знание 1С
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Кассир, управляющий, агент по закупкам, SMM специалист, дизайнер, менеджер по продажам, мерчандайзер, заведующий магазином, заведующий складом, агент по снабжению, маркетолог, торговый представитель, кладовщик, продавец, администратор магазина, знание 1С.

17. Являются ли обязательными требованиями наличие профессионального образования и стажа работы при приеме на имеющиеся вакансии (укажите «да» или «нет» в соответствующей строке)?

Профессия (специальность)	Наличие профессионального образования	Наличие стажа работы
Повар	38	11
Кондитер	35	12
Администратор отеля	16	6
Специалист по поварскому и кондитерскому делу (технолог)	36	17
<b>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров:</b>	7	2
Кассир	2	
Продавец	1	
Старший продавец	1	1
Маркетолог	2	2
Фасовщик	1	1
Логист	1	1
Агент по снабжению	1	1
Ревизор	1	1
Рекламный агент	2	2
Торговый представитель	1	1
Управляющий магазином	2	1
Кладовщик	1	1
Супервайзер	1	
Мерчандайзер	1	
Товаровед	8	6
Официант/ бармен	17	2

Можно отметить востребованность на рынке труда профессий и специальностей, по которым ведется подготовка в техникуме. Результаты анкетирования были рассмотрены на педагогическом совете и учтены при составлении вариативной части программы.

Помимо основных профессиональных образовательных программ в Техникуме в 2023 году осуществлялась образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам:

№п	Код, наименование основной программы профессионального обучения	вид программы	Срок обучения час	Присваиваемая квалификация	Выдаваемый документ
<b>Профессиональное обучение</b>					
Основные программы профессионального обучения					
1	16675 «Повар»	подготовка	144	3 разряда	Свидетельство о квалификации рабочего
2	16675 «Повар»	переподготовка	360	3-4 разряд	Свидетельство о квалификации рабочего
3	16675 «Повар»	переподготовка	144	3-4 разряд	Свидетельство о квалификации рабочего
4	16675 «Повар»	повышение квалификации	72	4-5 разряд	Свидетельство о квалификации рабочего
5	16675 «Повар»	повышение квалификации	320	4-5 разряд	Свидетельство о квалификации рабочего
6	12901 «Кондитер»	подготовка	144	3 разряда	Свидетельство о квалификации рабочего
7	16399 «Официант»	подготовка	160	3 разряда	Свидетельство о квалификации рабочего
8	16399 «Официант»	подготовка	144	3 разряда	Свидетельство о квалификации рабочего
<b>Дополнительное профессиональное образование</b>					
Дополнительные профессиональные программы					
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания по компетенции «Поварское дело»	переподготовка	144	специалист по поварскому и кондитерскому делу	Диплом профессиональной переподготовки.
2	Технология приготовления сложных блюд из широкого	повышение квалификации	72	4-5 разряд	Удостоверение о повышении квалификации

	ассортимента продуктов				
3	Повар, кондитер в форме стажировки	повышение квалификации	72	4-5 разряд	Удостоверение о повышении квалификации

Данные профессии востребованы на рынке труда.

№ п\п	Код, наименование основной программы профессионального обучения	вид программы	срок обучения час	Выпуск 2021 год	Выпуск 2022 год	Выпуск 2023 год
1	16675 «Повар»	подготовка	144	0	0	13
2	16675 «Повар»	переподготовка	360	14	7	0
3	16675 «Повар»	переподготовка	144	18	21	10
4	16675 «Повар»	повышение квалификации	72	22	34	5
5	16675 «Повар»	повышение квалификации	320	0	0	0
6	12901 «Кондитер»	подготовка	144	6	4	5
7	16399 «Официант»	подготовка	160	5	12	0
8	16399 «Официант»	подготовка	144	0	0	63
	Итого обучено			65	78	100
<b>Наименование дополнительной профессиональной программы</b>						
1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания по компетенции «Поварское дело»	переподготов ка	144	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
2	Технология приготовления сложных блюд из широкого ассортимента продуктов	повышение квалификации	72	0	13	4
3	Повар, кондитер в форме стажировки	повышение квалификации	72	0	1	0
	Итого обучено			0	14	4

Динамика обучения складывается следующим образом: 2021 году по основным программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам обучено 65 слушателей, в 2022 году обучено 92 человек, а в 2023 обучено 104 человека. Число обученных слушателей увеличивается.

ГАПОУ ИО АТОПТ с 2021года является центром обучения слушателей в рамках федерального проекта «Содействие занятости», национального проекта «Демография» по компетенции «Поварское дело» по профессиональному обучению и дополнительному профессиональному

образованию лиц. За три года (2021-2023 г.г.) прошли обучения по категориям:

- безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;
- молодежь возрасте до 35 лет включительно (по категориям);
- граждане в возрасте 50-ти лет и старше;

Программа	2021	2022	2023
Общая численность лиц, прошедших обучение по программам ПО и/или ДПО, чел.	33	33	15
Количество реализованных программ ПО и/или ДПО организацией, осуществляющей образовательную деятельность, шт.	4	5	2
Общая численность лиц, прошедших обучение с применением дистанционных образовательных технологий, чел.	0	0	0

- граждане предпенсионного возраста;
- женщины, находящиеся в отпуске по уходу за ребенком в возрасте до трех лет;
- работники находящиеся под риском увольнения;
- женщины не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста.

В целом можно сделать вывод о том, что материальная база техникума и кадровое обеспечение позволяет увеличить выпуск слушателей для этого необходимо активизировать профориентационную работу с жителями Ангарского городского округа и педагогическими работниками учреждений СПО Иркутской области.

Дополнительное образование реализовывалось по следующим дополнительным общеразвивающим программам:

№	2021г	2022г	2023г
<b>Кружки профессионального творчества</b>			
1.	«Радуга вкуса»	«Поварята»	«Поварята»
2.	«Мастер-шеф»	«Ложки- поварёшки»	«ООО Изюм»
3.	«Кулинарные идеи»	«Первое, второе, третье»	«The Булки»
4.	Поварское искусство	«Вкусные истории»	«Вкусные истории»
5.	«Кулинарная студия»	Поварское искусство	Поварское искусство
6.	«Сладости для радости»	«Кулинарная студия»	«Кулинарная студия»
7.	«Сладкоежка»	«Радуга вкуса»	«Радуга вкуса»
8.	«Вкусные истории»	«Шеф-повар»	«Мастер-шеф»
9.	«Шейкер»	«Мировая кухня»	«Мировая кухня»
10.	«Поварята»	«Шедевры кулинарии»	«Шедевры кулинарии»
11.	«Пальчики оближешь»	«Сделай сам»	«Кухонные Ассы»
12.	«Гурман»	«Кулинарные идеи»	«Кулинарные идеи»
13.	«Кулинарные фантазеры»	«Плюшкин дом»	«Плюшкин дом»
14.	«Оценка качества»	«Пальчики оближешь»	«Пальчики оближешь»

15.		«Кулинарные фантазеры»	«Кулинарные фантазеры»
16.		«Гурман»	«Гурман»
17.		«Оценка качества»	«Оценка качества»
18.		«Сладкоежка»	«Сладкоежка»
	<b>Спортивные секции</b>	<b>Спортивно-студенческий клуб «СМАК»</b>	<b>Спортивно-студенческий клуб «СМАК»</b>
19.	Волейбол	Волейбол	Волейбол
20.	ОФП	ОФП	ОФП
21.	Баскетбол	Баскетбол	Баскетбол
22.	Настольный теннис	Настольный теннис	Настольный теннис
23.	<b>Нормативы ГТО (подтвержденные значком)</b>		
24.	0	0	Золотой значок – 3 чел
25.	<b>Вокальная студия «Русь молодая»</b>		
26.	<b>Поисковый отряд «Пульс» Музея 114 ССКД</b>		
	<b>Кружки и объединения в общежитии</b>		
27.	«Вдохновение»	«Вдохновение»	«Вдохновение»
28.	«Фантазия»	Леди - Фея	Леди - Фея
29.	<b>Волонтерская деятельность</b>		
30.	<b>Волонтерский отряд «Новое поколение»</b> (социальное, событийное, культурно-просветительское направления)	<b>Волонтерский отряд «Новое поколение»</b> (социальное, событийное, культурно-просветительское направления) <b>Волонтеры АД</b> (волонтеры антинаркотического направления (в рамках проекта Равный-равному))	<b>Волонтерский отряд «Новое поколение»</b> (социальное, событийное, культурно-просветительское направления) <b>Волонтеры АД</b> (волонтеры антинаркотического направления (в рамках проекта Равный-равному))
	<b>Первичное отделение «Движение первых»</b>		
31.	0	0	25
32.	<b>Медиацентр</b>		
33.	0	0	5 чел

В 2023 году продолжают действовать кружки профессиональной направленности, при этом, их количество, по сравнению с 2021 годом увеличилось, в сравнении с 2022г осталось прежним, так как в организацию вторичной профориентации и дополнительной занятости студентов кроме мастеров производственного обучения подключились преподаватели спец дисциплин.

В 2023 году продолжает добровольческую деятельность волонтерский отряд «Новое поколение». Волонтеры «Ангарского техникума общественного питания и торговли» реализуют социальные проекты. Волонтеры продолжают работать на чемпионатной площадке «Профессионалы», проводят экскурсионно-выставочные мероприятия, мастер-классы и профессиональные пробы для школьников г. Ангарска, таким образом, создают благоприятный имидж нашей профессиональной

образовательной организации в рамках профориентационной работы и помогают школьникам в профессиональном самоопределении. В конце 2022 года волонтерский отряд взял шефство над ветераном ВОВ, блокадником Ленинграда и на протяжении двух лет оказывают ему бытовую помощь. «Волонтеры антинаркотического движения техникума в составе Ангарского городского округа» и продолжает проводить работу по антинаркотическому направлению.

В 2023 году продолжает свою деятельность музей 114 Свирской стрелковой Краснознаменной дивизии. На базе этого музея продолжает действовать поисковый отряд «Пульс», который ежегодно участвует в региональном слете поисковых отрядов и музейных объединений Иркутской области. Традиционно поисковый отряд организует и проводит Уроки Мужества, акций гражданско-патриотической направленности Всероссийского и муниципального уровня, проводят работу по увековечению памяти участников ВОВ, а так же по благоустройству воинских захоронений и памятников, сопровождает творческими номерами культурные мероприятия городского уровня и уровня ПОО.

В 2022 году на базе ГАПОУ ИО АТОПТ спортивный клуб «СМАК», в деятельность которого включены спортивные секции был зарегистрирован и внесен во Всероссийский перечень (реестр) «Студенческих спортивных клубов». В 2023 г спортивный клуб участвовал в Открытом публичном всероссийском смотре-конкурсе на лучшую организацию физкультурно-спортивной работы среди профессиональных образовательных организаций и на региональном уровне занял призовое место в номинации «Лучший студенческий спортивный клуб в профессиональной образовательной организации». В 2023г 156 чел участвовали в сдаче нормативов физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО), из них 3 получили золотые значки ГТО.

В 2023г на базе техникума создано первичное отделение Общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи, и Медиациентр.

Анализ данных за три года свидетельствуют о том, что в ГАПОУ ИО «АТОПТ» систематически реализуются различные формы внеурочной деятельности.

### 3.1.2. Контингент и изменение численности студентов

Показатели численности студентов по состоянию на 31 декабря 2023 года за три последние года представлен в таблице:

№п/п	Код (шифр)	Наименование основной профессиональной образовательной программы	2021 год	2022 год	2023 год
<b>Очная форма обучения</b>					
1	43.01.09	Повар, кондитер (база 9)	324	332	333

2	43.01.09	Повар, кондитер (база 11)	46	44	45
3	43.02.15	Поварское, кондитерское дело (база 9)	137	154	151
4	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (база 9)	69	72	45
5	43.02.14	Гостиничное дело (база 9)	0	25	21
6	43.02.14	Гостиничное дело (база 11)	0	20	16
7	43.02.16	Туризм и гостеприимство	0	0	51
<b>ВСЕГО</b>			<b>576</b>	<b>647</b>	<b>662</b>

Анализ контингента показывает численность студентов техникума в 2023 году увеличилась, введена новая специальность «Туризм и гостеприимство». Учреждение выполняет Государственное задание и контрольные цифры приема

### 3.2. Качество подготовки обучающихся

#### 3.2.1. Результаты промежуточной аттестации

Формы, порядок и сроки промежуточной аттестации студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям устанавливаются учебными планами и календарными графиками учебного процесса. Ежегодно в начале учебного года определяется состав комиссии и график промежуточной аттестации студентов, при необходимости вносятся изменения. Вся необходимая информация: положение о формах, порядке и сроках промежуточной аттестации студентов, график аттестации на учебный год доводится до каждого студента под подпись. Традиционно анализ результатов промежуточной аттестации студентов проводится один раз в полугодие, рассматривается на педагогическом совете техникума.

**Таблица «Результаты промежуточной аттестации студентов в форме экзамена по учебным дисциплинам в 2023 году»**

Дисциплина	№ группы	Получили оценки								Средний балл по группам	Успеваемость по группам	Качество подготовки по группам	Средний балл по дисциплине	Успеваемость по дисциплине	Качество подготовки по дисциплине
		"5"		"4"		"3"		"2" и н/а							
		кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%						
Русский язык	10/10a		0,0	8	36,4	14	63,6		0,0	3,4	100,0	36,4			
	11/11a		0,0	7	33,3	14	66,7		0,0	3,3	100,0	33,3			
	12/12a		0,0	5	20,8	19	79,2		0,0	3,2	100,0	20,8			
	13/13a		0,0	4	18,2	17	77,3	1	4,5	3,0	95,5	18,2			
	ГД1/1		0,0	7	29,2	17	70,8		0,0	3,3	100,0	29,2			
	ТЭ1		0,0	5	21,7	18	78,3		0,0	3,2	100,0	21,7			
	ПКД1/1		0,0	13	50,0	13	50,0		0,0	3,5	100,0	50,0			
	ПКД2/1		0,0	10	37,0	17	63,0		0,0	3,4	100,0	37,0	3,3	99,4	30,8
Математика	10/10a		0,0	4	18,2	18	81,8		0,0	3,2	100,0	18,2			
	11/11a		0,0	7	33,3	14	66,7		0,0	3,3	100,0	33,3	3,3	99,4	25,3

	12/12a		0,0	5	20,8	19	79,2		0,0	3,2	100,0	20,8			
	13/13a		0,0	4	18,2	17	77,3	1	4,5	3,0	95,5	18,2			
	ГД1/1	1	4,2	5	20,8	18	75,0		0,0	3,3	100,0	25,0			
	ТЭ1		0,0	6	26,1	17	73,9		0,0	3,3	100,0	26,1			
	ПКД1/1	2	7,7	9	34,6	15	57,7		0,0	3,5	100,0	42,3			
	ПКД2/1	2	7,4	3	11,1	22	81,5		0,0	3,3	100,0	18,5			
<b>Химия</b>	10/10a		0,0	5	22,7	17	77,3		0,0	3,2	100,0	22,7			
	11/11a		0,0	6	28,6	15	71,4		0,0	3,3	100,0	28,6			
	12/12a		0,0	6	25,0	18	75,0		0,0	3,3	100,0	25,0			
	13/13a	1	4,5	4	18,2	16	72,7	1	4,5	3,1	95,5	22,7			
	ТЭ1	3	13,0	8	34,8	12	52,2		0,0	3,6	100,0	47,8	3,3	99,1	29,4
<b>Иностранный язык</b>	16/16a	1	4,8	8	38,1	12	57,1		0,0	3,5	100,0	42,9			
	17/17a		0,0	15	68,2	7	31,8		0,0	3,7	100,0	68,2			
	18/18a		0,0	10	47,6	10	47,6	1	4,8	3,3	95,2	47,6			
	ГД1/1		0,0	9	37,5	15	62,5		0,0	3,4	100,0	37,5	3,5	98,8	49,0
<b>Безопасность жизнедеятельности</b>															
	ТЭ2	6	26,1	5	21,7	8	34,8	4	17,4	3,2	82,6	47,8	3,2	82,6	47,8
<b>Теоретические основы товароведения</b>															
	ТЭ2	3	12,5	9	37,5	12	50,0		0,0	3,6	100,0	50,0	3,6	100,0	50,0
<b>Основы микробиологии, санитарии и гигиены</b>	1/1a	4	14,8	5	18,5	17	63,0	1	3,7	3,4	96,3	33,3			
	2/2a	3	11,1	5	18,5	18	66,7	1	3,7	3,3	96,3	29,6			
	3/3a	4	16,0	7	28,0	13	52,0	1	4,0	3,5	96,0	44,0	3,4	96,2	35,7
<b>Техническое оснащение и организация рабочего места</b>	1/1a	10	37,0	12	44,4	4	14,8	1	3,7	4,1	96,3	81,5			
	2/2a	9	33,3	11	40,7	6	22,2	1	3,7	4,0	96,3	74,1			
	3/3a	10	40,0	6	24,0	8	32,0	1	4,0	3,9	96,0	64,0	4,0	96,2	73,2
<b>Информатика</b>	ТЭ1	1	4,3	8	34,8	14	60,9		0,0	3,4	100,0	39,1	3,4	100,0	39,1
<b>Право</b>	ПКД1/1		0,0	18	69,2	8	30,8		0,0	3,7	100,0	69,2			
	ПКД2/1		0,0	16	59,3	11	40,7		0,0	3,6	100,0	59,3			
	ГД1/1		0,0	15	62,5	9	37,5		0,0	3,6	100,0	62,5	3,6	100,0	63,7

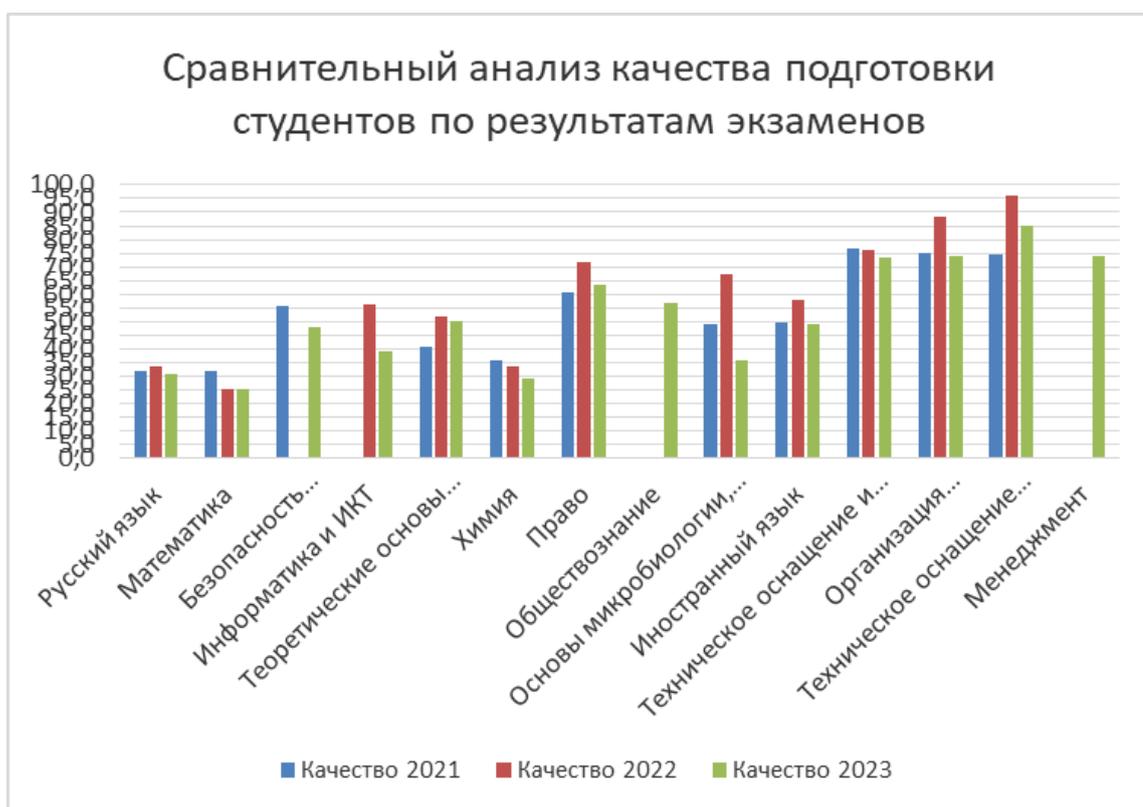
Общественное образование	ПКД1/1		0,0	17	65,4	9	34,6		0,0	3,7	100,0	65,4	3,6	100,0	56,8
	ПКД2/1	2	7,4	11	40,7	14	51,9		0,0	3,6	100,0	48,1			
Организация обслуживания	ПКД1/3	10	43,5	9	39,1	4	17,4		0,0	4,3	100,0	82,6	4,2	100,0	73,9
	ПКД2/3	9	39,1	6	26,1	8	34,8		0,0	4,0	100,0	65,2			
Техническое оснащение организации питания	ПКД1/3	7	30,4	11	47,8	5	21,7		0,0	4,1	100,0	78,3	4,3	100,0	84,8
	ПКД2/3	15	65,2	6	26,1	2	8,7		0,0	4,6	100,0	91,3			
Менеджмент	ГД1	4	21,1	10	52,6		0,0	5	26,3	3,2	73,7	73,7	3,2	73,7	73,7

В ходе анализа полученных результатов промежуточной аттестации студентов по учебным дисциплинам можно сделать вывод об удовлетворительной подготовке студентов к экзаменам.

Согласно анализа результатов промежуточной аттестации студентов в форме экзамена, остаются проблемными для студентов дисциплины «математика», «русский язык», «химия», что подтверждается низким средним баллом и качеством подготовки.

По остальным учебным дисциплинам качество подготовки больше 50%, наибольшее качество подготовки студенты продемонстрировали по дисциплине общепрофессионального цикла «Техническое оснащение и организация рабочего места».

В целом по результатам экзаменов качество подготовки студентов в течение нескольких лет выше по дисциплинам общепрофессионального цикла, чем общеобразовательного.



По итогам сравнительного анализа результатов экзаменов за три года можно сделать следующие выводы:

качество подготовки по дисциплине «Русский язык» в течение трех лет не поднимается выше 33,7%, в 2023 году наблюдается небольшое снижение качества подготовки;

качество подготовки по дисциплине «Математика» снижается два года подряд с 31,7 до 25,3% в 2023 году;

качество подготовки по дисциплине «Химия» в течение трех лет снижается с 35,7 до 29,4% ;

качество подготовки по дисциплине «Иностранный язык» в 2023 году составило 49%, что соответствует результатам 2021 года;

качество подготовки по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в 2022 году впервые составило 0%, в 2023 году – 47,8%, что незначительно ниже результатов 2021 года;

качество подготовки по дисциплине «Теоретические основы товароведения» составило в 2023 году 50 %, что незначительно ниже результатов экзамена прошлого года, но выше результатов 2021 года;

качество подготовки по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» в 2023 году составило 35,7%, что значительно ниже результатов предыдущих двух лет;

качество подготовки по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» стабильно находится на уровне больше 74%;

качество подготовки по дисциплине «Право» составило 63,7%, что незначительно меньше результатов предыдущего учебного года.

В третий раз студенты сдавали экзамены по дисциплинам: «Организация обслуживания» (качество подготовки составило 73,9%) и

«Техническое оснащение организаций питания» (качество подготовки составило 84,8%), по двум дисциплинам наблюдается снижение качества подготовки по сравнению с прошлым годом.

По дисциплине «Информатика», которую студенты сдают экзаменом второй год наблюдается снижение качества подготовки с 56,5 до 39,1%.

Среди причин низкого качества обучения студентов преподаватели отмечают низкую мотивацию студентов на овладение дисциплинами общеобразовательного цикла, слабый контроль со стороны некоторых родителей за успехами своих детей. Здесь перед педагогами стоит задача на каждом учебном занятии постараться связать теорию с практикой, подобрать задания и/или проблемные ситуации, способствующие интересу к овладению той или иной дисциплиной. Также необходимо преобладание в учебном процессе активных методов обучения. С целью повышения качества подготовки студентов необходимо ежегодно проводить серию внеклассных мероприятий, где есть возможность предложить ребятам интересные задания, связанные с осваиваемой образовательной программой. Немаловажную роль играет систематический контроль за выполнением студентами домашних заданий со стороны преподавателей и классных руководителей, привлечение студентов к участию в различных мероприятиях и просветительских акциях с одной стороны, и контроль администрации за эффективностью проводимых учебных занятий, соответствием их современным требованиям, с другой стороны. Преподавателями техникума разработаны и внедряются рабочие программы общеобразовательных дисциплин с профессионально ориентированным содержанием, что отчасти решает проблему мотивации студентов на изучение дисциплины.

**Таблица. Результаты промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям в 2023 году**

Профессия/ специальность	Название ПМ	Номер группы	Курс	Кол-во чел.	Количество оценок				Успеваемость	Качество
					«5»	«4»	«3»	«2»		
43.01.09 Повар, кондитер	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4/4а	1	21	16	5			100,00	100,00
	ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4/4а	1	20	13	6	1		100,00	95,00
		16/16а	3	19	8	8	2	1	94,74	84,21
		17/17а	3	22	11	9	2		100,00	90,91
		18/18а	3	20	8	8	3	1	95,00	80,00
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	5/5а	2	21	15	6			100,00	100,00
		16/16а	3	19	5	11	2	1	94,74	84,21
		17/17а	3	21	6	14	1		100,00	95,24

	изделий, закусок	18/18а	3	19	9	7	3		100,00	84,21
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	5/5а	2	21	8	11	2		100,00	90,48
		6/6а	4	21	9	12			100,00	100,00
		7/7а	4	23	5	11	6		95,65	69,57
		8/8а	4	18	9	9			100,00	100,00
		9/9а	4	21	12	8	1		100,00	95,24
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5/5а	2	21	11	10			100,00	100,00
		6/6а	4	21	11	8	2		100,00	90,48
		7/7а	4	21	4	13	4		100,00	80,95
		8/8а	4	19	8	11			100,00	100,00
		9/9а	4	20	8	9	3		100,00	85,00
									98,95	90,82
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	ПМ.01 Управление ассортиментом товаров	ТЭ2	2	23	7	7	5	4	82,61	60,87
	ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	ТЭ3	3	22	10	5	5	2	90,91	68,18
	ПМ.03 Организация работ в подразделении организации	ТЭ3	3	20	7	6	7		100,00	65,00
	ПМ.04 Технология выполнения работ	ТЭ2	2	23	8	8	7		100,00	69,57
									93,38	65,90
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПКД1/2	2	25	23	2			100,00	100,00
	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПКД1/3	3	23	16	7			100,00	100,00
		ПКД2/3	3	23	19	1	3		100,00	86,96

	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПКД1/3	3	23	16	7			100,00	100,00
		ПКД2/3	3	23	19	1	3		100,00	86,96
	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПКД1/4	4	26	15	9	2		100,00	92,31
		ПКД1/4	4	26	17	6	3		100,00	88,46
	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПКД1/4	4	26	12	12	2		100,00	92,31
	ПМ 07 Выполнение работ по профессиям: Повар, кондитер	ПКД1/2	2	25	24	1			100,00	100,00
									100,00	94,11
43.02.14 Гостиничное дело	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, портье)	ГД1	1	20	3	7	7	3	85,00	50,00
									85,00	50,00

На основании результатов промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям в 2023 году высокое качество подготовки по результатам промежуточной аттестации по профессиональным модулям показали студенты по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело». С целью расширения перечня специальностей техникума в 2022 году была открыта новая программа 43.02.14 Гостиничное дело.

### Качество подготовки по ОПОП за три года

	2021 г	2022 г	2023 г
43.01.09 Повар, кондитер	90,23	93,4	90,82
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	87,66	71,65	65,9
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	90,83	91,23	94,11
43.02.14 Гостиничное дело			50

В целом согласно сравнительного анализа качества подготовки по ОПОП:

по профессии 43.01.09 повар, кондитер на протяжении трех лет подготовки с 2021 по 2023 наблюдается стабильное качество подготовки студентов, более 90%;

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на протяжении трех лет подготовки наблюдается небольшой прирост качества подготовки, в 2023 году показатель составил 94,11%;

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров на протяжении трех лет наблюдается снижение качества подготовки, в 2023 году самое низкое качество показали студенты за три года;

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело качество подготовки в 2023 году составило 50%.

В целом можно сделать вывод о том, что необходимо продолжать анализ результатов промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и профессиональным модулям, преподавателям разнообразить методы проведения учебных занятий, реализовывать личностно-ориентированный подход, развивать творческий потенциал педагогического коллектива с целью создания условий для роста качества подготовки студентов, отсутствия академической задолженности и сохранности контингента.

Одной из первоочередных задач перед учебным заведением стоит задача сохранения контингента обучающихся и выполнения государственного задания.

#### 3.2.2. Результаты итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников 2023 года осуществлялась в соответствии с действующим законодательством.

Динамика результатов ГИА представлена в таблице:

№п	Код (шифр)	Наименование основной профессиональной образовательной программы	Выпуск чел.	Получил и диплом	Из них диплом с отличием	Повышен ные разряды
Вып уск	43.01.09	Повар, кондитер (база 9)	71	71	0	52
	43.01.09	Повар, кондитер (база 11)	21	21	5	21
	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (база)	22	22	0	0

		9)				
	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (база 9)	22	22	1	0
	%		136 чел	100%	4%	54%
Выпуск 2022 год	43.01.09	Повар, кондитер (база 9)	50	50	1	28
	43.01.09	Повар, кондитер (база 11)	21	21	7	21
	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (база 9)	34	34	2	0
	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (база 9)	15	15	0	0
	%		120 чел	100%	8%	69%
Выпуск 2023 год	43.01.09	Повар, кондитер (база 9)	81	81	0	43
	43.01.09	Повар, кондитер (база 11)	21	21	4	17
	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (база 9)	26	26	0	0
	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (база 9)	20	20	0	0
	%		148 чел	100%	3%	40,5%

На основе приведенных данных можно сделать вывод о том, что количество выпускников увеличилось. Все выпускники успешно прошли государственную итоговую аттестация и получили диплом о среднем профессиональном образовании.

В 2023 году ГИА в форме ДЭ проводилась в группах обучавшихся ОПОП СПО - ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в группах б/ба, 7/7а, 8/8а, 9/9а (срок обучения 3 год 10 месяцев), группе 5/5а (срок обучения 1 год 10 месяцев). По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в группах ПКД1/4 (срок обучения 3 года 10 месяцев). В ходе подготовки к проведению ГИА в виде ДЭ были проведен комплекс мероприятий в соответствии с «Дорожной картой»: приобретены оборудование, инвентарь, инструмент и проведены процедуры аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена (получен электронный аттестат ЦПДЭ по компетенции "Поварское дело").

На ЦМК общественного питания для выпускников был выбран КОД 1.3 из оценочных материалов для демонстрационного экзамена по компетенции "Поварское дело". Обоснование выбора: ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержит 5 профессиональных модулей, 4 из которых полностью отражены в выбранных заданиях. Это позволило оптимально определить соответствие результатов освоения студентами образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС.

### ***3.2.3. Результаты внеурочной деятельности студентов***

Внеурочная деятельность в техникуме осуществляется, согласно рабочей Программе воспитания и календарного плана воспитательной работы по следующим направлениям воспитательной деятельности: гражданско-патриотическое, профессионально-ориентирующее, экологическое, бизнес-ориентирующее, спортивное, здоровьесберегающие, студенческое самоуправление, культурно-творческое направление.

В 2023 году в программу воспитания, в соответствии с Федеральным Законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» были внесены изменения и основными модулями стали: «Аудиторные занятия», «Внеаудиторная деятельность», «Классное руководство», «Основные воспитательные дела техникума» «Организация предметно-пространственной среды», Взаимодействие с родителями (законными представителями)». «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнерство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

#### Мониторинг занятости студентов ГАПОУ ИО АТОПТ формами внеурочной деятельности

Год	Общий контингент студентов (чел.)		Занимаются в клубах, секциях, кружках, объединениях в АТОПТ (чел. и % от общего числа контингента)												В учрежденных доп. образования и клубах по месту жительства (чел. и % от общего числа контингента)		Всего студентов, занятых внеурочной деятельностью (чел., %)	
			Кружки профессионального творчества		Спортивные секции		Поисковый отряд и актив Музея ПИ4 ССКД		Вокальная студия «Русь молодая»		Волонтерский отряд «Новое поколение»		Кружки, спортивные секции в общежитии					
			Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%				
2021	576		249	44	85	15	19	4,0	25	5,0	61	11	45	8	46	8	551	91
2022	647		307	47	98	16	19	3,0	32	4,9	101	15	47	7,2	73	11,2	589	91
2023	662		217	32	176	27	19	2,8	25	3,7	102	15	46	6,9	81	12	602	91

В целом, средний показатель занятости студентов в различных формах внеурочной деятельности на протяжении трех лет держится на одном уровне и составляет 91 %. Кроме этого 98% студентов техникума оформили Пушкинские карты и в свободное время посещают кинотеатры и городские культурные мероприятия.

**Таблица «Результаты участия студентов в конкурсных мероприятиях»**

Уровень	2021 год			2022 год			2023 год		
	Победитель	Призер	Всего участий	Победитель	Призер	Всего участий	Победитель	Призер	Всего участий

<i>Всероссийский, с международным участием</i>	9	62	153	4	9	15	4	8	<b>12</b>
<i>Региональный</i>	4	17	39	19	49	86	29	45	92
<i>Муниципальный и внутритехникумовский</i>	2	20	28	5	18	64	45	21	66

В 2023 году педагогический коллектив техникума привлекал студентов к участию в конкурсах различного уровня, в том числе через такие электронные площадки как:

- «Россия – страна возможностей»: участие студентов во Всероссийских дистанционных олимпиадах с международным участием по общеобразовательным дисциплинам, областных конкурсах и НПК, городских интеллектуальных играх.

- «Большая перемена». В 2023г - два студента прошли в полуфинал и участвовали в очном этапе в г. Красноярск.

- «Мы Вместе» (волонтерство). Студенты, совместно с поисковым отрядом «Пульс» активно включались во всероссийские и региональные акции;

Георгиевская ленточка, #СвоихНеБросаем, «Письмо солдату», «Посылка солдату» и др.

- движение «Профессионалы». В 2023г студенты участвовали в 3 компетенциях: Поварское дело, Сервис на объектах гостеприимства, Администрирование отеля, из них, по двум компетенции получили золотые медали.

Рекомендации:

1. Педагогическому коллективу продолжать работу по информированию и вовлечению студентов к участию в молодежном движении «Первые», культурных городских мероприятиях по Пушкинской карте, конкурсных мероприятиях всероссийского уровня, используя электронные площадки:

- «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
- отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
- движения «Профессионалы»

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

##### **4.1. Организация урочной деятельности**

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается в последнюю неделю июня месяца (за исключением учебных групп по специальности «Поварское и кондитерское дело» на третьем курсе обучения). Максимальная учебная нагрузка студентов по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» включает в себя обязательные учебные занятия и самостоятельную работу. Максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю,

самостоятельная работа – 18 часов в неделю, обязательная нагрузка – 36 часов. При прохождении студентами учебной и производственной практик самостоятельная работа учебным планом не предусмотрена.

По ОПОП по ФГОС ТОП -50 наиболее востребованных профессий и специальностей: 43.01.09 Повар, кондитер и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело самостоятельная работа выполняется студентами в рамках 36 недельной учебной нагрузки.

В учебном году предусматриваются каникулы для всех учебных групп: две недели в зимний период, девять недель летом.

В техникуме установлена шестидневная учебная неделя. Уроки длятся 45 минут, между уроками предусмотрены перемены для отдыха и приема пищи.

Расписание учебных занятий построено таким образом, чтобы выполнялись требования к выполнению рабочих программ, требований ФГОС по профессиям и специальностям согласно часов, указанных в учебных планах по семестрам.

В группах предусмотрены консультации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, которые проводятся в течение учебной недели по расписанию консультаций либо перед экзаменами. В учебных группах по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» консультации проводятся как групповые, так и индивидуальные. В остальных учебных группах учебным планом предусмотрены групповые консультации.

Расписание учебных занятий студенты могут посмотреть на сайте техникума либо на специальном информационном стенде, размещенном в общедоступном месте на первом этаже техникума. Также посмотреть расписание студенты могут в своем профиле в электронном журнале Дневник.ру.

Таким образом, в учебном заведении образовательный процесс организуется в полном соответствии с предъявляемыми требованиями.

#### **4.2. Организация самостоятельной работы студентов**

В учебном заведении созданы условия для выполнения самостоятельных работ студентами поскольку самостоятельная работа – это обязательная часть при реализации программ и от ее успешного выполнения во многом зависит качество освоения образовательной программы в целом. Организация самостоятельной работы регулируется локальным нормативным актом. Виды самостоятельных работ предусмотрены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Преподавателями разработаны методические рекомендации для студентов по выполнению самостоятельных работ по всем учебным дисциплинам.

Расписание работы кабинета информатики и ИКТ предусматривает возможность доступа студентов к работе на ПК с возможностью выхода в сеть Интернет для выполнения самостоятельных работ. Также для выполнения самостоятельных работ студентами в читальном зале

библиотеки имеется два компьютера с выходом в Интернет. Особенностью организации самостоятельной работы студентов является то, что преподаватели имеют возможность проконтролировать выполнение самостоятельных работ студентами непосредственно на учебных занятиях, есть возможность разнообразить формы контроля за выполнением СРС. В случае затруднения выполнения этих работ студенты могут обратиться к преподавателям.

### 4.3. Организация всех видов практик

Профессиональный цикл образовательной программы включает следующие виды практической подготовки: учебная и производственная практики (в том числе и преддипломная).

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется по семестрам, чередуясь с теоретическими занятиями.

Содержание всех этапов учебной и производственной практик определяется требованиями к результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальностей: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» рабочими программами учебной и производственной практики ФГОС СПО, разрабатываемыми и утверждаемыми ГАПОУ ИО АТОПТ.

Таблица.  
Организация всех видов практик  
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер  
- (срок обучения 1г.10 мес.)

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование вида практики в соответствии с рабочим учебным планом	Наличие программы практик	Семестр проведения практики и форма проведения (рассредоточено, концентрированно)	Место проведения практики	Наличие и форма отчета
	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика. - 72 часа  Производственная практика – 72 часа	Имеется	1 семестр  Концентрированно  Рассредоточено	Учебный кулинарный цех  Профильные организаци	1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики  1. Аттестационный лист производственной

					и	практики, 2.Дневник производственной практики, 3.Производственна я характеристика; 4. Отчет по производственной практики	
	<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика. - 144 часа</p> <p>Производственная практика – 288 часов</p>	Имеет ся	2 семестр	<p>Концентрированно и распределено</p> <p>Распределено</p>	<p>Учебный кулинарный цех и профильные организации</p> <p>Профильные организации</p>	<p>1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики,</p> <p>1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3.Производственна я характеристика; 4. Отчет по производственной практики</p>
	<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика. - 72 час</p> <p>Производственная практика - 108 часов</p>	Имеет ся	3 семестр	<p>Концентрированно и распределено</p> <p>Распределено</p>	<p>Учебный кулинарный цех и профильные организации</p> <p>Профильные организации</p>	<p>1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики,</p> <p>1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3.Производственна я характеристика; 4. Отчет по производственной практики</p>

	<p>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика. - 72 час</p> <p>Производственная практика - 108 час</p>	<p>Имеется</p>	<p>3 семестр</p> <p>Концентрированно и рассредоточено</p> <p>Рассредоточено</p>	<p>Учебный кулинарный цех и профильные организации</p> <p>Профильные организации</p>	<p>1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики,</p> <p>1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики</p>
	<p>ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</p>	<p>Учебная практика. - 144 час</p> <p>Производственная практика - 252 час</p>	<p>Имеется</p>	<p>4 семестр</p> <p>Концентрированно и рассредоточено</p> <p>Рассредоточено</p>	<p>Учебный кулинарный цех и профильные организации</p> <p>Профильные организации</p>	<p>1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики,</p> <p>1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики</p>
<p>Всего - 1332 час; Учебная практика - 504 час; Производственная практика - 828 час</p>						

Таблица.  
**Организация всех видов практик по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**  
 - (срок обучения 3г.10 мес.)

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование вида практики в соответствии с рабочим учебным планом	Наличие программы практик	Семестр проведения практики и форма проведения (распределено, концентрированно)	Место проведения практики	Наличие и форма отчета
1	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика. - 72 часа	Имеется	4 семестр  Концентрированно	Учебный кулинарный цех	1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики
	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика – 72 часа	Имеется	5 семестр  Концентрированно	Учебный кулинарный цех	1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики
	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика. - 144 часа	Имеется	5 семестр  Концентрированно	Учебный кулинарный цех	1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики,
2	ПМ 02. Приготовление, оформление и		Имеется	6 семестр		

	подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика – 288 часа		Рассредоточено	Профильные организации	1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики
	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика. - 72 часа  Производственная практика – 144 часа	Имеется	6 семестр  Концентрированно и рассредоточено  Рассредоточено	Учебный кулинарный цех и профильные организации  Профильные организации	1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики  1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики
	ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	Учебная практика. - 72 часа  Производственная практика – 72 часа	Имеется	7 семестр  Концентрированно и рассредоточено  Рассредоточено	Учебный кулинарный цех и профильные организации  Профильные организации	1. Аттестационный лист учебной практики, 2. Дневник учебной практики  1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики
	ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Учебная практика. - 144 час	Имеется	8 семестр  Концентрированно	Учебный кулинарный	1. Аттестационный лист учебной

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	Производственная практика - 216 час		и рассредоточено  Рассредоточено	й цех и профильные организации  Профильные организации	практики, 2. Дневник учебной практики,  1. Аттестационный лист производственной практики, 2. Дневник производственной практики, 3. Производственная характеристика; 4. Отчет по производственной практики
	Всего - 1296 час; Учебная практика - 504 час Производственная практика - 792 час					

**Таблица.**  
**Организация всех видов практик**  
**по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  
**- (срок обучения 2 г.10 мес.)**

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование вида практики в соответствии с рабочим учебным планом	Наличие программы практик	Семестр проведения практики и форма проведения (распределено, концентрировано)	Место проведения практики	Наличие и форма отчета
1	ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебная практика – 72 часа	Имеется	3-4 семестр	Концентрировано, расщедоточено. Учебный магазин предприятия торговли.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практики.
		Производственная практика – 108 часов	Имеется	4 семестр	Расщедоточено На предприятиях торговли.	
2	ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров	Учебная практика – 36 часов	Имеется	4 семестр	Концентрировано, расщедоточено. Учебный магазин предприятия торговли.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практики.
		Производственная практика – 36 часов	Имеется	4 семестр	Расщедоточено. На предприятиях торговли.	
3	ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	Учебная практика – 36 часов	Имеется	5 семестр	Концентрировано, расщедоточено. Учебный магазин предприятия торговли.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной

		Производственная практика – 36 часов	Имеется	5 семестр	Рассредоточено. На предприятиях торговли.	практики. 3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практике.
4	ПМ.03 Организация работ в подразделении организации	Учебная практика – 36 часов	Имеется	6 семестр	Концентрировано, рассредоточено. Учебный магазин предприятия торговли.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики.
		Производственная практика – 36 часов	Имеется	6 семестр	Рассредоточено. На предприятиях торговли.	3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практике.
5	Преддипломная практика (ПДП)	Производственная практика – 144 часа	Имеется	6 семестр	Рассредоточено. На предприятиях торговли.	1. Отчет по преддипломной практике.
<p>Всего - 540 часов;  Учебная практика - 180 часов  Производственная практика - 360 часов</p>						

**Таблица. Организация всех видов практик  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
- (срок обучения 3 г.10 мес.)**

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование вида практики в соответствии с рабочим учебным планом	Наличие программы практик	Семестр проведения практики и форма проведения (рассредоточено, концентрированно)	Место проведения практики	Наличие и форма отчета
1	ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер	Учебная практика – 144 часа	Имеется	3-4 семестр	Концентрир ованно, рассредоточ енно. Учебный, кулинарный цех и предприятия индустрии питания.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственна я характеристика. 4. Отчет по производственной практики.
		Производственная практика – 144 часов	Имеется	4 семестр	Рассредоточ енно На предприятия х индустрии питания.	
2	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная практика – 72 часа	Имеется	4 семестр	Концентрир ованно, рассредоточ енно. Учебный, кулинарный цех и предприятия индустрии питания.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственна я характеристика. 4. Отчет по производственной практики.
		Производственная практика – 72 часа	Имеется	4 семестр	Рассредоточ енно На предприятия х индустрии питания.	

3	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика – 72 часа	Имеется	5 семестр	Концентрированно, рассредоточенно. Учебный, кулинарный цех и предприятия индустрии питания.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практики.
		Производственная практика – 144 часа	Имеется	5 семестр	Рассредоточенно На предприятия индустрии питания.	
4	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика – 36 часов	Имеется	6 семестр	Концентрированно, рассредоточенно. Учебный, кулинарный цех и предприятия индустрии питания.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практики
		Производственная практика – 108 часов	Имеется	6 семестр	Рассредоточенно На предприятия индустрии питания.	
5	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	Учебная практика – 36 часов	Имеется	7 семестр	Концентрированно, рассредоточенно. Учебный, кулинарный цех и предприятия индустрии питания.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственная характеристика.

	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика – 72 часа	Имеется	7 семестр	Рассредоточенно На предприятиях индустрии питания.	4. Отчет по производственной практики
б	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика – 72 часа	Имеется	7 семестр	Концентрированно, рассредоточенно. Учебный, кулинарный цех и предприятия индустрии питания.	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики.
		Производственная практика – 108 часов	Имеется	7 семестр		
<p>Всего - 1077 час;  Учебная практика - 468 часа  Производственная практика - 609 часов</p>						

**Таблица.**  
**Организация всех видов практик**  
**по специальности 43.02.14 Гостиничное дело - (срок обучения 2 г.10 мес.)**

№ п/п	Наименование вида деятельности	Наименование вида практики в соответствии с рабочим учебным планом	Наличие программы практик	Семестр проведения практики и форма проведения (распределено, концентрированно)	Место проведения практики	Наличие и форма отчета
1	ПМ 1 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Учебная практика – 108 часа	Имеется	2 семестр	Распределенно · предприятия индустрии гостеприимства	1. Аттестационный лист учебной и производственной практики. 2. Дневник учебной и производственной практики. 3. Производственная характеристика. 4. Отчет по производственной практики.
		Производственная практика – 174 часов	Имеется	2-3 семестр	Распределенно · предприятия индустрии гостеприимства	
Всего - 282 часов; Учебная практика - 108 часов Производственная практика - 174 часов						

Учебная практика студентов осуществляется в учебных мастерских под руководством мастеров производственного обучения (преподавателей специальных дисциплин), закрепленного за учебной группой или в профильных организациях на основе договоров, заключенных с руководителями профильных организаций.

Преимущества организации учебной практики в учебных цехах:

- освоение профессиональных компетенций в соответствии с программой учебной практики, внедрение новых технологий и методик чемпионатов по компетенциям;
- закрепление у обучающихся знаний и умений в рамках профессиональных модулей;
- отработка навыков работы на современном оборудовании;
- развитие познавательной активности студентов, умение выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, пользоваться профессиональной документацией (технологическими картами, сборниками рецептов)

- развитие коммуникативных навыков, умения работать в команде.

ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли», в 2023 году реализующий программы:

- по профессии - 43.01.09. Повар, кондитер,
- по специальности - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- по специальности – 43.02.14 Гостиничное дело
- по специальности - 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Материально-техническая база техникума в полном объеме соответствует содержанию ФГОС СПО для проведения практической подготовки обучающихся.

Перечень материально-технического обеспечения необходимых для реализации ОПОП, включает в себя мастерские и лаборатории:

1. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
2. Учебный кулинарный цех № 2 с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
3. Учебный кулинарный цех № 3 с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;
4. Учебный кондитерский цех с зонами приготовления кондитерских, мучных и хлебобулочных изделий;
5. Учебные гостиничные номера;
6. Учебная мастерская по специальности Гостиничное дело;
7. Ресепш;
8. Учебный магазин.

Рабочие места для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям соответствуют инфраструктурному листу демонстрационного экзамена в полном объеме.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ ИО АТОПТ, которые оснащены оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Профессионалы по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ ИО АТОПТ и организациями.

Направление на практическую подготовку обучающихся оформляется приказом директора ГАПОУ ИО АТОПТ с указанием закрепления каждого

обучающегося за профильной организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

С руководителями профильных организаций техникум согласовывает программы практики, планируемые результаты и задание.

Руководители профильных организаций предоставляют рабочие места обучающимся ГАПОУ ИО АТОПТ, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников предприятия - наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками.

Оборудование профильных организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Руководители профильных организаций обеспечивают безопасные условия для прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж с обучающимися по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Руководители организаций – социальные партнеры - участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ГАПОУ ИО АТОПТ (мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от профильной организации (руководители, наставники).

Мастера производственного обучения или преподаватели дисциплин профессионального цикла (руководители практики от ГАПОУ ИО АТОПТ) контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики профильными организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми.

Сроки проведения учебной и производственной практики установлены в соответствии с графиком чередования теоретического и практического обучения в ГАПОУ ИО АТОПТ и в соответствии с ОПОП СПО.

Производственная практика проводится непрерывно, после изучения курса МДК и освоения программы учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Результаты практики определены программами практик, разработанными ГАПОУ ИО АТОПТ в соответствии с ФГОС СПО по профессии и специальности.

По результатам освоения практики, руководителями от техникума и профильной организации формируется аттестационный лист и производственная характеристика, содержащая сведения об уровне освоения студентами профессиональных компетенций.

В период прохождения практики студентом ведется дневник учебной и производственной практики, который дает возможность проводить ежедневный текущий и промежуточный контроль студентов за качеством выполняемых практических заданий.

По результатам производственной практики студентом составляется отчет, который утверждается руководителями организаций. В качестве приложения к дневнику студент разрабатывает технологические карты блюд, также может оформить фото - материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на производственной практике.

Для дифференцированного зачета по практической подготовки, студент представляет руководителю практики результаты освоения практик (отчет, дневник производственной практики, аттестационный лист и производственную характеристику), заверенные руководителем организаций.

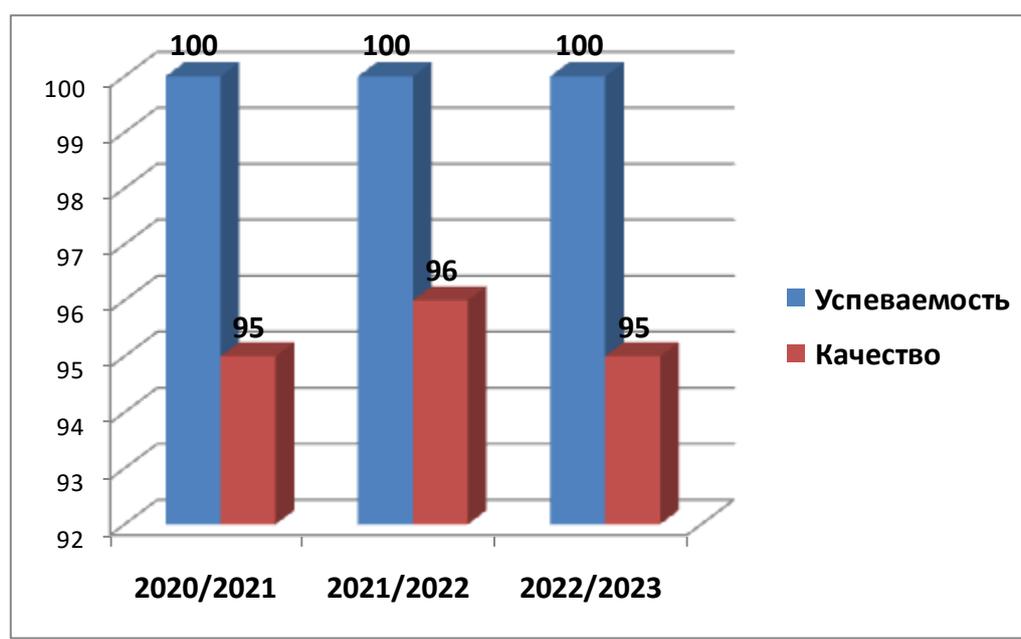
Проблемы организации практики в профильных организациях:

- нарушение студентами трудовой дисциплины (опоздание, пропуски по неуважительной причине).

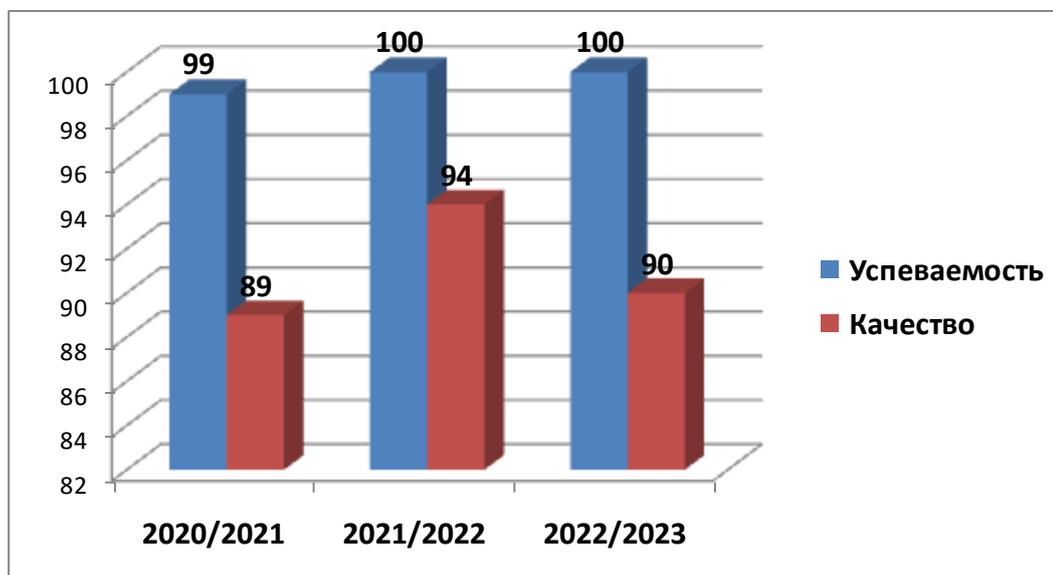
Руководители практик проводят индивидуальную работу.

### Результаты освоения ПМ по учебной и производственной практики групп ПКРСС

Мониторинг результатов освоения учебной и производственной практики обучающимися групп ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер срок обучения 1г.10м.



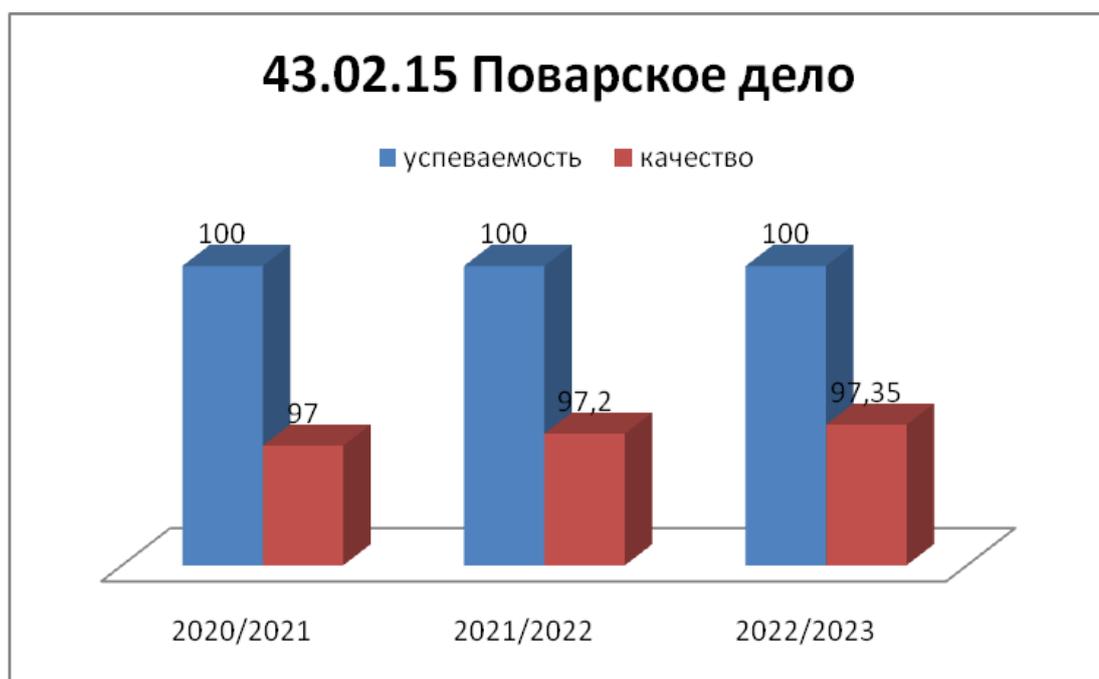
Мониторинг результатов освоения учебной и производственной практики обучающимися групп ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер срок обучения 3г.10м.

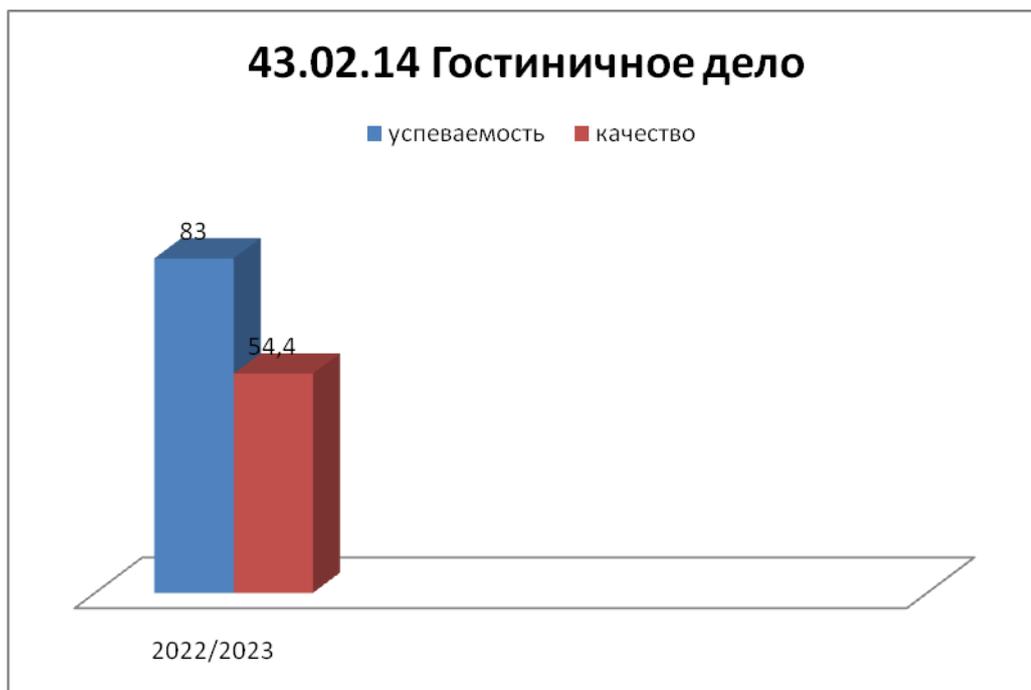


В результате проведения мониторинга было установлено, что группы по ППКРС показали хорошее качество подготовки.

Таким образом, необходимо продолжать работу по реализации личностно-ориентированного подхода, развивать творческий потенциал преподавателей спецдисциплин, мастеров производственного обучения и студентов через внедрение новых технологий, участия в конкурсах профессионального мастерства, Чемпионатах, работу кружков профессионального творчества с целью создания условий для роста качества подготовки студентов.

Мониторинг качества успеваемости по учебной и производственной практики групп ППСЗ:





В результате проведения мониторинга было установлено, что группы по ППССЗ показали качество подготовки выше среднего.

Таким образом, необходимо продолжать работу по реализации личностно-ориентированного подхода, развивать творческий потенциал руководителей практики и студентов через внедрение новых технологий, участия в конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах, работу кружков профессионального творчества с целью создания условий для роста качества подготовки студентов.

#### Работа с социальными партнерами по организации практики и повышению качества подготовки специалистов.

Большая работа проводится по сотрудничеству с социальными партнерами по разным направлениям:

1. Эффективное трудоустройство и повышение конкурентоспособности выпускников техникума на рынке труда
  - в ГАПОУ ИО АТОПТ проводятся презентации профильных организаций;
  - совместная работа с ЦЗН г. Ангарска, посещение выпускниками проводимых мероприятий, таких как «День карьеры», «Ярмарки вакансий»;
  - организация и проведение круглых столов с работодателями;
  - организация встреч с успешными выпускниками;
  - проведение мастер-классов специалистами профильных организаций по профилю подготовки.
2. Проведение анкетирования в профильных организациях с целью внесение корректировок в программы учебной и производственной практики (новые технологии, новое сырье и т.д.), а также владеть информацией по востребованности кадров.

#### 2. Повышение уровня профессионализма педагогов техникума

- Организация стажировок мастеров и преподавателей спецдисциплин техникума в профильных организациях в целях актуализации практических навыков педагогов, знакомства с новыми технологиями и оборудованием.

### 3. Повышение качества проведения учебной и производственной практики

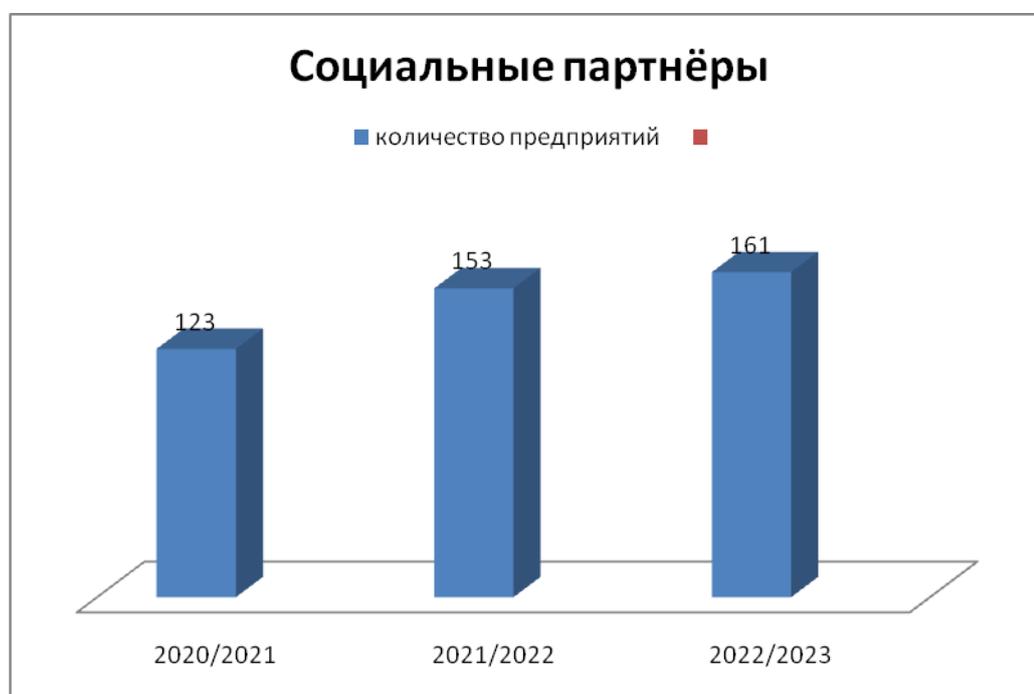
- Использование в учебно-производственном процессе материально - технической базы профильных организаций в целях освоения студентами современного оборудования и технологий
- Заключение договоров с руководителями профильных организаций для отработки умений и навыков во время освоения рабочих программ учебной и производственной практики.

### 4. Проектная деятельность студентов техникума на городском, краевом, региональном уровне

- Проведение конкурсов профессионального мастерства с привлечением ведущих специалистов профильных организаций;
- Подготовка к Олимпиадам, Конкурсам, Чемпионатам с использованием оборудования работодателей профильных организаций.

### 5. Расширение сотрудничества с работодателями

- Вовлечение работодателей в работу по разработке рабочих программ учебной и производственной практики и их корректировка
- Привлечение работодателей к участию в работе комиссии ЭК, ГЭК, ГИА, независимыми экспертами при проведении демонстрационного экзамена.



- В результате совместной деятельности работодателей и ГАПОУ ИО АТОПТ
- формируются требования работодателей при подготовке специалистов;

- совместное проведение занятий со специалистами профильных организаций в форме мастер-классов, консультаций способствующих качеству подготовки студентов;
- создаются условия в профильных организациях для студентов техникума с целью адаптации их на рынке труда;
- стабильное трудоустройство выпускников техникума по выбранной профессии/специальности (спрос на выпускников).

#### **4.4. Организация медицинского и социального обслуживания**

В период 2023г студенты получали социальную поддержку за счёт средств областного бюджета. Им выплачивалась государственная академическая, социальная стипендии, материальная помощь. Выплаты назначались на основании соответствующего Положения назначения государственной академической стипендии, государственной социальной стипендии за счет бюджетных ассигнований Иркутской области студентам очной формы обучения ГАПОУ ИО АТОПТ. В 2022 году социальную стипендию получали 81 чел, материальную помощь получили 39 чел. В 2023г материальную помощь получили 97 студентов, социальную стипендию

Студенты, обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, обеспечивались бесплатно горячим питанием. Студентам, обучающимся по программе подготовки специалистов среднего звена начислялись компенсационные выплаты за питание, согласно законодательству Иркутской области.

Нуждающиеся студенты имеют возможность получить места для проживания в общежитии АТОПТ.

Студенты категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лица из их числа, имели дополнительные меры социальной поддержки по законодательству РФ, Иркутской области. В 2021 году в техникуме обучалось 56 студентов данной категории. В 2022 году – 46 человек. В 2023г – 45 чел.

В ПОО действуют объекты медицинского и социального обслуживания:

##### **1. Объекты лечебно - оздоровительной инфраструктуры:**

1.1. Лицензированный медицинский кабинет (Лицензия на осуществление медицинской деятельности (бессрочная) Серия – ЛО-38 00003412, № ЛО-38-01-002941, от 15.08.2017 г., выдана Министерством здравоохранения Иркутской области);

##### **2. Объекты культурного назначения:**

- 2.1. Актовый зал на 200 посадочных мест;
- 2.3. Помещение для занятий эстрадной студии

##### **3. Объекты спортивного назначения:**

- 3.1. Спортивный зал площадью 271,1 кв.м.;
- 3.2. Тренажерный зал;

#### **4. Благоустроенное общежитие секционного типа на 135 мест;**

#### **5. Столовая на 200 посадочных мест**

Лицензированный медицинский кабинет оказывает первичную доврачебную медико-санитарную помощь в амбулаторных условиях по: лечебному делу, вакцинации (проведению профилактических прививок); оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок), педиатрии, а также проведение санитарно-просветительской работы среди участников образовательного процесса. В 2020г - 198 студентов было вакцинировано против гриппа, в 2021 году- 157 чел., а в 2022 г- 186 чел. В 2023г – 200 чел.

В спортивном зале с сентября 2023 года кроме уроков физической культуры по расписанию учебных занятий, в рамках деятельности спортивного клуба «СМАК» проводились занятия спортивных секций: волейбол, баскетбол, ОФП, настольный теннис, легкая атлетика, что способствовало укреплению здоровья студентов.

Для предоставления возможности доступа в здание образовательной организации для лиц с ограничениями по опорно-двигательной системе здание оборудовано кнопкой вызова. Переходы в здание учебного корпуса и в здание общежития оснащены предупредительными знаками для слабовидящих.

Учебные кабинеты и учебные цеха оснащены всем необходимым оборудованием, мебелью, техническими средствами, приборами, приспособлениями и инструментами. Во всех кабинетах есть дидактический и раздаточный материал, контролирующие задания в тестовой форме, опорные конспекты и схемы. Все учебные кабинеты имеют паспорта комплексно-методического обеспечения, снабжены мультимедийным оборудованием, также ведутся планы развития кабинетов.

Для предоставления доступа обучающихся, в том числе для лиц с ОВЗ к Информационным системам, и информационно-телекоммуникационным сетям в техникуме работают две лаборатории информационных технологий, библиотека. Компьютеры техникума объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет.

Для обеспечения безопасных условий доступа студентов в сеть интернет в техникуме действует система контент - фильтрации (Sky DNS). Доступ к запрещенным в образовательном процессе ресурсам сети для обучающихся и преподавателей техникума закрыт.

Таким образом, все студенты ПОО пользуются объектами спорта и лечебно-оздоровительной инфраструктуры.

#### **4.5. Организация питания**

Питание обучающихся осуществляется в столовой техникума:

Сироты, проживающие в общежитии, получают 4-х разовое питание, согласно требованиям СанПиН. Обучающиеся по профессиям

обеспечиваются горячим питанием (обедами), для питания обучающихся по специальностям получают компенсацию. Для работников и студентов техникума организована работа буфета. С сентября 2023 года горячее питание получают студенты, чьи законные представители принимают участие в СВО, так же питание организовано для детей инвалидов.

Питание отвечает требованиям рационального и сбалансированного питания, включает кулинарные изделия, горячие напитки. Меню составляется на основании 10 дневного меню согласованного в РосПотребНадзоре. Для проживающих в общежитии на каждом этаже оборудованы кухни, где ребята могут готовить завтраки и ужины.

#### **4.6. Обеспечение безопасности**

В целях обеспечения условий сохранения жизни и здоровья обучающихся и работников учреждения в техникуме выполняются все мероприятия комплексной безопасности.

Антитеррористическая деятельность осуществляется путем:

- наличия ограждения учреждения по всему периметру территории, ограничение доступа на территорию через две калитки и два въезда с автоматическими воротами;
- наличия периметрального освещения территории учреждения светодиодными прожекторами;
- наличия камер видеонаблюдения, из них 10 - уличных, 11 - внутри зданий с сохранением записи в течение месяца;
- осуществления пропускного режима через турникет, круглосуточное дежурство сторожевой службы, наличие ручного металлоискателя;
- наличия тревожной кнопки с вызовом группы быстрого реагирования на вахте у дежурного сторожа и в общежитии у дежурного по общежитию;
- образовательный процесс и проживание обучающихся в общежитии проходит по Правилам внутреннего распорядка техникума.

**Обеспечение пожарной и электробезопасности осуществляется путем:**

- оснащения техникума противопожарным оборудованием, средствами защиты и пожаротушения, АПС и системой оповещения и управления эвакуацией.
  - обеспечения состояния зданий, сооружений и оборудования в соответствие установленным нормативам и требованиями ПУЭ, ПТЭЭП;
  - обеспечения проведения своевременного обучения и инструктажей сотрудников и обучающихся по пожарной и электробезопасности;
  - проведения тренировочных занятий по учебной эвакуации согласно графика и практических занятий по использованию СИЗ и средств пожаротушения;
  - проведения профилактической работы с участием сотрудников ОВД, ГПН.
- Техническое обслуживание оборудования беспроводного канала связи, передающего сигнал пожарной тревоги на пульт централизованного наблюдения, систем автоматической пожарной сигнализации, охранной

сигнализации, систем оповещения по Договору осуществляет ООО «ПожТехПрофиль».

#### **Обеспечение вопросов гражданской обороны:**

Организация гражданской обороны: в соответствии с положением ФЗ РФ «О гражданской обороне» и «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера» обеспечивается обучением персонала техникума и обучающихся в области ГО, способам защиты от опасностей, возникающих при ведении военных действий и вследствие этих действий, а также при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера.

На случай возникновения чрезвычайных ситуаций в техникуме разработан план мероприятий защиты обучающихся и персонала в чрезвычайных ситуациях (эвакуация, использование средств индивидуальной защиты и порядок их получения, оказание медицинской помощи и т.д)

#### **Охрана труда и техника безопасности осуществляется путем:**

- организации мероприятий по улучшению условий труда и безопасной работы во время образовательного процесса;
- улучшения естественного и искусственного освещения, замена люминесцентных ламп и ламп накаливания на светодиодные;
- устройства тепловой завесы на входе в здание;
- оборудования площадки для физкультурно-оздоровительной работы;
- обеспечения организации контроля и обучения и инструктирования по вопросам охраны труда и технике безопасности;
- обеспечения безопасности и надёжности инженерных систем жизнеобеспечения.

#### **4.7. Работа общежития**

Общежитие техникума является одним из главных звеньев инфраструктуры «Ангарского техникума общественного питания и торговли». Общежитие благоустроенное секционного типа, рассчитанное на 135 мест.

Общежитие предназначено для размещения нуждающихся иногородних студентов, студентов детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа, на период обучения в техникуме. В исключительных случаях места в общежитии предоставляются студентам, проживающим в г Ангарске, попавшим в сложную жизненную ситуацию.

Заселение в общежитие и оформление прописки (регистрации) производится паспортистом общежития в установленном порядке. При заселении в общежитие все проживающие знакомятся с Правилами внутреннего распорядка в общежитии, проходят инструктажи по технике безопасности, противопожарной безопасности и заверяют ознакомление с документами личной подписью.

Плата за пользование общежитием взимается со студентов согласно смете. Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, и лица из их числа проживают в общежитии на период их обучения в Техникуме бесплатно. В 2023 году расселение осуществлялось по принципу: на 5 и 3 этажах проживают девушки, на 4 этаже – юноши. На этажах находятся: жилые

секции, по 30 кв. м., где есть две жилые комнаты, ванная и санузел. В комнатах проживают по 3 студента. В жилой секции имеется необходимый для проживания инвентарь. Все проживающие в жилой секции несут солидарную ответственность за состояние секции и имеющегося в нем имущества общего пользования.

На каждом этаже располагаются «Бытовая комната», где студенты в выходные дни готовят пищу, в комендантской комнате есть 2 холодильника, где хранятся продукты, электрочайники, СВЧ-печь, титан, утюги. На этаже есть «Комната для сушки белья», «Гладильная комната», «Телевизионная комната». На 3 этаже общежития в комнате №312 располагается комната для самоподготовки студентов, в том числе детей-сирот.

В общежитии к услугам студентов есть спортивная комната, «Медиацентр», «Центр творчества», где студенты занимаются в кружках по развитию творческих способностей «Вдохновение», «Леди-Фея» по общеразвивающим программам дополнительного образования. Занятия в кружках ведут воспитатели общежития Боброва Н.Н., Бубнова Е.В.

На первом этаже общежития техникума располагается библиотека и читальный зал, где имеется компьютер с выходом в Интернет. Читальный зал открыт для студентов с 9.00 до 17.00.

В вечернее время еженедельно в общежитии проводятся коллективно-творческие дела и спортивные мероприятия.

В общежитии техникума работают квалифицированные педагогические работники: два воспитателя, социальный педагог, педагог-психолог. Деятельность педагогических работников общежития сосредоточена на реализации воспитательных функций, а также создании достойных условий проживания студентов в период обучения.

Нормативной основой воспитательной работы в общежитии техникума являются следующие локальные нормативные акты:

- положение о студенческом общежитии АТОПТ;
- правила внутреннего распорядка в общежитии АТОПТ;
- план воспитательной работы общежития АТОПТ;
- положение о студенческом самоуправлении в общежитии
- положения о Совете общежития и Совете старост;

В содержание воспитательной деятельности общежития входит:

- осуществление деятельности по формированию нравственно-духовных качеств, созданию благоприятных психолого-педагогических условий для индивидуального развития через целенаправленную воспитательную работу;
- применение разнообразных методов, форм работы при организации воспитательных мероприятий, организации собственной деятельности студентов и развитию студенческого самоуправления в общежитии;
- проведение индивидуальных и групповых работ, направленных на оказание помощи студентам в решении трудностей в общении, учебно-профессиональной деятельности;
- обеспечение охраны жизни и здоровья каждого студента;

- ежегодная разработка плана деятельности по воспитательной работе общежития, оформление его в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отчетной документации воспитателей общежития. Таким образом, в общежитии ГАПОУ ИО АТОПТ обеспечены необходимые условия для проживания, самостоятельных занятий и отдыха студентов, а также проведения культурно-воспитательной и спортивно-массовой работы.

#### 4. ВОСТРЕБОВАННОСТЬ ВЫПУСКНИКОВ

По окончании техникума выпускники трудоустраиваются на предприятиях города и региона. В техникуме работает Служба содействия трудоустройству выпускников по плану и ведется мониторинг трудоустройства, занятости и закрепляемости на рабочих местах выпускников ежемесячно в течение года до 5 числа.

№ п/п	Выпуск по годам	Численность /удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки «хорошо» и «отлично», в общей численности выпускников		Трудоустройство выпускников		Закрепляемость выпускников	
		Количество	Доля	Количество во	Доля	Количество	Доля
1.	2021	136	80%	113	83%	100	74%
2.	2022	120	75%	109	91%	87	73%
3.	2023	148	85%	125	84,45%	111	75%

**Трудоустройство выпускников 2023 году составило 84,45%, а занятость выпускников составила 100%.**

6,7% - выпускников призваны в ряды РА

4,7% - выпускников в декретным отпуске

На основе приведенных данных можно сделать вывод о востребованности выпускников техникума на рынке труда, что следует учитывать в дальнейшем при формировании образовательной стратегии АТОПТ. Необходимо усилить работу с выпускниками по вопросу официального трудоустройства на рабочих местах.

#### 5. КАЧЕСТВО КАДРОВОГО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО, БИБЛИОТЕЧНО-ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

##### 5.1. Качество кадрового обеспечения образовательного процесса

Штат педагогических работников в 2023 году был полностью укомплектован. В реализации общеобразовательных программ и образовательных программ СПО было занято 64 педагогических работника (включая внутренне и внешнее совмещение), из них 39 преподавателей и 16 мастеров производственного обучения, в том числе внутренние совместители –10 человек.

Показатель	Реализация в ОУ				
	2020	2021	2022	2023	
Численность \ удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	54/56%	55/60%	56/64%	64/71%	
Численность \ удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	41/77%	41/75%	39/70%	47/74%	
Численность \ удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	высшая	20/37%	20/36%	14/50%	22/35%
	первая	18/33%	15/27%	14/50%	14/22%
Численность \ удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации \ профессиональную переподготовку, в общей численности педагогических работников	29/54%	32/58%	48/87%	20/32%	
Численность \ удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников	0	0	0	0	
Численность\удельный вес совместителей	2/3%	1/ 2%	1%	1/2%	
Численность\удельный вес начинающих педагогических работников	5/9%	4/7%	2/3%	9/14%	

Из 64 педагогических работников имеют высшее образование 47, 2 человека в настоящий момент получают высшее образование.

Численность педагогических работников, которым по результатам аттестации по состоянию 2023 года присвоена высшая квалификационная категория, составляет 22 человека, первая квалификационная категория - 14 человек.

В техникуме проводится системная работа по повышению квалификации педагогических работников. Все педагогические работники повышают квалификацию не реже 1 раз в 3 года. В 2023 году на курсах повышения квалификации по различным направлениям образовательной деятельности прошли обучение 20 педагогических работника.

В целом, анализируя качество кадрового обеспечения образовательного процесса, можно сделать вывод о соответствии требований к кадровому обеспечению образовательной деятельности ГАПОУ ИО АТОПТ в 2023 году.

## 5.2. Учебно-методическое сопровождение учебного процесса

Учебно-методическая работа Техникума направлена на совершенствование образовательного процесса на основе внедрения эффективных образовательных технологий, обеспечивающих овладение обучающимися и студентами опытом профессиональной, интеллектуальной

и социальной деятельности. Работа по совершенствованию педагогического мастерства через разнообразные формы методической работы:

- Методический совет;
- Деятельность цикловых методических комиссий;
- Самообразование;
- Смотры-конкурсы;
- Педагогические форумы и конференции
- Проектная деятельность

В рамках работы Цикловых методических комиссий осуществляется

- организация и осуществление учебной, методической, работы по профильным дисциплинам;
- освоение передового педагогического опыта и эффективных технологий обучения, воспитания и творческого развития личности будущего специалиста;
- осуществление исследовательской работы членами ЦМК и вовлечение в эту работу других педагогических работников и студентов;
- обеспечение условий для повышения профессиональной компетенции педагогических работников;
- пропаганда образовательных ценностей.

В ГАПОУ ИО АТОПТ на начало 2023 года функционировало четыре Цикловые методические комиссии:

- ЦМК дисциплин общеобразовательной подготовки;
- ЦМК общественного питания;
- ЦМК Гостиничного дела и торговли;
- ЦМК воспитательной деятельности.

Заседания в 2023 году проходили регулярно, согласно ежемесячным планам работы техникума.

### **5.3. Информационное и библиотечное обеспечение учебного процесса**

В учебном процессе используются два компьютерных кабинета, читальный зал библиотеки, конференц-зал. Практически во всех учебных кабинетах имеется компьютер, проектор, колонки, экран, что позволяет преподавателям в системе применять информационно-коммуникационные технологии обучения, разнообразить методы и приемы обучения, сделать уроки интересными и эффективными с точки зрения поставленных целей.

**Таблица. Информатизация учебного процесса**

Наименование критерий	Всего			Из них используется в учебных целях					
				всего			в кабинете информатики		
	2021 г.	2022 г.	2023 г.	2021 г.	2022 г.	2023 г.	2021 г.	2022 г.	2023 г.
Число кабинетов информатики	2	2	2	2	2	2	-	-	-
Число персональных компьютеров	64	80	86	54	54	60	0	0	0
Количество локальных сетей	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Число ПК в составе локальных сетей	34	43	43	28	28	28	28	28	28

Число ноутбуков, планшетов	33	34	34	28	28	28	28	28	28
Число ПК, подключенных к сети Интернет	36	58	86	36	45	45	28	28	28
Наличие сайта ОУ	1	1							

В техникуме действуют две локальные сети: одна в кабинете информатики и ИКТ, вторая предназначена для административного аппарата и используется для оперативного использования и передачи различной информации с целью рациональной организации учебного процесса.

В 2022 году были оборудованы мультимедийным оборудованием двенадцать учебных кабинетов, в 2023 году в кабинет ОБЖ был установлен проектор с экраном, во все учебные кабинеты проведен интернет.

Официальным сайтом техникума является сайт [www.anqarsk.kov-obr.ru](http://www.anqarsk.kov-obr.ru). На сайте представлены все актуальные документы, сопровождающие образовательный процесс.

Библиотечное обеспечение всех реализуемых образовательных программ удовлетворительное, все имеющиеся учебники есть в электронном виде.

В 2023 году был заключен договор на подключение учебного заведения к электронной библиотеке, все студенты получили логины и пароли от электронной библиотеки, все имеют возможность ее использования.

Таким образом, можно сделать вывод о достаточной обеспеченности учебной литературой по общеобразовательному циклу и профессиональному циклу по всем реализуемым программам.

В 2023 году учебное заведение перешло на ведение электронных журналов на портале Дневник.ру, внесены необходимые данные студентов и педагогических работников.

Следует добавить, что в учебном заведении создана и активно используется единая образовательная среда для организации учебного процесса. Для безопасного и оперативного общения все работники и студенты АТОПТ пользуются сервисом для образовательных учреждений Сферум.

## **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА**

### **6.1. Обеспечение условий осуществления образовательного процесса**

Условия реализации программ подготовки подкреплены необходимым материально-техническим обеспечением, достаточным для ведения образовательной деятельности:

- в здании учебного корпуса расположены 15 специализированных кабинетов, конференц-зал, 2 компьютерных класса, 1 учебно-производственная лаборатория, 1 учебно-производственное помещение - кондитерский цех;
- в здании общежития расположены 5 специализированных кабинетов, 3 учебно-производственных помещения – кондитерский, кулинарный цеха и официантская;

- в общественно-бытовом здании расположен актовый зал на 200 посадочных мест, спортивный зал площадью 277,1 кв.м. и обеденный зал вместимостью до 300 человек;
- на территории техникума оборудована спортивная площадка, состоящая из огражденного многофункционального спортивного комплекса, беговой дорожки с прыжковой ямой и гимнастического комплекса.

Учебные кабинеты и учебные цеха оснащены всем необходимым оборудованием, мебелью, техническими средствами, приборами, приспособлениями и инструментами. Во всех кабинетах есть дидактический и раздаточный материал, контролирующие задания в тестовой форме, опорные конспекты и схемы. Во всех кабинетах и в актовом зале установлено мультимедийное оборудование. Компьютеры техникума объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет.

В техникуме имеется библиотека с читальным залом, обеспеченная необходимой учебной, методической, справочной и художественной литературой. Фонд библиотеки составляет 5740.

Материальная база техникума ежегодно обновляется и расширяется. В 2023 году приобретена учебная мебель и мультимедийное оборудование.

С целью создания условий для реализации образовательной деятельности учреждения в период летних каникул выполнены следующие виды работ:

- по окончанию отопительного сезона проведены ремонтные сантехнические работы системы водоснабжения и отопления в здании общежития;
- проведена замена светильников в кондитерском цехе, на 4 и 5 этажах в коридоре здания общежития;
- проведена сеть Интернет в аудиториях общежития и комнатах мастеров;
- проведен косметический ремонт учебных аудиторий и жилых комнат общежития, комнат мастеров;
- проведен косметический ремонт переходов между зданиями техникума и коридора второго этажа здания общежития;
- проведено обновление спецодежды для работников пищеблока и хозяйственной службы.

С целью соблюдения санитарных требований проведена двукратная дезинсекция всех помещений зданий учреждения.

Дополнительно для практической подготовки специалистов используется база практик предприятий и организаций в соответствии с заключёнными договорами.

## **6.2. Финансовое обеспечение функционирования и развития техникума**

В 2023 году в рамках государственного задания предусмотрено 615 человек (среднегодовой контингент). Финансирование в рамках гос. задания составило 79 млн. 225 тыс. 263 руб. Эти средства расходуются на: заработную плату, налоги, коммунальные услуги, услуги по содержанию имущества, расходы на увеличение материальных запасов и основных

средств. За счет областного бюджета предусмотрены субсидии на иные цели, которые включают в себя питание студентов, пособия по социальной помощи, стипендию и приобретение основных средств. Данная сумма составила 21 млн. 884 тыс. 688 рублей. Внебюджетные средства, полученные от оказания услуг населению (услуги образовательной деятельности, организация питания, проживание в общежитии) расходуются на оплату труда, коммунальные услуги, услуги по содержанию имущества, а также на увеличение стоимости основных средств и материальных запасов. В 2023 году план внебюджетной деятельности составил 6 млн.812 тыс.674 рублей, план по внебюджетной деятельности выполнен на 100 %.

ГАПОУ ИО АТОПТ – **автономное учреждение, получающее** из областного бюджета субсидии на выполнение гос. задания и на иные цели на основании соглашений, заключенных между образовательным учреждением и учредителем - министерством образования Иркутской области.

ГАПОУ ИО АТОПТ – является **получателем бюджетных средств** из областного бюджета для исполнения публичных обязательств на основании бюджетной сметы, доведенной до образовательного учреждения главным распорядителем бюджетных средств – министерством образования Иркутской области.

Расходование бюджетных средств осуществляется в соответствии с бюджетной классификацией РФ через органы областного казначейства по следующим статьям расходов плана финансово- хозяйственной деятельности:

211	заработная плата
212	прочие выплаты (суточные, ежемесячная денежная компенсация на обеспечение книгоиздательской продукцией)
213	начисления на оплату труда
221	услуги связи
222	транспортные услуги
223	коммунальные услуги
225	услуги по содержанию имущества
225	капитальный ремонт
226	прочие услуги, антитеррористические и противопожарные мероприятия
262	пособия по социальной помощи населению: обмундирование, приобретение письменных принадлежностей, оплата проезда, компенсация по выпуску, компенсация питания детей-сирот, компенсация питания обучающихся
296	оплата земельного налога, на имущество, стипендия
310	увеличение стоимости основных средств
340	увеличение стоимости материальных запасов, питание обучающихся, медикаменты, горюче-смазочные материалы

В 2023 году заключены соглашения на выполнение гос. задания на 79225,3 тыс. рублей, на иные цели – на 21884,7 тыс. руб. Доведены лимиты по публичным обязательствам на 1744,2 тыс. руб.

Согласно Устава техникума источниками формирования внебюджетного фонда являются:

- доходы, получаемые от оказания платных образовательных услуг;
- доходы, получаемые от оказания услуг питания;
- доходы, получаемые от изготовления и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- безвозмездные поступления физических и юридических лиц, добровольные пожертвования.

В 2023 году техникум заработал на внебюджетной деятельности следующие средства:

№	Статья дохода	Сумма дохода, руб.
1	Проживание в общежитии при организации мероприятий и проживание студентов и работников	983846
2	Организация банкетов	2424003
3	Образовательные услуги	1550048
4	Реализация продукции собственного производства	1726114
<b>ИТОГО:</b>		<b>6684011</b>

Средства внебюджетного фонда расходуются согласно плана финансово-хозяйственной деятельности на оплату труда и начислений на оплату труда, на оплату услуг связи и коммунальных услуг, на оплату за вывоз мусора, услуг по содержанию здания и имущества, на оплату налогов согласно действующего законодательства РФ, приобретение оборудования для мастерских, мебели, сырья, материалов для изготовления продукции и т.д.

Доля внебюджетных средств в консолидированном бюджете техникума в 2023 г составила 8,6 %

## **7. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ВНУТРЕННЕЙ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ**

Внутренняя система оценки качества образования действовала в ГАПОУ ИО АТОПТ на основе соответствующего положения, принятого в 2018г

Однако, ключевые изменения в системе среднего профессионального образования привели к необходимости пересмотреть действующие показатели оценки.

Новое ПОЛОЖЕНИЕ «О внутренней системе оценки качества образования в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Ангарский техникум

общественного питания и торговли» было принято на педагогическом совете 31 августа 2023 г.

Целью системы оценки качества образования является формирование единой системы диагностики и контроля состояния образования, обеспечивающей определение факторов и своевременное выявление изменений, влияющих на качество образования в техникуме.

Принципами ВСОКО являются объективность получаемой информации, сравнимость и сопоставимость результатов, полученных в ходе мониторинга, прогнозирование и целевое назначение.

Основными направлениями, определенными Положением являются:

1. Стратегия и менеджмент образовательных программ;
2. Оценка качества образовательных результатов обучающихся;
3. Оценка качества организации образовательного процесса;
4. Оценка качества воспитательной работы;
5. Оценка профессиональной компетентности педагогов и их деятельности по обеспечению требуемого качества образования;
6. Оценка здоровья обучающихся.

Изменения в подходах к ВСОКО указывают на необходимость об изменениях в структуре самообследования, начиная с 2024 года.

Согласно положения оценка качества образования осуществляется посредством:

- системы внутреннего контроля;
- государственной итоговой аттестации выпускников;
- мониторинга качества образовательного процесса.

В качестве источников данных для ВСОКО используются:

- образовательная статистика;
- промежуточная и итоговая аттестация;
- мониторинговые исследования;
- социологические опросы;
- отчеты работников техникума;
- посещение и взаимопосещение учебных занятий и внеаудиторных мероприятий.

Объектами системы внутренней оценки качества образования техникума являются:

- образовательные программы;
- образовательная среда:
- педагогические и другие сотрудники техникума;
- обучающиеся;
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся;
- образовательный процесс.

Предметом оценки качества образования являются:

- образовательные результаты обучающихся (степень соответствия индивидуальных образовательных достижений и результатов освоения

обучающимися образовательных программ, ФГОС СПО и профессиональным стандартам);

- организация образовательного процесса, включающая условия организации образовательного процесса, в т.ч. доступность образования, условия комфортности получения образования, материально-техническое обеспечение образовательного процесса, организацию питания;

- основные и дополнительные образовательные программы, реализуемые в техникуме, условия их реализации;

- воспитательная работа;

- профессиональная компетентность педагогов, их деятельность по обеспечению требуемого качества результатов образования;

- эффективность управления качеством образования и открытость деятельности техникума.

Внутренняя оценка качества образования осуществляется в двух формах: по этапам обучения (промежуточная оценка и итоговая оценка);

по частоте процедур (разовая, периодическая и систематическая оценка).

Внутреннюю оценку качества образования осуществляют директор техникума, заместители директора, заведующие отделениями, председатели цикловых методических комиссий (далее - ЦМК) или созданная для этих целей комиссия. В качестве экспертов к участию в оценке могут привлекаться сторонние компетентные организации и отдельные специалисты.

Результаты оценки оформляются в виде аналитической справки, в которой указывается:

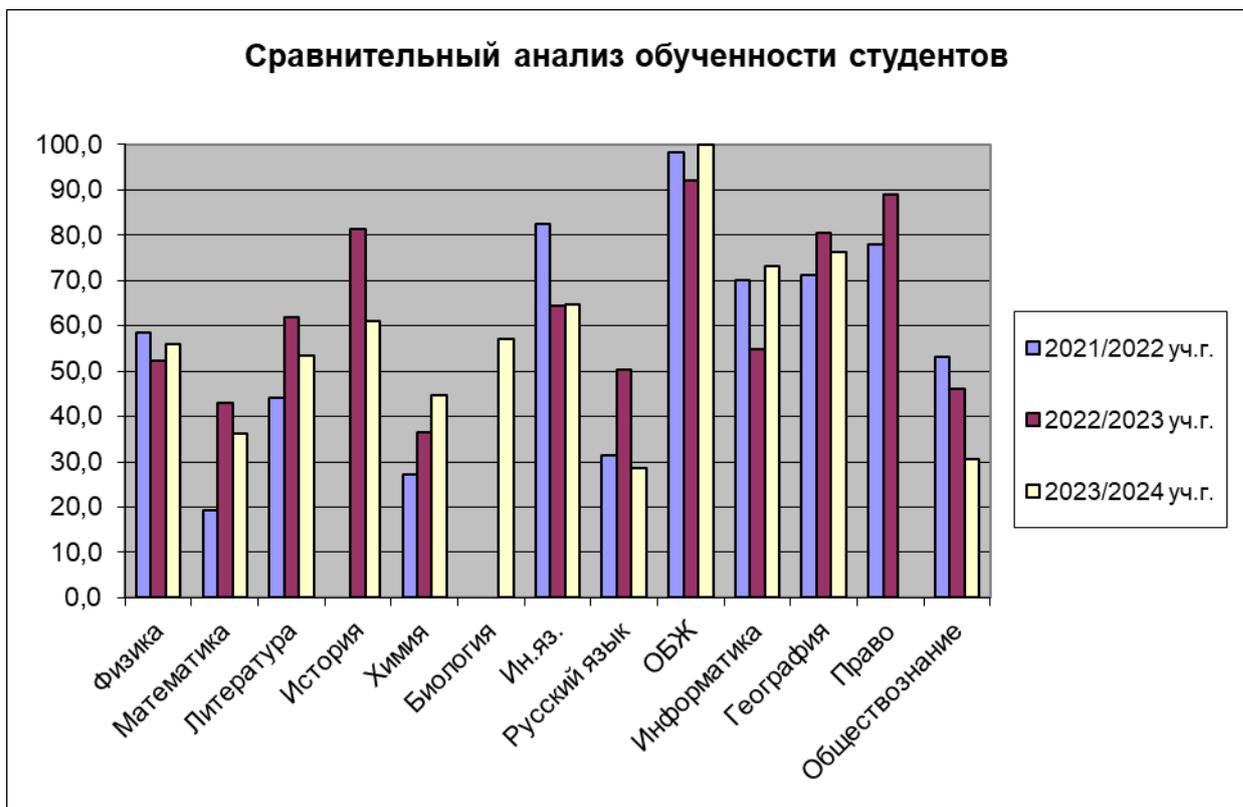
цель оценки; сроки проведения оценки; состав экспертной комиссии; работа, проведённая в процессе оценки (посещены учебные занятия, проведены контрольные работы, изучена учебная документация, проведено собеседование и т.д.), выводы; рекомендации и (или) предложения; обеспечение обратной связи и диалога между персоналом (Педагогический совет, Общее собрание работников и представителей обучающихся ГАПОУ ИО АТОПТ, заседание ЦМК, индивидуально); дата и подпись ответственного за составление справки.

По итогам оценки, в зависимости от её формы, целей и задач, а также с учетом реального положения дел, проводятся заседания Педагогического или Методического советов, рабочие совещания с педагогическими работниками.

Результаты проверок учитываются при аттестации педагогических работников. Директор техникума по результатам контроля принимает решения: об уровне обсуждения итоговых материалов оценки; о проведении повторной оценки с привлечением компетентных экспертов; о привлечении к дисциплинарной ответственности работников; о поощрении работников; иные решения в пределах своей компетенции.

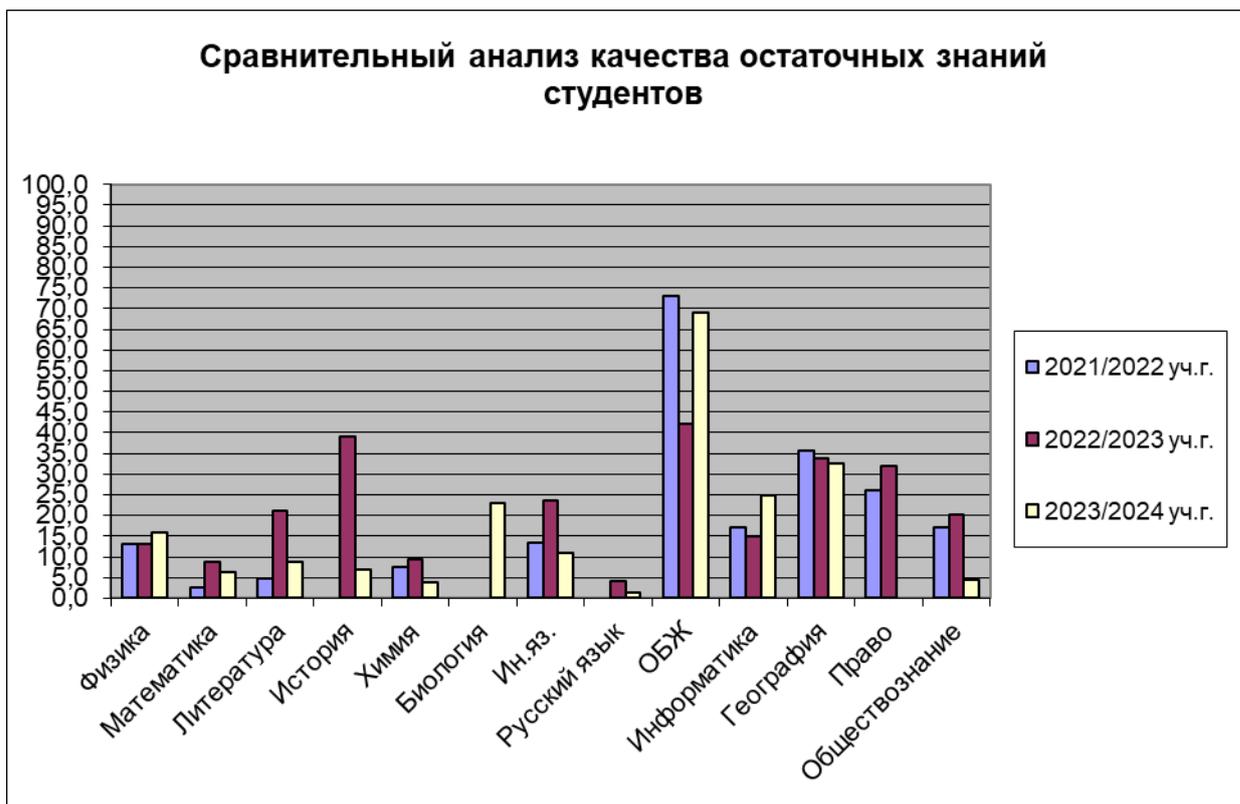
Также по положению определены объекты оценки, показатели измерения, методы и единицы измерения, а также периодичность измерения и представления данных.

Отправной точкой мониторинга качества образовательных результатов являются входные контрольные работы студентов 1 курса.



Ежегодно преподавателями на основании анализа результатов выполнения входных контрольных работ студентами первого курса делаются выводы, планируется коррекционная работа со студентами, на заседаниях цикловой методической комиссии общеобразовательной подготовки рассматриваются особенности проведения уроков и консультаций, организации самостоятельных и домашних работ, намечается план работы со студентами «группы риска».

Анализируя данные диаграммы об успеваемости студентов первого курса, можно сделать вывод о том, что на протяжении трех лет нет ни одной дисциплины, по которой бы студенты первого курса показали 100% обученности по итогам входных контрольных работ. По дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» в основном все студенты первого курса справляются с заданиями, предложенными во входной контрольной работе.



На протяжении ряда лет отмечается низкий уровень остаточных знаний студентов первого курса фактически по всем дисциплинам, за исключением дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

Сравнительный анализ качества остаточных знаний студентов первого курса по результатам входных контрольных работ позволяет сделать вывод о низком качестве знаний студентов первого курса, имеются пробелы в знаниях, что прослеживается на протяжении ряда лет. На протяжении трех лет студенты первого курса продемонстрировали хорошие результаты по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности».

Проблемными дисциплинами на протяжении нескольких лет остаются «Математика», «Физика», «Химия», «Русский язык», «Литература». Поэтому ежегодно преподавателями общеобразовательных дисциплин проводятся анализы входных контрольных работ студентов первого курса, определяются проблемные темы, намечаются способы устранения пробелов в знаниях.

В конце каждого полугодия учебного года собирается информация о результатах учебной работы студентов техникума. Показателями выступает обученность студентов (критерий 100 %), качество подготовки, средний балл по дисциплинам.

Также предметом изучения является сравнительный анализ результатов учебной работы по циклам дисциплин. Далее проводится сравнительный анализ по тем же основаниям за предыдущий учебный год. На основании полученных данных вносятся коррективы как в организацию учебного процесса (усиливаются при необходимости дисциплины за счет вариативной части программ), так и в контроль за реализацией программ учебных дисциплин (посещение уроков с целью анализа эффективности проведения

учебного занятия, использования форм и методов обучения, контроль за выполнением самостоятельных и домашних работ студентами и т.д.).

В сентябре-октябре 2021 года впервые были проведены всероссийские проверочные работы в учреждениях СПО. Результаты этих работ подтверждают недостаточный уровень остаточных знаний как студентов первого курса, так и студентов, закончивших освоение программы среднего общего образования. Результаты ВПР показали необходимость системной работы по подготовке студентов к выполнению такого рода проверочных работ, а также корректировки содержания учебных заданий на уроках. Учитывая опыт проведения и результаты ВПР, в 2022 и 2023 годах была проведена большая работа со студентами, освоившими программу среднего общего образования по подготовке к выполнению ВПР, что отразилось на результатах.

**Таблица «Сводный анализ результатов учебной работы по итогам 2022/2023 учебного года»**

Группа	Всего студентов		СОУ		КУ		Средний балл		Количество ударников		Количество н/а студентов	
	1 п/г	год	1 п/г	год	1 п/г	год	1 п/г	год	1 п/г	год	1 п/г	год
1/1а	27	27	100,00	97,92	45,50	48,15	3,52	3,57	0	2	0	1
2/2а	28	27	98,72	96,51	41,23	41,02	3,48	3,48	1	1	1	1
3/3а	27	25	98,68	97,00	40,58	38,63	3,46	3,48	2	0	1	1
4/4а	21	20	100,00	100,00	92,01	89,29	4,42	4,38	16	12	0	0
ГД1	20	19	93,18	74,39	59,12	52,16	3,82	4,02	6	6	9	7
ГД1/1	25	24	100,00	100,00	54,74	49,04	3,61	3,58	3	4	0	0
ТЭ1	25	23	98,29	100,00	47,64	41,81	3,52	3,47	2	2	1	0
ПКД1/1	26	26	100,00	100,00	73,08	67,75	3,84	3,78	4	9	0	0
ПКД2/1	28	27	100,00	100,00	60,71	55,56	3,71	3,66	3	5	0	0
	<b>227</b>	<b>218</b>	<b>98,76</b>	<b>96,20</b>	<b>57,18</b>	<b>53,71</b>	<b>3,71</b>	<b>3,71</b>	<b>37</b>	<b>41</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
10/10а	23	23	100,00	95,34	48,07	50,31	3,54	3,62	2	3	0	2
11/11а	21	21	100,00	100,00	36,08	42,35	3,41	3,49	0	3	0	0
12/12а	26	24	100,00	100,00	38,17	50,62	3,46	3,59	3	2	0	0
13/13а	22	22	100,00	96,09	44,99	46,97	3,49	3,58	3	3	0	1
5/5а	21	21	96,83	100,00	92,86	94,44	4,34	4,36	18	17	1	0
ТЭ2	24	23	95,29	84,51	47,21	47,23	3,64	3,84	6	7	2	4
ПКД1/2	27	25	100,00	100,00	84,44	92,36	4,11	4,43	17	15	0	0
	<b>164</b>	<b>159</b>	<b>98,87</b>	<b>96,56</b>	<b>55,97</b>	<b>60,61</b>	<b>3,71</b>	<b>3,84</b>	<b>49</b>	<b>50</b>	<b>3</b>	<b>7</b>
ПКД1/3	23	23	100,00	100,00	70,50	73,75	3,93	4,03	5	4	0	0
ПКД2/3	23	23	100,00	100,00	75,78	66,89	4,08	4,03	10	9	0	0
ТЭ3	22	20	97,40	100,00	54,55	50,46	3,78	3,70	8	5	2	0
16/16а	21	19	97,28	94,74	51,70	62,50	3,67	3,85	5	5	1	1
17/17а	22	21	100,00	100,00	71,99	76,10	3,81	3,98	8	6	0	0
18/18а	21	19	93,81	100,00	53,85	70,83	3,63	3,91	7	5	2	0
6/6а	21	21	100,00	100,00	70,83	78,57	3,94	3,96	7	7	0	0
7/7а	23	21	98,91	100,00	71,77	66,67	3,93	3,85	9	7	1	0
8/8а	18	19	100,00	100,00	76,39	67,11	4,10	4,01	10	7	0	0
9/9а	21	20	100,00	100,00	75,00	71,25	4,08	3,95	9	9	0	0
ПКД1/4	26	26	100,00	100,00	80,61	76,88	3,96	3,96	14	12	0	0
<b>Итого</b>	<b>109</b>	<b>107</b>	<b>99,78</b>	<b>100,00</b>	<b>74,92</b>	<b>72,10</b>	<b>4,00</b>	<b>3,95</b>	<b>49</b>	<b>42</b>	<b>1</b>	<b>0</b>

<b>Общий итог</b>	632	609	98,88	97,97	62,78	63,29	3,81	3,85	178	167	21	18
-----------------------	-----	-----	-------	-------	-------	-------	------	------	-----	-----	----	----

На основании сводных данных результатов учебной работы со студентами по итогам 2022/2023 учебного года можно сделать следующие выводы.

В целом по учебному заведению успеваемость составляет 97,97 %, качество подготовки 63,29; количество ударников во втором полугодии уменьшилось на 11 человек.

Во втором полугодии выросло качество подготовки в двенадцати учебных группах из двадцати семи: группах 1/1а, 10/10а, 11/11а, 12/12а, 13/13а, 5/5а, ПКД1/2, ПКД1/3, 16/16а, 17/17а, 18/18а, 6/6а; на уровне первого полугодия качество подготовки осталось в группах 2/2а и ТЭ2, в остальных группах наблюдается снижение качества подготовки по сравнению с результатами первого полугодия. Таким образом, результаты учебной работы по итогам 2022/2023 учебного года можно признать удовлетворительными.

Вовлеченность студентов в различные мероприятия соревновательного и просветительского характера, а также расширение компетенций, по которым студенты техникума принимают участие конкурсах профессионального мастерства говорит о системной работе классных руководителей и наставников.

Также, одним из показателей эффективности работы учреждения, является достижение запланированных результатов, прописанных в программе развития.

Завершается реализация программы развития техникума, которая была рассчитана на шесть лет, на педагогическом совете были подведены ее итоги, отмечены положительные моменты, направления, по которым мы вышли за рамки этой программы, озвучены приоритеты и точки развития следующей программы модернизации техникума.

Показатель	Индикаторы											
	План	Факт	План	Факт	План	Факт	План	Факт	План	Факт	План	Факт
	2017-2018 уч.г.		2018-2019 уч.г.		2019-2020 уч.г.		2020/2021 уч.г.		2021/2022 уч.г.		2022/2023 уч.г.	
Качество теоретического обучения по:												
– общеобразовательному циклу	45	52,22	48	49,1	50	53,63	51	58	52	50,82	55	55,21
– общепрофессиональному циклу	60	62,82	62	53,1	65	65,06	67	65	68	66,69	70	66,79
– междисциплинарным курсам ПМ	65	74,99	67	75,69	68	72,45	70	70	73	79,05	75	67,32
Участие студентов в НПК, конкурсах, олимпиадах и других мероприятиях просветительского и обучающего характера	-	-	-	-	-	138 чел	10%	200 чел (35,7%)	15%	128 участников (74 чел – 13%)	20%	102 чел (16%)
Проектирование системы поддержки профессионального и карьерного развития студентов через реализацию программы дисциплины «Конструктор карьеры»	-	-	-	-	25 чел	24 чел	25чел	25 чел.	25 чел	25 чел	75 чел	16/16а, 17/17а, 18/18а, 4/4а, ПКД1/3, ПКД2/3 (125 человек)

Сравнивая планируемые и достигнутые результаты по показателям эффективности образовательной деятельности можно сделать следующие выводы. Фактически достигнутые результаты качества подготовки по циклам дисциплин в целом по учебному заведению соответствуют запланированным результатам в 2018 - 2021, за исключением результатов общепрофессионального цикла дисциплин в 2020/2021 учебном году. Однако в 2022 и 2023 году не удалось достичь запланированных результатов в части качества теоретического обучения.

В 2021 году в различных мероприятиях приняли участие 220 студентов, что вчетверо превысило плановые показатели. В 2022 году 128 студентов приняли участие в различных мероприятиях, что составило 13% от контингента обучающихся, поскольку есть тенденция участия в мероприятиях одних и тех же активных студентов. В 2023 году этот показатель еще снизился 16: против запланированных 20.

В 2021 году преподавательский состав добился достижения плановых показателей программы модернизации техникума по качеству подготовки по общеобразовательному циклу (план 51%, факт 58%); по междисциплинарным курсам ПМ (план 70%, факт 70%).

По общепрофессиональному циклу наблюдается отставание от планового показателя на 2%. (план 67%, факт 64,85%). В 2022 году педагогическому коллективу не удалось в полной мере достигнуть планируемых результатов учебной работы в части качества теоретического обучения по общеобразовательному и общепрофессиональному циклу дисциплин.

Через реализацию программы «Конструктор карьеры» в 2019-2020 учебном году прошли 24 человека, что составляет 96% от запланированного

количества студентов. Внесены изменения в учебные планы 2020 года с целью увеличения количества студентов, изучающих программу «Конструктор карьеры». В 2021, 2022 годах успешно освоили программу «Конструктор карьеры» 25 студентов, что на 100% соответствует запланированному показателю; в 2023 году этот показатель превышен почти вдвое.

Сейчас в учебном заведении идет работа по подготовке проекта новой программы развития учебного заведения.

## 8. АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГАПОУ ИО АТОПТ, ПОДЛЕЖАЩЕЙ САМООБСЛЕДОВАНИЮ

### Показатели деятельности профессиональной образовательной организации ГАПОУ ИО АТОПТ, подлежащей самообследованию

№ п/п	Показатели	Единица измерения
<b>1.</b>	<b>Образовательная деятельность</b>	
1.1	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе:	662 человек
1.1.1	По очной форме обучения	662 человек
1.1.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.1.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.2	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе:	284 человек
1.2.1	По очной форме обучения	284 человек
1.2.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.2.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.3	<b>Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования</b>	<b>6</b>
1.4	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период	207 человек
1.5	Утратил силу	
1.6	Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников	126 человек 85%
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)	1 человек 0,2%
1.8	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов	333 человека/ 51%

1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	64/71%
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	47/74%
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	36/57%
1.11.1	Высшая	22/35%
1.11.2	Первая	14/22%
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	64/100%
1.13	Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников	1/2%
1.14	Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал)*	-
<b>2.</b>	<b>Финансово-экономическая деятельность</b>	
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	107923 тыс. руб
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	2917 тыс. руб.
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	184126 тыс. руб.
2.4	Отношение среднего заработка педагогического работника в образовательной организации (по всем видам финансового обеспечения (деятельности)) к соответствующей среднемесячной начисленной заработной плате наёмных работников в организациях, у индивидуальных предпринимателей и физических лиц (среднемесячному доходу от трудовой деятельности) в субъекте Российской Федерации	131,3 %
<b>3.</b>	<b>Инфраструктура</b>	
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	3,4 кв.м
3.2	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	0,7
3.3	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях	97/100%
<b>4.</b>	<b>Обучение инвалидов и лиц с ограниченными</b>	Единица

	<b>возможностями здоровья</b>	измерения
4.1	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов) из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов (курсантов)	7 человек 1%
4.2	Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 единиц
4.3	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	4 человек
4.3.1	по очной форме обучения	4 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	4 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.3.2	<b>по очно-заочной форме обучения</b>	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.3.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек

	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.4	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	0 человек
4.4.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.4.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.4.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.5	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе	3 человек
4.5.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	0 человек

	с нарушениями слуха	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	3 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.5.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.5.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе	0 человек
4.6.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	0 человек

	с нарушениями опорно-двигательного аппарата	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.7	Численность/удельный вес численности работников образовательной организации, прошедших повышение квалификации по вопросам получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности работников образовательной организации	0/0%

Директор



С.А. Карп