Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

Утверждаю:

И.о.директора

ГПОУ БелТТиСУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

**Отчет о проведении самообследования**

Белово - 2016 г.

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1.ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СРЕДНЕГО  ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ. Организационно-правовое  обеспечение образовательной деятельности |  |
| 2. РУКОВОДИТЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ |  |
| 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  ПРОЦЕССА |  |
| 4. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ |  |
| 5. Качество подготовки выпускников |  |
| 6. Совершенствование профессионального мастерства инженерно-  педагогических кадров |  |
| 7. Качество библиотечно-информационного обеспечения |  |
| 8. Качество материально-технической базы |  |
| 9. Заключение и общие выводы |  |

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СРЕДНЕГО

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ. Организационно-правовое

обеспечение образовательной деятельности

1.1. Полное наименование ОУ в соответствии с уставом и свидетельством о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц

государственное профессиональное образовательное учреждение «Беловский техникум технологий и сферы услуг»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.2.Юридический адрес\_Российская Федерация, 652600, Кемеровская область, г. Белово, ул. Морозова, д.4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.3.Фактический адрес\_ Российская Федерация, 652600, Кемеровская область, г. Белово, ул. Морозова, д.4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Телефоны\_8384-52-6-14-70\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Факс\_\_8384-52-6-14-70\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail \_[GOY\_NPO\_PU86@mail.ru](mailto:GOY_NPO_PU86@mail.ru)

1.4.Год основания\_1971\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.5.Учредители\_Департамент образования и науки Кемеровской области\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

название организации или Ф.И.О. физического лица, адрес, телефон

1.6. Регистрация устава в ИФНС\_№3 по Кемеровской области\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от\_23 июля 2012 г. за государственным регистрационным номером 2124202021491 (ОГРН 1024200548767)

1.7.Предыдущая лицензия от\_03 сентября 2012 г. серия А №0002779 \_государственной службой по надзору и контролю в сфере образования Кемеровской области, бессрочно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

кем выдана, срок действия

1.8.Действующая лицензия от 14 января 2016 г. серия 42ЛО1 №0002704 \_государственной службой по надзору и контролю в сфере образования Кемеровской области, бессрочно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

кем выдана, срок действия

1.9. Свидетельство о государственной аккредитации от\_15 января 2016 г.

серия 42 А03 № 0000072 государственной службой по надзору и контролю в сфере образования Кемеровской области, 21 апреля 2017 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кем выдана, срок действия

1.10. Государственный статус (тип, вид)\_бюджетное учреждение, техникум\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.11. Филиалы, представительства (место нахождения, адрес) нет\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.12. В образовательной организации имеются все локальные акты.

**2. РУКОВОДИТЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

2.1.И. о. директора \_\_Лямзина Любовь Васильевна, 6-14-70\_\_\_\_\_

Ф.И.О. полностью, служебный телефон

2.2. Заместители директора:

по\_учебно-производственной работе Сафина Лариса Владимировна, 6-14-10

вид деятельности, Ф.И.О. полностью, служебный телефон

по\_воспитательной работе Лямзина Любовь Васильевна, 6-14-10\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

вид деятельности, Ф.И.О. полностью, служебный телефон

**3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**Контингент обучающихся**

**на 31.01.2016г.**

*Таблица 1.3.1*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальность,  квалификация | Уровень, срок  обучения,  форма  получения образования | I курс | II курс | III курс | IV курс | Всего  обучающихся |
| 1. Технология продукции общественного питания 19.02.10, 260807.51 | ППССЗ,  3г.10 мес.,  очная | 1/24(1) | 1/25(1) | 1/13(6) | 13(1) | 4/75(9) |
| 2.Организация обслуживания в общественном питании  43.02.01,100114.51 | ППССЗ,  2г.10мес.,  очная | 1/23(2) | 1/14(1) | 1/17(3) | - | 3/54(6) |
| 3. Коммерция (по отраслям) 38.02.04, 100701.51 | ППССЗ,  2 г. 10 мес., очная | 1/25 | 1/21(3) | 1/24(3) | - | 3/70(6) |
| 4. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.02.03 | ППССЗ,  3г.10 мес.,  очная | 1/25 | 1/23(1) | - | - | 2/48(1) |
| 5. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 38.02.05 | ППССЗ,  2 г. 10 мес., очная | 1/26 | 1/19(2) | - | - | 2/45(2) |
| 6.Повар, кондитер 19.01.17, 260807.01 | ППКРС, 2г.5мес.,  очная | 1/25 | 1/24(2) | 1/24(4) | - | 3/73(6) |
| 7.Продавец, контролер – кассир 100701.01 | ППКРС, 2г.5мес.,  очная | - | - | (2) | - | 0/(2) |
| **Итого** |  | **6/148(3)** | **6/126**  **(10)** | **4/78(18)** | **1/13(1)** | **17/365**  **(32)** |
| 1. Технология продукции общественного питания 260807.51 | ППССЗ,  3г.10 мес.,  Заочная (бюджет) | **-** | **1/14** | **1/15** | **1/17(1)** | **3/46(1)** |
| ППССЗ,  3г.10 мес.,  Заочная (контракт) | **1/10** | **-** | **0/3** | **-** | **1/13** |
| 2.Организация обслуживания в общественном питании  100114.51 | ППССЗ,  3г.10мес.,  Заочная (бюджет) | **-** | **1/13** | **-** | **-** | **2/29** |
| ППССЗ,  3г.10 мес.,  Заочная (контракт) |  | **0/1** |  |  | **0/1** |
| 3. Коммерция (по отраслям) 100701.51 | ППССЗ,  2 г. 10 мес., заочная (контракт) | **-** | **-** | **1/13(3)** | **-** | **1/13(3)** |
| ППССЗ,  3 г. 10 мес., заочная (контракт) | **1/28** |  |  |  | **1/28** |
| 4. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 38.02.05 | СПО,  2 г. 10 мес., заочная (бюджет) | **-** | **1/13** | **-** | **-** | **1/13** |
| **итого** |  | **2/36** | **3/41** | **2/31(3)** | **1/17(1)** | **9/ 143(4)** |
| Всего |  | **8/184(3)** | **9/167(10)** | **6/109(21)** | **2/30(2)** | **25/508(36)** |

(Х)- кол-во об-ся в академическом отпуске

**Специальности в соответствии с реализуемыми образовательными программами**

(указать конкретные группы)

*Таблица 1.3.2*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Специальность, квалификация | Уровень  образовательных программ, срок  обучения,  форма  получения образования | I курс | II курс | III курс | IV курс |
| *представленные к аккредитации специальности* | | | | | | |
| 19.02.10  260807.51 | Технология продукции общественного питания | ППССЗ,  3г.10 мес.,  очная | ТП41 | ТП41 | ТП31 | ТП21 |
| 19.02.10  260807.51 | Технология продукции общественного питания | ППССЗ,  3г.10 мес.,  заочная | ТПз51 | ТПз41 | ТПз31 | ТПз21 |
| 43.02.01  100114.51 | Организация обслуживания в общественном питании | ППССЗ,  2г.10мес.,  очная | ОО51 | ОО41 | ОО31 | - |
| ППССЗ,  2г.10мес.,  заочная | - | ООз41 | ООз31 | - |
| 38.02.04  100701.51 | Коммерция (по отраслям) | ППССЗ,  2г.10мес.,  очная | КМ51 | КМ41 | КМ31 | - |
| ППССЗ,  2г.10мес.,  заочная | - | Кз31 | Кз21 | - |
|  |  | ППССЗ,  3г.10мес.,  заочная | КМз51 | - | - | - |
| 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | ППССЗ,  2г.10мес.,  очная | ТЭ51 | ТЭ41 | - | - |
| ППССЗ,  2г.10мес.,  заочная | - | ТЭз41 | - | - |
| 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | ППССЗ,  3г.10 мес.,  очная | ТХ51 | ТХ41 | - | - |
| 19.01.17  260807.01 | Повар, кондитер | ППКРС, 2г.5мес.,  очная | 297 | 296 | 297 | - |
| 100701.01 | Продавец, контролер – кассир | ППКРС, 2г.5мес.,  очная | - | - | 293 | - |

*Примечание.* Обозначаются все группы с указанием номера.

**Организация учебных занятий**

*Таблица 1.3.4*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | I курс | II курс | III курс |
| Продолжительность учебной недели (дней) | 6 | 6 | 6 |
| Продолжительность занятий теоретического  обучения (минут) | 45 | 45 | 45 |
| Продолжительность практических, лабораторных занятий (минут) | 45 | 45 | 45 |
| Продолжительность занятий производственного  обучения (минут) | 50 | 50 | 50 |
| Продолжительность перерывов  - минимальная  - максимальная | 10  15 | 10  15 | 10  15 |
| Периодичность проведения промежуточной  аттестации обучающихся | Согласно УП | Согласно УП | Согласно УП |

**ПЕРЕЧЕНЬ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (утв. 02.08.2013 № 798)

**2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности**

**- 260807 Технология продукции общественного питания**(утв. 22.06.2010 №675)

**- 19.02.10Технология продукции общественного питания**(утв. 22.04.2014 №384)

**3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности**

**-100114 Организация обслуживания в общественном питании** (утв. 13.04.2010)

**- 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (утв. 07.05.2014)

**4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности**

**- 100701 Коммерция (по отраслям**) (утв. 05.04.02010 № 268)

**- 38.02.04 Коммерция (по отраслям**) (от 15.05.2014 № 539)

**5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности**

**- 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** (утв. 22.04.2014 №373)

**6. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности**

- **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** (утв.25.08.2014 №33769)

**7**. **«Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»** (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180)

**4. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

**Состав и квалификация инженерно-педагогических кадров ОУ**

*Таблица 1.8.1*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Преподаватели | | Мастера производственного обучения | | | Итого | |
| кол-во | процент | кол-во | | процент | кол-во | процент |
| **Имеют образование:** |  |  |  |  | |  |  |
| высшее | 17 | 100 | - | - | | 17 | 100 |
| незаконченное высшее | - | - | - | - | | - | - |
| среднее профессиональное | - | - | 7 | 100 | | 7 | 100 |
| другое |  |  |  |  | |  |  |
| **ИТОГО** | 17 | 100 | 7 | 100 | | 24 | 100 |
|  | | | | | | | |
| **Имеют квалификационные категории:** |  |  |  |  | |  |  |
| высшую | 9 | 53 | 6 | 86 | | 15 | 63 |
| первую | 4 | 24 | - | - | | 4 | 17 |
| вторую | - |  | - | - | | - |  |
| другое | 4 | 23 | 1 | 14 | | 5 | 20 |
| **ИТОГО** | 17 | 100 | 7 | 100 | | 24 | 100 |

**Штатное расписание согласно тарификации кадров**

*Таблица 1.8.2*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность по тарификации (преподаваемый предмет) | Ф.И.О. работника, занимающего эту должность | Образование и специальность по диплому, ВУЗ, год окончания ВУЗа | Квалифика-ционная категория | Сведения о повышении квалификации  (тематика, сроки,  место проведения курсов, кол-во часов) |
|  | Преподаватель:  - МДК Розничная торговля непродовольственными товарами | Акимова Ольга Викторовна | Высшее, профессиональное обучение, ГОУ ВПО Российский государственный профессионально-педагогический университет, 2007 | Высшая,  5 разряд | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Мастер производственного обучения по профессии «Продавец, контролер-кассир» | Колядко Ольга Васильевна | Среднее специальное, товароведение и организация торговли продовольственными товарами, Новокузнецкий техникум советской торговли, 1979 | Высшая,  5 разряд | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» | Белых Жанна Петровна | Среднее специальное, технология приготовления пищи, Новокуйбышевский индустриально-педагогический техникум, 1990 | Высшая,  5 разряд | Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, 2013 год, ГОУ «КРИРПО», 72 ч. |
|  | Мастер производственного обучения по профессии«Повар, кондитер» | Гуменок Ирина Владимировна | Среднее специальное, хлебопекарное производство, Кемеровский механико-технологический техникум, 1988 | Высшая,  5 разряд | Модульные программы профессионального обучения учащихся в соответствии с потребностями работодателей, ГОУ «КРИРПО», 2014 год, 72 ч. |
|  | Старший мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» | Елистратова Надежда Михайловна | Среднее специальное, технология приготовления пищи, Новокузнецкий техникум советской торговли, 1988 | Высшая,  5 разряд | Психолого-педагогическое взаимодействие субъектов воспитательно-образовательного процесса, 2008 г.,  ГОУ «КРИРПО», 108 ч., Охрана труда и пожарная безопасность, ГОУ «КРИРПО» 2012 год, 62 час. |
|  | Мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» | Радаева Лариса Андреевна | Среднее специальное, хлебопекарное производство, Кемеровский механико-технологический техникум, 1987 | Высшая,  5 разряд | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности мастера производственного обучения по профессии кондитер, 2009 год, ГОУ «КРИРПО», 108 ч., Модульные программы профессионального обучения учащихся в соответствии с потребностями работодателей, 2014 год, ГОУ «КРИРПО», 72 ч.,  Теория и методика педагогической экспертизы деятельности образовательных учреждений общего и профессионального образования и мониторинга государственных образовательных стандартов, ГОУ «КРИРПО», 2014 год, 72 ч. |
|  | Мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» | Ференцова Галина Федоровна | Среднее специальное, технология приготовления пищи, Новокузнецкий техникум советской торговли, 1988 | Высшая,  5 разряд | Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, 2013 год, ГОУ «КРИРПО», 72 ч. |
|  | Преподаватель НПО:  - МДК технологии приготовления блюд;  - технического оснащения и организации рабочего места;  **Преподаватель СПО:**  **- МДК: организации и технология производства продукции общественного питания;**  **-МДК: организации обслуживания в организациях общественного питания** | Штиль Наталья Сергеевна | Высшее, технология и организация общественного питания, КемТИПП, 1983 | Высшая,  5 разряд | Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, 2013 год, ГОУ «КРИРПО», 72 ч. |
|  | Преподаватель-организатор по БЖ | Шамова Любовь Макаровна | Высшее, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства, КемТИПП, 1986 | первая | Охрана труда и пожарная безопасность, 2014 год, ГОУ «КРИРПО», 72 ч.,  Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 72 ч. |
|  | Преподаватель информатики и ИКТ | Еремина Елена Николаевна | Высшее, математика, КемГу, 2002 | первая | Педагогика, психология и методика преподавания школьных дисциплин, ГОУ ДПО (ПК) С «Кузбасский региональный институт повышения квалификации и переподготовки работников образования», 2009 год, проф. переподготовка  Технология создания электронных образовательных средств(ЭОС) ГОУ «КРИРПО», 2014 год, 108 ч. |
|  | Преподаватель истории, обществознания | Назипова Наталья Викторовна | Высшее, история, КемГу, 2005 | Высшая | Деятельность учреждения профессионального образования по патриотическому воспитанию обучающихся на современном этапе, 2012 год, ГОУ «КРИРПО», 116 час.  Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Преподаватель истории | Кузнецова Светлана Владимировна | Высшее, история, КемГу, 2001 | Без категории | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч |
|  | Преподаватель химии, биологии | Хапис Валентина Егоровна | Высшее, химия и биология, Кемеровский государственный пед. институт, 1968 | Без категории | Охрана труда и пожарная безопасность, 2012 год, ГОУ «КРИРПО», 64 час. |
|  | Преподаватель НПО:  -экономики отрасли;  - экономики;  **Преподаватель СПО: - экономики организации;**  **- МДК Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания** | Алаганчакова Ирина Петровна | Высшее, бухгалтерский учет, анализ и аудит, Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт, 2005  Среднее специальное, товароведение и организация торговли продовольственными товарами, Новокузнецкий техникум советской торговли, 1988 | Высшая, | Андрагогическиеи методические основы организации обучения взрослых, 2012 год, ГОУ «КРИРПО», 72 ч.  Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Преподаватель НПО: - физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров;  - основ деловой культуры;  **Преподаватель СПО**  **-товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания** | Марченко Надежда Александровна | Высшее, технология молока и молочных продуктов, КемТИПП, 1978 | Высшая | Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, 2012 год, ГОУ «КРИРПО», 104 час.;  Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Преподаватель НПО:  -основ безопасности жизнедеятельности;  - организации и технологии розничной торговли  - МДК эксплуатация контрольно-кассовой техники  **Преподаватель СПО:**  **-основ безопасности жизнедеятельности**; | Евдокимова Надежда Витальевна | Высшее, экономика и управление на предприятии, КемГу, 2002 г  Среднее специальное, организация торговли и товароведение продовольственных товаров, Докучаевский торговый техникум, 1991  . | Высшая | Охрана труда и пожарная безопасность, ГОУ «КРИРПО», 2012 год, 72 час.  Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, ГОУ «КРИРПО», 2014 год, 72 ч. |
|  | Преподаватель  -технологии приготовления мучных кондитерских изделий.;  - рисовании и лепки;  - основ калькуляции и учета;  - МДК Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Сорокоумова Инна Викторовна | Высшее, технология хлеба, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов, КемТИПП, 1994 | Высшая | Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов руководящих и профессионально-педагогических работников учреждений профессионального образования, 2014 год, ГОУ «КРИРПО», 107 ч. |
|  | Преподаватель физической культуры | Кукшинская Наталья Николаевна | Высшее,  Физическая культура и спорт,  ФГБОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», 2013 г. | Высшая | Теория и практика преподавания физической культуры в условиях перехода на ФГОС общего образования, МБОУ ДПО (ПК)С ИМЦ, 2015 год |
|  | Преподаватель русского языка и литературы | Тимофеева Наталья Викторовна | Высшее, филология, КемГу, 2003 | Первая | Теория и методика преподавания общеобразовательных предметов в учреждениях начального и среднего профессионального образования, ГОУ «КРИРПО», 2013 год, 72 час. |
|  | Директор | Дворникова Лидия Ивановна | Высшее, товароведение и организация торговли промышленными товарами, Дальневосточный институт советской торговли, 1975 | Высшая | Контрактная система, Комплекс неотложных мероприятий для перехода учреждения образования на новые правила закупок, ГОУ «КРИРПО», 2013 г.;  Охрана труда, Беловская аттестационная комиссия по охране труда, 2012 г. |
|  | Заместитель директора по УПР | Сафина Лариса Владимировна | Высшее, товароведение и организация торговли непрод. товарами, Карагандинский кооперативный институт, 1987 | Высшая | Теория и практика управления общеобразовательным учреждением в условиях перехода на ФГОС общего образования, 2013 г, ГОУ «КРИРПО», 120 час.  Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, ГОУ «КРИРПО», 2014 год, 72 ч. |
|  | Заместитель директора по ВР | Лямзина Любовь Васильевна | Высшее, экономика и управление на предприятии, КемГу, 2002 | Высшая | Стратегический маркетинг как инструмент развития ОУ ПО, 2011 г., ГОУ КРИРПО», 78 час.  Диплом о профессиональной переподготовке- Менеджмент в образовании, 2014 год |
|  | Заведующий дневным отделением | Максименкова Марина Евгеньевна | Высшее, технология и организация общественного питания, КемТИПП, 1987 | Высшая | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, 2013 г., ГОУ «КРИРПО», 72 ч.;  Теория и практика управления общеобразовательным учреждением в условиях перехода на ФГОС общего образования, 2013 г, ГОУ «КРИРПО», 120 час. |
|  | Педагог-психолог | Федина Ольга Александровна | Высшее, педагогика и психология, Томский государственный педагогический университет, 2003 | Высшая | Мотивация учебной и профессиональной деятельности социально дезадаптированных подростков, 2011, ГОУ «КРИРПО», 108 ч.;  Организационно-педагогические условия предупреждения деструктивных профессиональных изменений личности педагога, 2011 , ГОУ «КРИРПО», 72 час.; |
|  | Заведующая библиотекой | Александрова Оксана Ивановна | Среднее специальное, воспитатель дошкольных учреждений, Беловский педагогический колледж, 1991  Среднее, повышение квалификации, основы библиотечного дела, ГОУ «КРИРПО», 2008-2010 | - | Основы библиотечного дела, 2010 г., ГОУ «КРИРПО», 108 ч.; |
|  | Социальный педагог | Рогозинникова Наталия Витальевна | Высшее, английский и немецкий язык, Томский государственный педагогический институт, 1974 | Первая | Адаптация выпускников учреждений профессионального образования к рынку труда и технологии эффективного трудоустройства, 2013 , ГОУ «КРИРПО», 72 час. |
|  | Методист | Маркевич Татьяна Ивановна | Высшее, педагогика и психология, Томский государственный университет, 2004 | Высшая | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, 2013, ГОУ «КРИРПО»  72 ч. |
|  | Преподаватель английского языка | Антонова Марина Леонидовна | Высшее, английский язык и литература, Кемеровский государственный университет, 1983 | Первая | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Преподаватель математики | Зуенко Евгения Александровна | Высшее, математика, ГОУ ВПО «Кемеровский государственный университет», 2005 | Первая | Психолого-педагогические основы профессиональной деятельности, ГОУ «КРИРПО», 2015 год, 72 ч. |
|  | Преподаватель спецдисциплин | Бисярина Елена Николаевна | Высшее, технология продуктов общественного питания, ГОУ ВПО «Кемеровский институт пищевой промышленности», 2007 г. | Высшая | Мониторинг качества профессионального образования в условиях реализации ФГОС нового поколения, ГБУ ДПО «КРИРПО», 2016 г., 72 ч. |
|  | Преподаватель математики | Кружилина Наталья Ивановна | Высшее, математика, Новокузнецкий государственный педагогический институт, 1997 г. | Без категории | Учится, КРИПКиПРО,  2015-2016 г. |
|  | Преподаватель экономических дисциплин | Чумарова Ольга Викторовна | Высшее, экономика и управление на предприятии, 2003 г. | Без категории | - |

5.Качество подготовки выпускников

**Контингент выпускников**

*Таблица 2.1.1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальность,  квалификация | Уровень,  срок обучения, форма  получения  образования | Количество выпускников (на конец каждого учебного года) за 3 предыдущих учебных года | | |
|  |  | 2011-2012 | 2013-2014 | 2014-2015 |
| Продавец, к/к | НПО;  3 года; очная | 31 | - | - |
| Продавец, к/к | НПО;  2 года; очная | - | - | - |
|  | ППКРС;  2,5 года; очная | - | 16 | 15 |
| Повар, кондитер | НПО;  3 года; очная | 50 | - |  |
|  | ППКРС;  2,5 года; очная | - | 36 | 24 |
| Повар, кондитер | ППКРС 10 мес; очная | 27 | 17 |  |
| Организация обслуживания в общественном питании | ППССЗ  2г.10мес.  очная | - | - | 12 |
| **Итого:** |  | **129** | **69** | **51** |
| Коммерция (по отраслям) | ППССЗ  2г.10мес.  Заочная  (контракт) | - | - | 10 |
| **Всего:** |  | **129** | **69** | **61** |

**Выпускники, получившие диплом с отличием**

*Таблица 3.4.1*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Учебный год | Количество выпускников | | | | |  | **Итого** |
| Повар, кондитер  (среднее (полное) общее) – 2 года | Повар, кондитер  (среднее (полное) общее) – 10 мес. | Повар, кондитер  (основное общее) –  3 года, 2 г.5 м-в | Продавец,  контролер-кассир  (среднее (полное) общее) – 2 года, | Продавец,  Контролер-кассир  (основное общее) –  3 года, 2 г. 5 м-в |  |
| Организация обслуживания в общественном питании |
| 2012 – 2013 | 1 | 1 | 2 | - | 3 | **-** | **7** |
| 2013-1014 | - | 2 | 2 | - | 1 | **-** | **5** |
| 2014 - 2015 | - | - | 2 | - | 1 | 4 | **7** |
| **итого** | **2** | **3** | **8** | **3** | **5** | **4** | **19** |

**Устройство выпускников по завершении обучения в ОУ ППКРС**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Профессия**  **Повар, кондитер**  Повар (3-4 разряд)  Кондитер (3-4 разряд)  (основное общее – 3 года, 2 г. 5 м-в) | | |  |
| 2012-2013  количество  выпускников /  процент | 2013-2014  количество  выпускников /  процент | 2014-2015  количество  выпускников /  процент | |
| 1. ССУЗ | 5/13 | - | - | |
| 2. ВУЗ | - | - | - | |
| 3. Трудоустройство | 28/70 | 29/81 | 19/79 | |
| 4. Другое | 7/17 | 7/19 | - | |
| - призвано на военную службу | 3/7 | 3/8 | 1/4 | |
| - отпуск по уходу за ребенком | 4/10 | 4/11 | 4/17 | |
| - другие причины | - | - | - | |
| **итого** | **40/100** | **36/100** | **24/100** | |

*Таблица 3.5.1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Профессия**  **Повар, кондитер**  Повар (3-4 разряд)  Кондитер (3-4 разряд)  (среднее (полное) общее – 10 мес.) | | |
| 2011-2012  количество  выпускников /  процент | 2012-2013  количество  выпускников /  процент | 2013-2014  количество  выпускников /  процент |
| 1. ССУЗ | - | 4/16 | 2/12 |
| 2. ВУЗ | - | - | - |
| 3. Трудоустройство | 25/93 | 18/72 | 13/76 |
| 4. Другое | - | 3/12 | 2/12 |
| - призвано на военную службу | - | 1/4 | - |
| - отпуск по уходу за ребенком | 2/7 | 2/8 | 2/12 |
| - другие причины |  |  |  |
| **итого** | 27/100 | **25/100** | **17/100** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Профессия**  **Продавец, контролер-кассир**  Продавец непродовольственных товаров (3-4 разряд)  Продавец продовольственных товаров (2-3 разряд)  Контролёр-кассир (2-3 разряд)  (основное общее – 3 года, 2 г. 5 м-в) | | |  |
| 2012-2013  количество  выпускников /  процент | 2013-2014  количество  выпускников /  процент | 2014-2015  количество  выпускников /  процент | |
| 1. ССУЗ | 5/28 | - | - | |
| 2. ВУЗ | - | - | - | |
| 3. Трудоустройство | 12/67 | 16/100 | 13/87 | |
| 4. Другое | 1/6 | - | - | |
| - призвано на военную службу | - | - | 1/7 | |
| - отпуск по уходу за ребенком | 1/6 | - | 1/6 | |
| **итого** | **18/100** | **16/100** | **15/100** | |

6. Совершенствование профессионального мастерства инженерно-педагогических кадров

Методическая работа в государственном профессиональном образовательном учреждении «Беловский техникум технологий и сферы услуг» проводится согласно «Положения о методической работе в профессиональном учебном заведении», по единому плану и скоординирована через единую методическую тему «Современные подходы к образовательному процессу при реализации Федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения».

***В течении года решались задачи, стоящие перед методической службой:***

1.Разработать и скорректировать необходимую нормативную, учебно-планирующую и учебно-программную документацию преподавателей и мастеров п/о в соответствии с современными требованиями, обеспечить научно-методическое сопровождение аттестации.

2.Максимальная ориентированность каждого педагога на внедрение методов и приемов обучения, направленных на повышение качества профессионального образования, познавательной активности, внедрения исследовательских методов обучения.

3.Создать условия для повышения квалификации профессионально-педагогических работников.

4. Привлечь работодателей к согласованию и экспертизе оценки содержания профессиональных программ в соответствии с требованиями ФГОС.

5. Создать условия и способствовать формированию у обучающихся профессиональных и общих компетенций.

6. Продолжать формирование фонда контрольно – оценочных средств по реализуемым профессиям и специальностям, ориентированным на проверку сформированности компетенций.

7. Продолжать работу по совершенствованию педагогического мастерства ППР через разнообразные формы методической работы (педагогический и методический совет, деятельность ЦМК, самообразование, открытые уроки, мастер – классы, предметные недели, работу проблемных групп, взаимосвязь со школами города, аттестацию и др), применение актуальных образовательных технологий;

8.Разрабатывать и использовать ЭОР, ЭУМК и автоматизированные компьютерные профессиональные программы;

9.Формировать методические, профессиональные и ИКТ -компетенции педагогов через участие в профессиональном сетевом взаимодействии на российском и региональном уровне.

10..Мониторинг результативности методической работы, используя механизмы системы управления качеством профессионального образования.

В техникуме реализуются такие формы методической работы как заседания методического совета,открытые уроки, мастер – классы, разработка учебно-методических материалов, круглые столы, научно-практические конференции, участие и организация заседаний методических объединений, наставничество, повышение квалификации, обобщение и распространение передового педагогического опыта. Для обеспечения коллегиальности в решении вопросов учебно -методической и воспитательной работы, физического развития и воспитания обучающихся создан и работает Педагогический совет - постоянно действующий коллегиальный орган управления педагогических работников образовательной организации, состав и деятельность которого определяются положением, утвержденном приказом руководителя, Методический Совет, цикловые методические комиссии.

Педагогический коллектив техникума продолжает работать над созданием комплексного учебно-методического обеспечения образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО и учета мнения работодателей, особенно в отсутствие профессиональных стандартов.

В настоящее время разработаны рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей по всем специальностям и профессиям. Большое внимание уделяется разработке конспектов лекций, методических пособий, рекомендаций по изучению отдельных разделов, тем, что особенно актуально в случае отсутствия в библиотечном фонде некоторых современных учебников. Наличие этих материалов в электронном виде позволяет обеспечивать потребности обучающихся в учебно-методических материалах.

Практикоориентированность учебных планов и программ диктует необходимость проведения большого количества лабораторно-практических занятий, поэтому значительная доля в составе учебно-методического комплекса представлена в виде методических указаний к проведению лабораторно-практических занятий, выполнению курсовых работ.

Организация самостоятельной работы обучающихся, на которую отводится 50% времени обязательной учебной нагрузки при освоении ОПОП по очной и заочной форме требуют соответствующего методического обеспечения. Виды самостоятельной работы определяются цикловыми методическими комиссиями. В методическом кабинете имеются соответствующие методические разработки по отдельным видам самостоятельной работы, но необходимо это направление методической деятельности развивать.

В текущем учебном году одним из основных направлений методической работы является создание фондов оценочных средств по дисциплинам, междисциплинарным курсам, для проведения экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям. КОСы, КИМы составляются для оценки достижений обучающихся (знаний, умений и компетенций) на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников и проверки соответствия уровня их подготовки требованиям ФГОС по завершении обучения по конкретной профессиональной образовательной программе.

При формировании фондов оценочных средств принимается во внимание, что оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин,ПМ;

- оценка освоенных ПК,ОК

КОСы, КИМы для проведения текущей и промежуточной аттестации разрабатывают преподаватели по учебным дисциплинам, МДК, экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю, в соответствии с учебными планами и современными требованиями к содержанию и оформлению оценочных средств. Фонды оценочных средств по специальностям будут пополняться в течение следующего учебного года, так как по ряду специальностей полный цикл обучения еще не завершен, а по профессиям - требуют корректировки с учетом накопленного опыта.

7. Качество библиотечно-информационного обеспечения

**Обеспеченность учебной литературой**

*Таблица 3.6.1*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Специальность | Количество  обучающихся | Основная учебная литература | | Дополнительная учебная  литература | |
| количество экземпляров | обеспеченность на 1 обуч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на 1 обуч-ся |
|  | **Общеобразовательные дисциплины по професииям:** 260807.01 Повар, кондитер; 100701.01 Продавец, контроллер-кассир,  **по специальности: 260807**  **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  **19.02.03 Технология хлеба.кондитерских и макаронных изделий»** | 173 |  |  |  |  |
|  | Русский язык | 173 | 55+элект | 1,4 | 10 | 0,02 |
|  | Литература | 173 | 35+элект | 1.2 | 5 | 0,01 |
|  | Иностранный язык | 173 | 55+элект | 1,4 | 10 | 0,02 |
|  | История | 173 | 50+элект | 1,3 | 12+ эл. | 1,02 |
|  | Обществознание | 173 | 50+элект | 1,3 | 10+элект | 1,02 |
|  | Естествознание | 173 |  |  |  |  |
|  | Физика | 173 | 57+элект | 1,4 | 10 | 0,02 |
|  | Химия | 173 | 64+элект | 1,6 | 10 | 0,02 |
|  | Биология | 173 | 15+элект | 1,15 | 10 | 0,02 |
|  | География | 173 | 30+элект | 1,19 | 7 | 0,01 |
|  | Физическая культура | 173 | 10+элект | 1,1 6 | 10 | 0,02 |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности | 173 | 32+элект | 1,21 | 10+элект | 1,02 |
|  | Математика | 173 | 53+элект | 1,5 | 8 | 0,02 |
|  | Информатика и ИКТ | 173 | 25+элект | 1,20 | 12+элект | 1,02 |
|  | Право | 173 | 32+элект | 1,21 | 10 | 0,02 |
|  | Экономика | 173 | 25+элект | 1,17 | 5 | 0,01 |
|  | **260807.01 Повар, кондитер** | 121 |  |  |  |  |
|  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 29 | 30+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 29 | 30+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Техническое оснащение и организация рабочего места | 78 | 12+элект | 1,21 | 7+элект | 1,01 |
|  | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 121 | 25+элект | 1,17 | 5 | 0,01 |
|  | Безопасность жизнедеятельности | 78 | 32+элект | 1,3 | 10+элект | 1,02 |
|  | Приготовление блюд изовощей  и грибов | 121 | 56+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 121 | 66+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление супов и соусов | 121 | 66+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление блюд из рыбы | 121 | 66+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 121 | 66+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 121 | 66+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление сладких блюд и напитков | 121 | 56+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 121 | 60+элект | 1,5 | 18+элект | 1,03 |
|  | Физическая культура | 121 | 10+элект | 1, 21 | 10 | 0,02 |
|  | **100114**  **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** | 25 |  |  |  |  |
|  | Основы философии | 25 | электрон | 1 | 5 | 0,01 |
|  | История | 25 | 50+элект | 1 | 12+ эл. | 0,05 |
|  | Иностранный язык | 25 | 55+элект | 1 | 10 | 0,05 |
|  | Физическая культура | 25 | 10+элект | 1,5 | 10 | 0,02 |
|  | Математика | 25 | 53+элект | 1 | 8 | 0,02 |
|  | Экономика организации | 25 | 25+элект | 1 | 5 | 0,01 |
|  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | 25 | 32+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Безопасность жизнедеятельности | 25 | 32+элект | 1 | 10+элект | 1,02 |
|  | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | 25 | 12+элект | 1,5 | 6+элект | 1,01 |
|  | Организация и технология производства продукции общественного питания | 25 | 12+элект | 1,5 | 7+элект | 1,01 |
|  | Физиология питания, санитария и гигиена | 25 | 30+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Огранизация обслуживания в организациях общественного питания | 25 | 12+элект | 1,5 | 7+элект | 1,01 |
|  | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | 25 | электрон | 1 | 5 | 0,01 |
|  | **260807**  **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  **19.02.03 Технология хлеба.кондитерских и макаронных изделий»** | 24 |  |  |  |  |
|  | Основы философии | 24 | электрон | 1 | 5 | 0,01 |
|  | История | 24 | 10+элект | 1 | 5+ эл. | 0,01 |
|  | Русский язык и культура речи | 24 | 15+элект | 1 | 5 | 0,01 |
|  | Основы права | 24 | 32+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Физическая культура | 24 | 10+элект | 1,5 | 10 | 0,02 |
|  | Математика | 24 | 20+элект | 1 | 8 | 0,02 |
|  | Экологические основы природопользования | 24 | 5+элект | 1,8 | 5 | 0,01 |
|  | Химия | 24 | 64+элект | 1,6 | 10 | 0,02 |
|  | Микробиология. санитария и гигиена в пищевом производстве | 24 | 30+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Физиология питания | 24 | 30+элект | 1 | 10 | 0,02 |
|  | Охрана труда | 24 | 5+элект | 1,8 | 5 | 0,01 |
|  | Товароведение пищевых продуктов | 24 | 26+элект | 1,5 | 6+элект | 1,01 |
|  | **100701**  **38.02.04 Коммерция**  **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** | 16 |  |  |  |  |
|  | Основы философии | 16 | электрон | 1 | 5 | 0,01 |
|  | История | 16 | 10+элект | 1 | 5+ эл. | 0,01 |
|  | Русский язык и культура речи | 16 | 15+элект | 1 | 5 | 0,01 |
|  | Математика | 16 | 20+элект | 1 | 8 | 0,02 |
|  | Экономика организации | 16 | 15+электр | 1 | 5 | 0,01 |
|  | Безопасность жизнедеятельности | 16 | электр | 1 | 10+элект | 1,02 |
|  | Организация коммерческой деятельности | 16 | 10+электр | 1 | электр | 1 |
|  | Организация торговли | 16 | 10+электр | 1 | электр | 1 |
|  | Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда | 16 | 10+электр | 1 | электр | 1 |

8. Качество материально-технической базы

1. **МАТЕРИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**
2. Тип здания – государственное учебное заведение
3. Год ввода в эксплуатацию - 1950 г., 1980 г.
4. Проектная мощность - 520 чел.
5. Реальная наполняемость - 600 чел.
6. Перечень учебных кабинетов:
   1. кабинет «Химии»
   2. кабинет «Технологии приготовления мучных и кондитерских изделий»
   3. кабинет «Оборудование торговых предприятий»
   4. кабинет «Кулинарии»
   5. кабинет «Товароведения непродовольственных товаров»
   6. кабинет «Товароведения продовольственных товаров»
   7. кабинет обществознания»
   8. кабинет «Информатики»
   9. кабинет «Математики»
   10. кабинет «Физики»
   11. кабинет «Русского языка и литературы»

6. Перечень мастерских:

а) учебный кулинарный цех

б) учебный кондитерский цех

в) лаборатория технического оснащения и организации рабочих мест

г) учебный магазин

1. Библиотека: площадь -79,1 кв. м. , книжный фонд - 13080 экз., в том числе учебники и учебные пособия – 11645 экз., методическая литература - 1355 экз.
2. Спортивная площадка - 2, площадь – 400 кв. м.
3. Столовая - 1, площадь -79,9 кв.м., число посадочных мест - 56
4. Кабинеты медико-оздоровительного сопровождения имеются.

**2. ИНФОРМАЦИОННО - ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**Компьютерные классы и комплексы**

*Таблица 4.2.1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Описание компьютерного класса или комплекса  (спецификации серверов,  рабочих станций) | Год  установки | Использование  (предметы) | Количество  компьютеров |
| 1 | Компьютер учителя моноблок – AquariusMnbSTDT119 (19’’ / CPUIntelDual-CoreE 5300 2.6 Ггц / RAM 2048MbDDRII 800 MHz / HDD 250 GbSATAII 7200rpm 8 Mb / 200W / DRW / SB / NIC / km / W7P / LCM / SAQ), клавиатура, мышь. | 2010 | Информатика | 1 в компьютерном классе |
| 2 | Компьютер ученика – AquariusSTDS20 S36 (MNT / CPUIntelDual-CoreE 3300 2.5 Ггц / RAM 1024MbDDRII 800 MHz / HDD 160 GbSATAII 7200rpm 8 Mb / 300W / DRW / SB / NIC / km / W7P / LCM / SAQ), клавиатура, мышь, монитор AquariusTF1810lw (18.5’’, TFT, NCJ’03, 0.29, 5ms, 250 cd/m2, 1000:1, VGA, 1366 x 768 x 75 Hz) | 2010 | Информатика | 9 в компьютерном классе |
| 3 | МобильныйПК Acer Aspire 5315 (Intel Celeron 2.6 Ггц/ RAM 1024Mb DDRII 800 MHz / HDD 80 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb ) | 2007 | Информатика, основы компьютерной грамотности | 1 в компьютерном классе |
| 4 | Компьютер работника – DepoNeos 220 (IntelCeleron 2.8 Ггц/ RAM 512MbDDRII 800 MHz / HDD 80 GbSATAII 7200rpm 8 Mb ), клавиатура, мышь, монитор Samsung (18’’, TFT, NCJ’03, 0.29, 5ms, 250 cd/m2, 1000:1, VGA, 1366 x 768 x 75 Hz) | 2007 |  | Читальный зал – 6  Каб.БЖ-2  Каб.Кулинария -2  Каб.Технологии – 1  Каб.Товароведение – 2  Каб Истории – 1  Каб. Химии – 1  Каб Математики – 1  Каб. Экономики –1 Каб. Русского языка - 2  Административные кабинеты -6  Бухгалтерия и др. – 6  Итого -21 |
| **Количество компьютеров на 100 студентов контингента, приведённого к очной форме обучения \_\_\_\_\_\_\_\_17.5\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |

**Сеть и сетевое оборудование**

1.Тип сети \_\_\_\_\_\_\_\_TokenRing \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

AreNet. EnterNet. Iola. Token Ring, прочее

2. Операционнаясистема \_\_\_MSWindows 7,\_MSWindowsXP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nowell Netware (версии 2.2; 2.15; 3.11; 3.12; 4.01; 4.02; 4.1),

MS Windows95, Lantastig, LanSerwer, OS/2, Iola ипр.

3. Количество станций \_\_18\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Количество серверов \_\_\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Другое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дополнительное оборудование**

*Таблица 4.2.2*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Характеристики | Количество | Производитель |
| модем  сканер  факс-модем  факс  принтер  плоттер  проекционная система  телевизор  видеомагнитофон  видеокамера  другие средства ТСО | Asus P5GC - MX  HP SI 2400  Panasonik  Canon 1120 KLLA 583114  HP Color Laser Jet Cp 1215  ИнтерактивнаядоскаSMARTBoard 680 V,  МультимедиапроекторCasioXJ-A140, XGA 2500 ANSI  Проектор In Focus In 26 + DLP, 2200  Экран Da-Lite Model B | 2  1  5  1  1  1  1  3  1  1  2 DVD | Asus  HP  Panasonik  Canon, Корея  HP  Casio  Casio  In Focus  Da-Lite  Daewoo  Philips  Philips  Philips |

**Электронные учебные программы, учебники, пособия**

*Таблица 4.2.3*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование программы | Разработчики | Применение |
| MS Office | Корпорация Microsoft | Изучение основ |
| Курс лекций «Правоведение»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | -М.:Издательство «Экзамен», 2007.  -Нелихова,Л.В. Основы права:уч.пос.:Ростов-на-Дону,2006.  -Краменинникова,П.В. Семейное право:чу-к-М.: Статус,2008  -Тыщенко, А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Ростов-на-Дону «Феникс», 2007 | Изучение основ |
| ЕГЭ «Обществознание»  Электронный учебник  Электронный учебник | - Лазебникова, А.Ю.- М.: Издательство Экзамен», 2010.  - Боголюбова, Л.Н. Обществознание 11 кл., Москва «Просвещение», 2008.  -Лазебникова,А.Ю.Обществознание практикум по выполнниютестовыз заданий ЕГЭ:уч.п.-М.: Изд-во»Экзамен»,2010. | Тестирование обучающихся |
| Учеб. пособие «Защита прав потребителей»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный ресурс | -И.Н.Гуляева , 2008.  -Гуляева,И.Н.Защита прав потребителей .Нормативно-правовые акты,2008 .  -Семеняк,А.В. Защита прав потребителей:уч.п.-ЗАО Юстицинформ,2009.  -Семенихина,В.В. Возврат товаров , брак, ремонт:практ.рук-во-изд-во Эксмо,2006.  -d/jur/jur242.htm-защита прав потребителей. | Изучение основ |
| Учеб. пособие «ОБЖ»  Электронный учебник | .Караяни , А.Г – М.: Издательство «СГА», 2008.  -Воробьева,Ю.Л.:ОБЖ 10-11кл.уч.пособ.-М.:АСТ:Астрель,2010 | Изучение основ |
| Метод.пособия по предмету «Технология кондитерского производства»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | Преподаватель  Сорокоумова И.В.-2009 г.  -Н.Г.Бутейкис, Технология приготовления мучных и кондитерских изделий, Москва «Академия», 2006.  -Павлов,А.В. Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий- М., 2006  -Коева,В.А. Рисование илепка кондитерских изделий: уч.п.-Ростов н/Д: Феникс,2006 | Изучение основ |
| Метод.пособия по предмету «Организация ПОП»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | Преподаватель  Сорокоумова И.В.-2009 г.  -.Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:уч.п. Москва «Академия», 2007.  -Кондратьев,К.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, уч.п:Улан-Удэ:Изд-во ВСГТУ,2007.  -Васюкова, А.Т.. Организация производства и управление качеством продукции общественного питания, М.»Дашков и К», 2007.  -Богушева, В.И. Бары и рестораны, Ростов н/Д: Феникс,2007. | Изучение основ |
| Учебный курс по предмету «Экономика»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный ресурс  Электронный ресурс | Преподаватель  Алаганчакова И.П.  -Басовский,Л.Е.Экономика отрасли: уч.пособие.-М.: ИНФА-М,2009.  -Басовский,Л.Е. Экономика отрасли, М.:ИНФРА-М,2009.  -Ляско, В.И. Стратегическое планирование развития предприятия, М.: Экзамен,2006  -Нехорошева, Л.Н. Экономика предприятия, Минск «Высшая школа,2006.  -Торфинкель, В.Я. Экономика предприятия, М.: Юнити,2007.  -Безновская,В.В. Экономическая терия в задачах и ситуациях, М.: 2008.  -www. econpredpr.napod.ru-Экономика организации.  -[www.lnstitutiones.com.ru](http://www.lnstitutiones.com.ru/)-Экономика предприятия. | Изучение основ |
| Учебник «Товароведение прод. товаров – хлеб»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | -ООО «Медиа – Сервис», 2000.  -Тимофеева,В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник-Ростов н/Д: Феникс,2006.  -Кондрашова, Е.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник-М.: Альфа-М.: ИНФРА-М,2007.  -Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: уч-к-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2007.  -Чепурной, И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: уч-к - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2006.  -Дубцов,Г.Г. Товароведение продовольственных товаров,М.: Академия,2012. | Изучение основ |
| Учебник «Товароведение прод. товаров» | -Издательство LDL ,2006. | Изучение основ |
| Учебник «Торговля непрод. товарами»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | -Издательство ООО «Руссобит-Паблишинг», 2006.  В.А.Барановский, Продавец, Ростов-на-Дону «Феникс», 2009г.  -СD»Бизнес» Товароведение непродовольственных товаров /Отрасль/, 2006.  -.Неверов, А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: уч-к – М.: ПроОбрИздат,2006 .  -Ходыкин, А.П. Товароведение непродовольственных товаров: уч-к- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006.  -Жиряева, Е.В. Товароведение – СПб: Питер, 2006.  Садовский, В.В. Товароведение одежно-обувных товаров: уч.п. – Ми: БГЭУ, 2006. | Изучение основ |
| Учебник «Товароведение непрод. товаров»  Электронный ресурс  Электронный ресурс | -Издательство ООО «Руссобит-Паблишинг», 2006.  -Download/BOOKS/5 ohrana\_truda\_V…-охрана труда  -http://gendocs.ru/v25519/шпаргалка\_-\_товароведение\_непродовольственных\_товаров?page=2 | Изучение основ |
| Дидактический материал по темам:  -«Ассортимент часов», -«Ассортимент лако-красочных товаров»,  - «Люстры»,  - «Ассортимент детской мебели»,  - «Столовые, чайные сервизы»,  -Тесты ,  -Электронные плакаты по предмету «Введение в товароведение непрод. товаров»,  - метод. разработка по теме: «Развитие творческих способностей у обучающихся через проведение нетрадиционных уроков теории и практики».  Электронный учебник  Электронный учебник | -Преподаватель Л.В.Сафина, 2008-2010.  -Арустамов, Э.А, Охрана труда в торговле, М.: Академия, 2007.  -Патров,В.В. Бухучет в торговле и оп,Питер «Из.дом БИНФА», 2009. | Изучение основ, тестирование обучающихся |
| Учебник «Повар-кондитер»  Электронный учебник | -Мультимедиа-обучающая система 2006 г.  -ВСD «Бизнес» Товароведение пищевых продуктов /Отрасль/,2006. | Изучение основ |
| Большая энциклопедия по предмету «Кулинария»  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | -Похлебкина,В.В.2006.  -Багушева, В.И. Технология  приготовления пищи:уч.п.-Ростовн/Д Феникс,2007.  -Похлебкина,В.В. Занимательная кулинария-М.:Центрполтграф,2006.  -Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – К.:ООО из-во Арий,М.: ИКТМ Лада,2009.  -Качурина,Т.А. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии рабочая тетрадь:уч.п.-М.: Издательский центр «Академия»,2009.  -Ухорцев,И.Ю. Микробиология и санитария, Минск «ИВИ Минфина»,2007.  -Ковалев,Н.И. Технология приготовления пищи, «Деловая литература»,2008.  Белоусова, С.Н. Общественное питание в современных условиях, «Феникс», 2007. | Изучение основ |
| Тесты по предмету «Кулинария» | Преподаватель  Бисярина Е.Н. | Тестирование обучающихся |
| Методические рекомендации к выполнению лабораторных работ по предмету «Кулинария» | Преподаватель  Е.Н.Бисярина, 2010 г. | Изучение основ |
| Экзаменационные работы по предмету «Кулинария» | Преподаватель  Е.Н.Бисярина, 2010 г. | Изучение основ |
| УМК по предмету «Кулинария» | Преподаватель  Е.Н.Бисярина, 2010 г. | Изучение основ |
| Экзаменационные вопросы по предмету: «Оборудование ПОП»  Электронный учебник | Преподаватель  Е.Н.Бисярина, 2010 г.  В.П.Золин, Технологическое оборудование предприятий оп, Москва «Академия», 2006. | Проверка знаний |
| Энциклопедия кулинарии | 2006 г. | Изучение основ |
| Тесты, лекции по предмету «Торговое оборудование»  Электронный учебник | Евдокимова Н.В.  Т.Р.Парфентьева, Оборудование торговых предприятий, Москва «Академия», 2007. | Проверка знаний |
| Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный учебник | -Панкрухин,А.П. Маркетинг: учебник-М.:-Изд-во Омега,2006.  -Беляев,В.И. Маркетинг: учебник-М.:Кноус,2006 .  -Сладкевич,В.П. Овременныйменджмент в схемах-К.:МАУР,2006 .  -Сала,Ю. Маркетинг в оп, М.:Финансы и статистика, 2007. | Изучение основ |
| Электронный учебник | -Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения, Москва «Академия», », 2007. | Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник | -Тягунов,Г.В. Экология:уч.п.-М.:Логос,2006.  -Павлов,А.М. Экология рационального природоиспользования:уч.п.-М.:Всш.шк.,2006. | Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный ресурс  Электронный ресурс  Электронный ресурс  Электронный ресурс | -Матвеева,Л.П. Теория и методика физической культуры:уч.п.-М.: Советский спорт,2008.  -Бараненко.В.А. Здоровье и физическая культура студента:  уч.п.-М.: Альфа-М,2006.  -http./www.fizkulturavshcole.narod2.ru- Физическая культура  - http./www.nsportal.ru- журнал  -http./www.sporturfu.ucoz.ru  - http./www.studzona.com | Изучение основ  Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник | -Власенков, А.И. Русский язык 10-11 кл., Москва «Просвещение», 2009г.  -Лебедев, Ю.В Литература 10,11 кл. Москва «Просвещение», 2009г. | Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник  Электронный журнал | -Загладин, Н.В.История России и мира 10,11 кл.,Москва «Русское слово», 2008г.  -Филиппов, П.С. История новой России, Санкт-Петербург, 2011.  -Статьи: Новая и новейшая история,Москва, Россия, http://www.ebiblioteka.ru/browse/doc/27280897 | Изучение основ |
| Электронный учебник | -Кузовлев, В.П Английский язык 10-11 кл., Москва «Просвещение», 2008г. | Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник | -Колмогорова, А.Н Алгебра и начало математического анализа 10-11кл., Москва «Просвещение», 2008г.  -Погорелов, А.В.Геометрия 10-11кл., Москва «Просвещение», 2008г. | Изучение основ |
| Электронный учебник | -Мякишев, Г.Я.Физика 10,11кл., Москва «Просвещение», 2009г. | Изучение основ |
| Электронный учебник | -Габриелян. О.С Химия 10,11 кл.. Москва «Дрофа», 2008г. | Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник | -Гладкий, Ю.Н. Глобальная география 10-11 кл., Москва «Дрофа», 2008г.  -Гладкий, Ю.Н.Экономическая и социальная география мира 10кл. Москва «Просвещение» ,2007г. | Изучение основ |
| Электронный учебник | -Беляева, Д.К. Общая биология 10-11кл., Москва «Просвещение», 2006г. | Изучение основ |
| Электронный учебник | -Макарова, Н.В.Информатика 10,11 кл., Санкт-Петербург «Питер», 2008г. | Изучение основ |
| Электронный учебник  Электронный учебник | -Дугин,А.  Постфилософия,М.:2009.  -Горелов, А.А. Основы философии, М.: Академия, 2010. |  |

9. Заключение и общие выводы

Принимая во внимание всю вышеизложенную информацию о деятельности коллектива техникума за отчетный период 2014 – 2015 г. и ее всесторонний анализ, можно с уверенностью утверждать, что качество подготовки специалистов среднего профессионального образования базового уровня обеспечивается в учебном заведении на должном уровне, в свете современных требований, предъявляемых к выпускникам техникума.

Самообследование работы техникума позволило сделать следующие выводы:

1. Нормативно – правовая база, контингент обучающихся, материально – техническое обеспечение, организационная структура, квалификационные характеристики педагогического коллектива техникума в полной мере обеспечивает выполнение требований лицензии на образовательную деятельность, выданной учебному заведению, и дает возможность качественно выполнять весь объем содержания образовательного процесса.

2. Условия обучения. В учебном заведении выстроена и действует отлаженная и целенаправленная система подготовки квалифицированных рабочих и специалистов для различных предприятий и организаций г. Белово и Кемеровской обл., отвечающая требованиям качества подготовки выпускников.

Востребованность выпускников, отзывы работодателей, профессиональное продвижение выпускников дополнительно свидетельствуют о качестве подготовке специалистов в учебном заведении.

3. Содержание учебного процесса полностью соответствует Федеральным государственным образовательным стандартам по соответствующим профессиям, специальностям и качеству подготовки специалистов. Оно направлено на построение системы непрерывного профессионального образования в общей схеме подготовки кадров.

Методическая деятельность по профилю реализуемых программ в форме разработки создания учебно-методических комплексов (УМК), контрольно-оценочных средств (КОС) и методических рекомендаций для лабораторно-практических и самостоятельных работ осуществляется по всем основным образовательным программам среднего профессионального образования.

Материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами ГБОУ СПО «БелТТиСУ» соответствуют требованиям ФГОС СПО.

4. Воспитательная работа в техникуме представляет собой целенаправленный процесс создания условий для развития, саморазвития и самореализации личности обучающегося, основанный на принципах личностного подхода, вариативности воспитательных систем, компетентного использования педагогическим коллективом воспитательных методов и приемов.

**Всесторонне проанализировав условия образовательной деятельности, оснащенность образовательного процесса, образовательный ценз педагогических кадров, комиссия по самообследованию считает, что ГПОУ БелТТиСУ имеет достаточный потенциал для реализации подготовки по всем лицензированным направлениям, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, программам профессиональной подготовки и дополнительного образования.**

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

Печать ОУ