****

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Содержание** |  **Номера страниц** |
|  | Введение | 3 |
| 1 | Организационно – правовое обеспечение образовательной деятельности | 4 |
| 2 | Система управления образовательным учреждением | 10 |
| 3 | Структура подготовки специалистов | 12 |
| 4 | Содержание подготовки выпускников | 14 |
| 4.1. | Анализ основных образовательных программ и программ учебных дисциплин | 14 |
| 4.2. | Библиотечно – информационное обеспечение образовательного процесса | 16 |
| 4.3. | Организация учебного процесса | 18 |
| 5 | Качество подготовки специалистов | 20 |
| 6 | Воспитательная работа | 26 |
| 7 | Условия реализации образовательных программ | 29 |
| 7.1 | Методическая работа | 29 |
| 7.2 | Социально – бытовые условия | 33 |
| 7.3 | Качество кадрового обеспечения | 35 |
| 7.4 | Качество материально – технической базы. Показатели деятельности ОГБПОУ ИКПП | 49 |
| 8 | Обеспеченность учебной литературой (Приложение 1) | 58 |
| 9 | Заключение и общие выводы | 100 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | **ВВЕДЕНИЕ**В соответствии с Приказом Министерства образования и науки от 14 июня 2013 года № 462 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией», Приказами Министерства образования и науки Российской федерации от 14.12.2017г №1218 и от15.02.2017г №136,на основании решения педагогического совета от 19.02.2019года в колледже было проведено самообследование. В ходе самообследования был проведен анализ организационно-распорядительной, учебно-программной, учебно-методической документации; проведен анализ материально-технического и информационного оснащения образовательного процесса, состава педагогических кадров, содержания подготовки. В течение периода самообследования была изучена нормативно-правовая документация, учебные планы и программы, учебно-методическое и информационное обеспечение, социально-бытовые условия для обучающихся. Была осуществлена оценка содержания и качества подготовки специалистов, условий реализации основных профессиональных образовательных программ в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования.По результатам самообследования составлен отчет.  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ивановский колледж пищевой промышленности (далее – Колледж) создано в результате переименования областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения профессиональный лицей № 3 г. Иваново на основании приказа Департамента образования Ивановской области от 28.10.2014года №1645-о «О переименовании профессиональных образовательных организаций Ивановской области»

|  |  |
| --- | --- |
| Учредитель образовательного учреждения | Департамент образования Ивановской области  |
| Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом | Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ивановский колледж пищевой промышленности |
| Местонахождение образовательного учреждения в соответствии с Уставом | 153009, г. Иваново, Полевой проезд, д. 4 |
| Руководитель образовательного учреждения | Гречин Николай Александрович |
| Контактный телефон/ факс,  | 8 (4932) 234524  |

Учреждение в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования, другими нормативно-правовыми актами Российской Федерации, нормативно-правовыми актами Ивановской области, Уставом Колледжа.

Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности и руководство образовательным учреждением:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Наименование нормативно-правовых документов  | Время принятия, срок действия  | Серия, регистрационный номер |
| 1  | Лицензия | 20.04.2015г бессрочно | Серия37Л01, №0000847,регистрационный № 1317 |
| 2  | Свидетельство о государственной аккредитации | 03.06.2015г действительно по 26.06.2022г, срок продлен приказ Департамента образования Ивановской области № 118-о от 10.02.2021 | Серия 37А01 № 0000507, регистрационный № 624 |
|  3 | а)Устав б) Изменения в Устав | Утвержден приказом Департамента образования Ивановской области от 19.02.2014 № 211-оУтверждены приказом Департамента образования Ивановской области от 30.01.2015г №87-оУтверждены приказом Департамента образования Ивановской области от 11.07.2017г №1089-оУтверждены приказом Департамента образования Ивановской области от 08.04.2019г №491-о |  ГРН 214 3702083590от 20.03.2014гГРН 2153702078583от18.03.2015гГРН 2173702429270от 14.09.2017г |
| Сведения о собственности:Земельный участок |  |  |
| 4 | Свидетельство о государственной регистрации права (постоянное пользование)  | от 02.07.2015 | 37-СС №638813Кадастровый номер: 37:24:010306:34 |
| Учебные здания:- учебная парикмахерская |  |  |
| 5 | Свидетельство о государственной регистрации права (оперативное управление) | от 02.07.2015 | 37-СС №638816кадастровый номер: 37:24:010161:299 |
| - учебный корпус |  |  |
| 6 | Свидетельство о государственной регистрации права (постоянное пользование) | от 02.07.2015 | 37-СС №638816кадастровый номер: 37:24:010306:214 |
| 7 | Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц  | дата внесения в ЕГРЮЛ 30.03.2015г | ГРН 2153702089638 |
|  9 | Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе |   | Серия 37 № 001688071 |

В колледже сформированы сборники нормативно-правовых документов Федерального уровня и локальных документов, лежащих в основе деятельности образовательного учреждения.

В сборнике нормативно-правовых документов Федерального уровня (постановления Правительства Российской Федерации, постановления, приказы, инструктивные и методические письма Минобразования и науки России и др.) представлены документы, регламентирующие реализацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, включая такие вопросы, как содержание среднего профессионального образования, организация образовательного процесса, производственная практика, итоговая государственная аттестация выпускников, формы документов о среднем профессиональном образовании.

В сборник локальных актов входят документы, с помощью которых осуществляется управление колледжем, регулирование образовательного процесса, трудовых отношений и финансово-хозяйственной деятельности.

1. **Учредительные документы**
* Устав Колледжа;
* Договор образовательного учреждения с учредителем.
1. **Локальные акты, регламентирующие деятельность колледжа**:

- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся.

- Положение о порядке возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

- Правила приема граждан на обучение в колледж.

- Положение об экзаменационной комиссии при проведении вступительных испытаний;

- Положение об апелляционной комиссии;

- Положение об общем собрании работников образовательной организации.

- Положение о педагогическом совете.

- Положение о самообследовании колледжа.

-. Положение о Совете учреждения.

-. Права, обязанности и ответственность работников образовательного учреждения ( кроме педагогических работников).

-. Положение о порядке реализации права педагогов на бесплатное пользования образовательными, методическими и научными услугами колледжа.

-. Положение об учебной и производственной практике обучающихся

-. Положение об учебной парикмахерской

- Положение о порядке обработки, хранения и использования персональных данных.

- Положение об уполномоченном по правам обучающихся .

-.Положение о внебюджетной деятельности.

-Положение о платных образовательных услугах.

-Правила внутреннего трудового распорядка для работников.

- Положение о приемной комиссии.

- Положение о соотношении учебной и другой педагогической работы в пределах рабочей недели или учебного года.

- Положение о порядке разработки и требования к содержанию и оформлению программ учебных дисциплин и профессиональных модулей на основе ФГОС.

- Положение о правилах внутреннего распорядка и режиме занятий обучающихся колледжа

-. Положение о Совете обучающихся.

-. Положение о посещении обучающимися по своему выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом.

-. Положение об организации пропускного режима.

- Положение об урегулировании споров между участниками образовательных отношений.

- Положение о стипендиальном обеспечении обучающихся.

-. Положение об обучении по индивидуальному учебному плану.

- Положение об академических правах , мерах социальной поддержки и стимулировании обучающихся.

- Положение о порядке доступа педагогов к информационно – телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально – техническим средствам.

- Положение о Совете родителей (законных представителей)обучающихся.

-Положение о совете профилактики.

- Положение о нормах профессиональной этики педагогических работников.

- Положение о методическом совете

- Положение о методической службе

- Положение о планировании, организации и проведении лабораторных и практических работ

- Положение об опытно – экспериментальной деятельности

- Положение о проведении декад по учебным дисциплинам, специальностям и профессиям

- О проведении предметных олимпиад

- Положение об учебном кабинете

- Положение об аттестации учебных кабинетов и лабораторий.

- Положение о календарно – тематическом планировании.

- Положение о проведении консультаций с обучающимися.

-Положение об организации внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся.

- Положение о разработке и структуре фондов оценочных средств по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, специалистов среднего звена.

- Положение о хранении в архивах информации о результатах освоение обучающимися образовательных программ и поощрении обучающихся на бумажных и (или) электронных носителях;

- Положение о квалификационном экзамене.

- Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников.

3.**Локальные акты, регламентирующие отношения с работниками:**

* Правила внутреннего трудового распорядка;
* Трудовые договоры с работниками;
* Коллективный договор;
* Должностные инструкции.

**4Локальные акты, регламентирующие деятельность органов, самоуправления:**

* Положение о совете образовательного учреждения;
* Положение о педагогическом совете;
* Положение о совете профилактики правонарушений;

**5Локальные акты, обеспечивающие делопроизводство:**

* Номенклатура дел;
* Инструкция по делопроизводству.

**6Локальные акты организационно-распорядительного характера:**

* Приказы по движению контингента;
* Приказы по организации образовательного процесса;
* Приказы по личному составу обучающихся.

В колледже ведутся документы по организации и проведению работы по охране труда педагогов и обучающихся.

Согласно лицензии колледж вправе реализовывать основные профессиональные образовательные программы по 4 профессиям (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, по 2 специальностям ( программы подготовки специалистов среднего звена).

**Перечень аккредитованных направлений подготовки профессий:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Код  | Наименование  | Уровень (ступень) образования |
|
| 1. | 19.01.04 | Пекарь | Среднее профессиональное, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих |
| 2. | 43.01.09. | Повар, кондитер | Среднее профессиональное, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих |
| 3. | 43.01.02 | Парикмахер | Среднее профессиональное, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих |
| 4 | 43.01.01. | Официант, бармен | Среднее профессиональное, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих |

**Перечень аккредитованных направлений подготовки специальностей:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Код  | Наименование  | Уровень (ступень) образования |
|
| 1. | 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Среднее профессиональное, программа подготовки специалистов среднего звена |
| 2. | 19.02.07 | Технология молока и молочных продуктов | Среднее профессиональное, программа подготовки специалистов среднего звена |
| 3. | 43.02.13 | Технология парикмахерского искусства | Среднее профессиональное, программа подготовки специалистов среднего звена |

Разработаны и реализуются программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессиям:

Пекарь, Повар, Кондитер, Парикмахер (срок обучения 2,5 месяца)

Маникюрша Бармен, Официант (рок обучения 2 месяца)

Пекарь (срок обучения 10 месяцев) с получением свидетельства установленного образца.

Наименование программ, уровни, нормативные сроки освоения и присеваемые квалификации соответствуют лицензии.

 Лицензионные требования по кадровому обеспечению образовательного процесса выполняются. Штат укомплектован. Качественный состав мастеров производственного

обучения и преподавателей, обеспечивающий реализацию образовательных программ, соответствует контрольным нормативам.

 Предельная численность контингента обучающихся соответствует лицензионным требованиям. Количество помещений учебных кабинетов и учебно-производственных мастерских и учебных лабораторий удовлетворяет потребность в них.

 Имеются все необходимые документы, подтверждающие право владения, пользования помещениями, земельными участками. Учебные площади позволяют осуществлять образовательный процесс по аккредитованным программам.

 Оснащенность учебного процесса библиотечно-информационным ресурсами и качественный состав библиотечного фонда позволяют обеспечить возможность реализации образовательных программ.

 Имеется экспертное заключение Государственной санитарно-эпидемиологической службы. Замечаний по санитарно-гигиенической пригодности помещений, занимаемых ОУ для осуществления образовательного процесса по образовательным программам, нет.

 Замечаний по пригодности помещений в части их пожарной безопасности нет.

***Самообследованием установлено, что колледж имеет необходимое организационно-правовое обеспечение, позволяющее вести образовательную деятельность в сфере среднего профессионального образования в соответствии с установленными при лицензировании значениями контрольных показателей.***

**2. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЕМ**

Управление колледжем осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом колледжа и строится на принципах единоначалия и самоуправления.

Непосредственное управление деятельностью колледжа осуществляет директор, заключивший трудовой договор с Учредителем – Департаментом образования Ивановской области.

В колледже используются различные формы управления: Совет учреждения, Педагогический совет, Общее собрание работников и представителей обучающихся, Совет родителей обучающихся (законных представителей).

Совет учреждения является выборным представительным органом, осуществляющим общее руководство колледжем. В состав Совета входят директор, представители различных категорий работников и обучающихся. Председателем Совета является директор. Другие члены Совета избираются общим собранием.

Для обеспечения коллегиальности в решении вопросов учебно-методической и воспитательной работы, физического воспитания обучающихся создан Педагогический совет. В состав Педагогического совета входят все педагогические работники колледжа. Председателем Педагогического совета является директор.

Общее собрание работников и представителей обучающихся (далее - Общее собрание) является органом самоуправления и проводится для принятия Устава, изменений и дополнений к нему, избрания Совета колледжа, утверждения правил внутреннего распорядка, решения других вопросов, выносимых на собрание Советом колледжа или директором.

В целях совершенствования качества обучения и воспитания обучающихся, методической работы, повышения педагогического мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения в колледже созданы методические объединения педагогов, школа начинающих педагогов, работает семинар – тренинг по реализации единой методической темы, семинар – тренинг для педагогов «Формирование и развитие у обучающихся универсальных учебных действий, метапредметных и личностных результатов обучения».

Основные задачи, функции и порядок работы этих органов определяются соответствующими локальными актами, утвержденными директором.

Педагогический коллектив колледжа работает над реализацией единой методической темы «Совершенствование качества образования через освоение компетентностного подхода в обучении, воспитании и развитии обучающихся.»

В колледже созданы два методических объединения педагогов , в соответствии с приоритетными направлениями их методической работы:

- Использование ИКТ в преподавании;

- Методика формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций;

Методические объединения совместно с учебной частью обеспечивают организацию учебной и воспитательной работы, способствуют совершенствованию педагогического мастерства, внедрению педагогических и информационных технологий, организуют работу по созданию системы комплексного методического обеспечения специальностей, профессий и учебных дисциплин, формированию и реализации творческих практико-ориентированных проектов, проведению опытно-экспериментальной работы.

Вопросы содержания и качества учебно-воспитательного процесса рассматриваются на заседаниях педагогического совета.

Организована инновационная. исследовательская деятельность педагогов и обучающихся. Под руководством психолога проводятся занятия семинаров по проблемам «Стимулирование социальной активности обучающихся на основе исследовательской проектной деятельности», «Психологические основы реализации ФГОС профессионального и СОО», «Области и технологии профессионального развития педагогов».

 В системе колледжа существует возможность реализовывать среднее профессиональное образование базового уровня.

Для реализации миссии колледжа разработана программа развития и модернизации образовательного учреждения до 2024года. На ее основе разрабатываются планы работы на год. В соответствии с целями и задачами, поставленными на учебный год, планируется работа администрации, руководителей служб и структурных подразделений, методических объединений.

Программа развития и модернизации - основополагающий документ, определяющий стратегию и основные направления деятельности коллектива учебного заведения на ближайшую перспективу. Цель программы - обеспечение организационно - правовых, экономических и методических условий для функционирования и развития колледжа с учетом регионального рынка труда в интересах личности, общества и государства. Организация и исполнение Программы осуществляется педагогическим коллективом. Результаты выполнения Программы рассматриваются на заседаниях Педагогического Совета, заседаниях методических объединений. Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений.

Колледж имеет комплексное методическое обеспечение учебно-воспитательного процесса, включая нормативную документацию, учебные планы, учебные и аттестационные программы, основные приказы и указания Департамента образования Ивановской области.

Мониторинг учебно - воспитательного процесса осуществляется в соответствии с разработанной Программой мониторинга и графиком ее реализации. Система мониторинга качества профессионального обучения включает применение современных методик.

В коллективе колледжа регулярно проводится изучение требований охраны труда и безопасного производства, инструктажи и тренинги по пожарной безопасности. Руководители всех структурных подразделений прошли обучение в учебном центре «Авторитет» с получением удостоверения о проверке знаний требований охраны труда.

В целом, система управления содержанием и качеством подготовки квалифицированных рабочих и служащих, и специалистов среднего звена в колледже может быть признана достаточно эффективной, находящейся в процессе оптимизации.

***Самообследованием установлено, что организация управления образовательным учреждением и реализацией профессиональных образовательных программ соответствует уставным требованиям, предусматривает эффективное взаимодействие структурных подразделений, обеспечивает нормальное функционирование образовательного учреждения с полным соблюдением нормативных требований.***

**3. СТРУКТУРА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

На 01.03.2022 года в колледже обучается 433 человека, из них 283 человека по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, 150 человек специалистов среднего звена.

**СВЕДЕНИЯ О КОНТИНГЕНТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ на 01.03.2022г**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессия, специальность | Уровень, срокобучения | 1курс | 2Курс | 3курс | 4курс | Всегообучающихся |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 3 года 10 месяцев | 30 | 30 | 36 | 35 | 131 |
| 19.01.04Пекарь | 2 года 10 месяцев | 29 | 25 | 22 |  | 76 |
| 43.01.02Парикмахер | 2 года 10 месяцев | 22 |  | 18 |  | 40 |
| 19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 3 года 10 месяцев |  | 25 |  | 22 | 47 |
| 19.02.07Технология молока и молочных продуктов | 3года 10 месяцев | 25 |  | 21 |  | 46 |
| 43.01.01. Официант, бармен | 2 года 10 месяцев |  | 18 | 18 |  | 36 |
| 43.02.13 Технология парикмахерского искусства | 3 года 10 месяцев | 26 | 31 |  |  | 57 |
| **ИТОГО** |  | **132** | **129** | **115** | **57** | **433** |

Форма обучения – очная.

Прием в колледж проводится в соответствии с контрольными цифрами приема, утверждаемыми ежегодно Департаментом образования Ивановской области.

Для качественного набора обучающихся и выполнения государственного задания в Колледже проводится системная профориентационная работа. Мероприятия по данной работе представлены в программе профориентации по блокам: организационные мероприятия, работа со школами, работа с предприятиями, работа с ЦЗН г.Иваново, работа со средствами массовой информации, работа приемной комиссии. В колледже в течение учебного года используются различные формы работы со школьниками. Из коллективных форм работы традиционными стали классные часы, экскурсии, декады открытых дверей, мероприятия профессиональной и спортивной направленности, мастер – классы по профессиям, ярмарки образовательных услуг. Индивидуальные формы работы использует педагог-психолог (анкетирование, тестирование) и все педагоги (работа с родителями, с конкретными школьниками). Показателем эффективности профориентационной работы является ежегодное выполнение контрольных цифр приема обучающихся.

**ДАННЫЕ ПО ПРИЕМУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**в 2021-2022 учебном году**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессия,****специальность** | **План** | **Факт** |
| 19.01.04 Пекарь | 25 | 29 |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 20 | 30 |
| 43.02.13 Технология парикмахерского искусства | 25 | 25 |
| 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов | 20 | 25 |
| 43.01.02 Парикмахер | 20 | 22 |
| **ИТОГО** | **110** | **131** |

Сохранность контингента – один из основных показателей работы педагогического коллектива. Проблеме сохранения контингента в колледже уделяется особое внимание.

Ежегодно корректируются мероприятия по сохранности контингента. Разработан алгоритм индивидуальной работы с обучающимися «группы риска»: работа с родителями, правоохранительными органами. Мероприятия разработаны с учетом контингента обучающихся в зависимости от курса обучения.

 Результаты работы по сохранению контингента внесены в перечень выплат стимулирующего характера всем педагогическим работникам и членам администрации. Вопросы сохранения контингента регулярно обсуждаются на ИМС, совещаниях. Педагогическом совете.

Для содействия трудоустройству выпускников в колледже создана соответствующая служба. Основными направлениями работы службы являются:

 - организационная деятельность: установление договорных отношений с заказчиками на подготовку квалифицированных рабочих кадров и специалистов среднего звена, согласование с заказчиками из числа государственных организаций и учреждений, предприятий различных форм собственности перспективных планов по количеству и качеству подготовки.

 - непосредственная деятельность по трудоустройству: организация стажировок и практик на предприятиях, в организациях, фирмах, рассматриваемых как потенциальные места трудоустройства; летняя занятость с учетом профиля профессии и специальности; трудоустройство по окончании колледжа; разработка и внедрение мероприятий по повышению эффективности трудоустройства выпускников в соответствии с потребностями рынка труда (презентация, встречи выпускников с работодателями и т.д.).

 - предоставление информации о спросе и предложении на рынке труда: создание информационной системы для обеспечения выпускников данными о рынке труда;

работодателей – о рынке образовательных услуг; определение целевой группы работодателей для каждой профессии и специальности; определение своей специфики, своего сегмента на рынке образовательных услуг; консультирование обучающихся по вопросам будущего трудоустройства; подготовка красочных информационных материалов по пропаганде подготавливаемых профессий (плакатов, буклетов, телевизионных роликов, статей в печатных СМИ и т.п.); сбор, обработка и анализ информации по вопросам результативности трудоустройства выпускников.

 - переподготовка и дополнительное обучение незанятых выпускников: реализация краткосрочных программ переподготовки и дополнительной профессиональной подготовки незанятых выпускников; корректировка учебных программ в соответствии с текущими требованиями работодателей и перспективами рынка труда; осуществление мониторинга деятельности выпускников и поддержки их профессиональной деятельности (повышение квалификации, информационное обеспечение).

 - определение стратегических ориентиров трудоустройства: мониторинг изменений, происходящих на рынках труда и образовательных слуг; анализ спроса на рабочие кадры у работодателей района; взаимодействие с руководителями промышленных предприятий, учреждений, фирм; определение специфики колледжа на рынке образовательных услуг; взаимодействие с органами власти, общественными организациями; определение стратегических ориентиров подготовки рабочих кадров и специалистов среднего звена в колледже.

**ДАННЫЕ ПО ТРУДОУСТРОЙСТВУ ВЫПУСКНИКОВ (чел)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия  |  Выпуск в 2021г., чел |
| 1. | 19.01.04 Пекарь | 27 |
| 2. | 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 26 |
| 3. | 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  | 18 |
| 4 | 43.01.09 Повар, кондитер | 19 |
| 5 | 43.01.01 Парикмахер | 7 |

Всего выпущено 92 человека, трудоустроено 59 человек, что составляет 64 %. Часть выпускников призываются на военную службу, уходят в декретный отпуск, продолжают обучение.

***Самообследованием установлено, что реализуемые в колледже образовательные программы соответствуют выданной лицензии. Структура подготовки специалистов соответствует требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов, отвечает потребностям города и области.***

#

# 4.СОДЕРЖАНИЕ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

## **4.1 Анализ основных профессиональных образовательных программ и программ учебных дисциплин**

Подготовка квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в колледже осуществляется на основании сформированных основных профессиональных образовательных программ.

Основные профессиональные образовательные программы включают в себя: Федеральный государственный образовательный стандарт, учебный план, график учебного процесса, пояснительную записку, примерные и рабочие программы учебных дисциплин и практик, междисциплинарных курсов, перечень учебных кабинетов и лабораторий, другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом для каждой профессии и специальности.

Учебные планы разрабатываются в соответствии с ФГОС СПО и СОО.

Учебные планы составляются на нормативный срок освоения профессиональных образовательных программ и определяют график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, план учебного процесса, перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин по курсам и семестрам, консультации, виды учебных занятий, учебной и производственной практики, формы промежуточной аттестации, перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских. Нормативный срок обучения по всем подготавливаемым профессиям и специальностям на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев и 3года 10 месяцев. Учебные планы для профессий и специальностей на базе основного общего образования включают общеобразовательную подготовку, которая подразделяется на общие учебные дисциплины, дисциплины по выбору из обязательных предметных областей и дополнительные дисциплины, согласно ФГОС СОО. С 2017-18 учебного года ведется подготовка по Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии ТОП -50 «Повар, кондитер» со сроком обучения 3года 10 месяцев.

 Учебные планы основных профессиональных образовательных программ СПО, регламентируют порядок реализации ОПОП по профессии и специальности СПО, в том числе с реализацией ФГОС среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО с учётом профиля получаемого образования

Учебные планы утверждаются директором колледжа, и по основным параметрам соответствуют Федеральным государственным стандартам. Программы по общеобразовательным учебным дисциплинам разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательными стандартом среднего общего образования. Все рабочие программы рассмотрены и одобрены методическими объединениями педагогов колледжа.

Теоретическое обучение, учебная и производственная практики организованы по графику учебного процесса, разработанному на весь учебный год. График учебного процесса тщательно продуман и четко спланирован.

Формы промежуточной аттестации (экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты) соответствуют заявленным целям изучаемых дисциплин и установленным объёмам промежуточной аттестации. Количество экзаменов в год не превышает нормативов.

Аудиторная нагрузка обучающихся очной формы обучения составляет 36 часов в неделю. Самостоятельная работа обучающихся учитывается и планируется в рабочих программах. Вид итоговой государственной аттестации выпускников и её продолжительность соответствуют ФГОС. В соответствии с ФГОС СОО в программы включена проектная деятельность обучающихся.

Перечень кабинетов и лабораторий в пояснительной записке к учебному плану в основном соответствует Федеральным государственным образовательным стандартам по профессиям и специальностям. Во всех учебных планах отмечается логичность и последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей.

Для организации образовательного процесса по каждой из профессиональных образовательных программ профессии и специальности сформирован пакет нормативных и учебно-методических документов.

Во всех рабочих программах отражены требования к результатам подготовки выпускника – знаниям и умениям, предметным, личностным и метапредметным, соответствующим требованиям к уровню подготовки квалифицированных рабочих по осваиваемым профессиям и специалистов среднего звена, предъявляемым ФГОС СПО и СОО. По каждой учебной теме, разделу перечислены компетенции, которыми должен овладеть обучающийся, виды самостоятельной работы, лабораторные, практические работы, с указанием основной и дополнительной литературы и оборудования.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии и специальности.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях колледжа, в учебной парикмахерской и на базовых предприятиях на основании договоров. Производственная практика направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности на предприятиях. По окончании практики обучающиеся представляют дневник практики, характеристику, выданную предприятием с оценкой за практику, заверенную подписью руководителя.

По окончании обучения и успешной защиты письменной экзаменационной работы выпускник получает документ об образовании установленного образца.

***Содержание основных образовательных профессиональных программ по представленным к самообследованию профессиям и специальностям соответствует требованиям ФГОС.***

**4.2. Библиотечно – информационное обеспечение учебного процесса**

В настоящем отчете в качестве источников учебной информации рассматриваются: фонд учебников и учебной литературы, программно – информационное обеспечение учебного процесса. Основную роль играет библиотека. В колледже имеется библиотека, имеющая 13157 единиц библиотечного фонда и читальный зал. Обеспеченность обучающихся дополнительной литературой и учебниками соответствует нормам.

Обеспеченность учебной и методической литературой представлено в **Приложении 1**

**Компьютерные классы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Компьютерные классы(включая мобильные компьютерные классы) | Использование (дисциплины) | Количествокомпьютеров |
| 1 | 1 | информатика и ИКТ, информационные технологии в профессиональной деятельности | 21 все с выходом в Интернет |

**Дополнительное оборудование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Количество | Использование(дисциплины) |
| Интерактивный комплекс | 1 | Информатика и ИКТ |
| Мультимедийный комплекс | 7 | общественные дисциплиныинформатика и ИКТматематика технология хлебопекарного производствахимия , биология и микробиология, физика и электротехника, технология молока и молочных продуктов, иностранный язык. |
| Компьютеры в учебных кабинетах и библиотеке (все с выходом в Интернет) | 7 | Физикапо профессии «повар, кондитер»по профессии «парикмахер»по профессии «официант, бармен»,Библиотека,общественные дисциплины,технология хлебопекарного производства.математика, кабинет профессиональной подготовки. |
| Компьютеры в административной части (все с выходом в Интернет) | 12 | Кабинеты директора, заместителей директора, секретарь, бухгалтерия |
| Ноутбук для управленческого персонала | 6 | Кабинеты директора, заместителей директора, бухгалтерия |
| Ноутбук мобильного класса | 30 | общественные дисциплиныинформатика и ИКТматематика технология хлебопекарного производствахимия , биология и микробиология, физика и электротехника, технология молока и молочных продуктов, иностранный язык. |
| Интерактивный комплекс с вычислительным блоком (с выходом в Интернет) | 2 | Кабинет технологии кулинарного производства, кабинет физики и электротехники |

Преподавателями и мастерами производственного обучения разработаны методические рекомендации для проведения практических занятий, практики, проверки уровня сформированности профессиональных компетенций, в том числе информационно – коммуникационных, а так же для проведения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, выполнению индивидуального проекта.

Преподаватели и мастера производственного обучения в работе используют мультимедийные лекции, компьютерные презентации, обучающие среды и иное программное обеспечение учебного назначения, что обусловливает рост успеваемости обучающихся, с использованием современных информационных технологий.

Так же преподавателями и сотрудниками колледжа проводится значительная работа по созданию собственных программных продуктов. В основном разрабатываются программы, которые представляют собой: слайдовые презентации, гиперссылочные учебные пособия, методические указания и контрольно-обучающие программы, некоторые педагоги имеют свой персональный сайт.

Преподаватели и мастера производственного обучения владеют компьютером на уровне уверенного пользователя.

Активно проводятся коллективные формы методической работы с использованием ИКТ: заседания МО, выступления ИПР, психолога на педсоветах, семинарах, педагогических чтениях. В рамках реализации планирования заслушиваются вопросы по использованию ИКТ:

 – мастер – класс, практикумы;

 - проходит обобщение опыта преподавателей и другие формы работы.

На уроках информатики используют различные приемы работы с интерактивной доской.

На уроках физики, химии используются видеоматериалы, приобретенные для проведения уроков, демонстрации физических и химических процессов. Преподаватели и мастера размещают свои методические разработки на сайт УМК.

Работает сайт колледжа. Администратором сайта является заместитель директора по учебно – воспитательной работе. В содержании сайта имеется страница методическая работа, где через гиперссылки открываются вкладки : анализ работы, ФГОС, методическая копилка, положения о методической и учебной работе, разработки мастеров и преподавателей колледжа.

***Информационное обеспечение профессиональных образовательных программ достаточно для ведения образовательного процесса в колледже.***

**4.3 Организация учебного процесса**

Учебный процесс в колледже планируется и организуется в соответствии с ФГОС СПО и действующими типовыми положениями об образовательном учреждении СПО.

Учебный процесс в колледже строится на основании графика учебного процесса, который составляется к началу учебного года. График учебного процесса составляется на основе учебных планов.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Продолжительность академического часа составляет 45 минут, что соответствует нормативным требованиям.

Расписание занятий составляется, по семестрам, утверждается директором и содержит сведения: о номерах учебных групп, учебных дисциплинах, дате, и месте проведения занятий.

Расписание расположено на специальном стенде, на первом этаже колледжа.

В учебном процессе применяются два вида самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная. Внеаудиторная самостоятельная работа планируется по всем дисциплинам, выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Объём времени, отведённый на внеаудиторную самостоятельную работу отражается:

• в тематических планах рабочих программ дисциплин с распределением по разделам и темам.

• в календарно-тематическом плане дисциплины, междисциплинарного курса с распределением по разделам или темам.

Содержание внеаудиторной самостоятельнойработы определяется в соответствии с видами заданий согласно рабочей программы учебной дисциплины.

Преподавателями используются следующие виды внеаудиторной самостоятельной работы:

 - для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составлений плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами, опережающие задания (доклады), оформление слайдовых презентаций;

 - для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); написание изложений; повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование); подготовка сообщений; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тематических кроссвордов, слайдовых презентаций;

 - для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение схем; решение ситуационных производственных задач.

 Для обучающихся устанавливаются два раза в учебном году каникулы общей продолжительностью 11 недель. Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируется локальным актом колледжа.

Темы выпускных квалификационных работ по профессиям и специальностям разрабатываются ведущими преподавателями и мастерами производственного обучения и выдаются обучающимся перед выходом на преддипломную практику.

Темы выпускных квалификационных работ согласовываются с председателями МО, утверждаются заместителем директора по учебно – производственной работе. Преподаватели и мастера производственного обучения организуют консультации, рецензируют работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ возлагается на заместителя директора по УПР. Защита выпускных квалификационных работ осуществляется на основании графика, утвержденного директором за три месяца до начала защиты.

В колледже уделяется достаточно внимания организации учебной и производственной практики.

Объем производственной практики в рабочих учебных планах по всем специальностям и профессиям соответствует объему, заявленному в ФГОС СПО.

На каждый вид практики разработаны и утверждены заместителем директора по УПР перечни учебно-производственных работ и рабочие программы.

Колледж располагает собственной базой для организации учебной практики в учебных лабораториях и учебной парикмахерской, на предприятиях социальных партнеров.

Для проведения практики на предприятиях заключаются договора с организациями, позволяющими организовать практику на производстве. Социальными партнерами колледжа являются: ООО «Эксклюзив», ООО «Агрофирма», ООО «Компания Тортов», парикмахерская – студия «Капус», МУП Школьник, ООО «Щедрая кухня», «Бархатный сезон», студия красоты ТТ, ООО Гудвин, ИП Чернышева, пекарня ООО «Лента», ООО "Ашан", ООО Студия красоты и спорта ТТ, ООО "Ивмолокопродукт, ООО "Зима", ООО "Фарфор". Выход обучающихся на практику оформляется приказом директора колледжа. Мастера производственного обучения, зам. директора по УПР, директор осуществляют контроль за прохождением практики на предприятиях согласно графиков посещения.

###  Учебная и производственная практика организованы в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника по производственной практике, изложенными в ФГОС, а также требований к результатам обучения (содержательным параметрам деятельности, указанным в профессиональной характеристике). Организация практической подготовки в форме учебной и производственной практики базируется на основе Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"

*Программно-планирующая документация*

 В колледже имеются программы по производственной практике по всем профессиям и специальностям.

Для контроля прохождения практики обучающимися на производстве составлен график контроля руководителями подразделений на базы практик.

*Методическое сопровождение практики*

 Перед выходом на практику на производство в каждой группе проводится организационное собрание, на котором разъясняются цели и задачи практики, каждому обучающемуся выдаются комплекты документации, включающие в себя задание, программу практики, бланки отчетов, дневников, методические рекомендации по их ведению. Заместитель директора по УПР регулярно проводит тематические совещания с мастерами производственного обучения, на которых обсуждаются проблемы, возникающие при организации учебной и производственной практики на предприятиях, выдаются методические рекомендации по ведению учетно-отчетной документации.

***Учебный процесс организован в соответствии с нормативно-правовыми документами СПО. Условия реализации образовательного процесса достаточны для ведения образовательной деятельности по подготовке специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих.***

1. **КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

В ходе самообследования качество подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена оценивалось на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников, текущего контроля знаний и промежуточной аттестации, обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам учебного плана.

В колледже приняты формы контроля качества обучения: текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация.

Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с рабочими программами, в которых определено и разработано требуемое количество обязательных контрольных работ по дисциплинам и междисциплинарным курсам. Все работы носят многовариантный характер, что обеспечивает индивидуальный контроль. Текущий контроль проводится в форме письменных работ, устного опроса, защиты рефератов и тестирования.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов, по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам за семестр и учебный год. По дисциплинам, выносимым на экзамены, билеты, которые разрабатываются преподавателями соответствующих дисциплин, рассматриваются на заседаниях методических объединений, утверждаются заместителем директора и доводятся до сведения обучающихся. Промежуточная аттестация в форме письменного экзамена проводится по учебным дисциплинам «Математика» и «Русский язык» в виде набора контрольных заданий. В начале учебного года обучающиеся знакомятся с перечнем заданий для текущего контроля и промежуточной аттестации под роспись.

Анализ содержания материалов для промежуточной аттестации показал, что они соответствуют установленным требованиям и позволяют оценить качество подготовки специалистов.

В целях регулярного отслеживания уровня и качества усвоения знаний и освоения умений обучающимися в колледже сложилась определенная система управления качеством образования.

 Материалы ко всем видам контроля знаний подготавливаются ведущими преподавателями в соответствии с учебными программами, согласовываются

методическими объединениями и утверждаются заместителем директора по учебно– производственной работе.

Содержание экзаменационных билетов, контрольных работ, вопросов к зачёту охватывают все разделы и темы дисциплин за определённый период обучения и представляются теоретическими и практическими заданиями в соответствии с заложенными в программах требованиями уровня усвоения материала. К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся успевающие по всем дисциплинам, МДК и всем видам практики, что определяется соответствующими положениями. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в журналах теоретического и производственного обучения, экзаменационных протоколах, зачётных ведомостях, ведомостях успеваемости за учебный год и сводных ведомостях успеваемости, которые заполняются преподавателями – предметниками, руководителями групп, учебной частью и контролируются заместителем директора.

Контролирующие задания составлены преподавателями, одобрены методическими объединениями, утверждены заместителями директора. По форме использовались контролирующие задания по дисциплинам, как в традиционной форме, так и тестового типа. Уровень сложности тестов и традиционных работ зависит от требований, заложенных в программах обучения. Задания сопровождаются эталонами ответов.

Оценивание осуществлялось по традиционной системе и по балльной шкале (тестовые работы): «отлично» - не менее 85% правильных ответов, «хорошо» - не менее 70%, «удовлетворительно» - не менее 50% правильно выполненных заданий, менее 50% правильных заданий – отрицательная.

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ИТОГОВ**

**контрольных работ по общеобразовательным дисциплинам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| УД | 2019-2020 уч.год | 2020-2021 уч. Год | 2021-2022 уч. гг |
| **Ку** | Оценка | Качествознаний(%) | **Ку** | Оценка | Качествознаний | **Ку** | Оценка | Качествознаний |
| Русский язык | 0,7 | 3 | 45 | 0,7 | 3 | 47 | 0,7 | 3 | 49 |
| Литература | 0,7 | 3 | 45 | 0,7 | 3 | 43 | 0,7 | 3 | 38 |
| История | 0,7 | 3 | 56 | 0,7 | 3 | 49 | 0,7 | 3 | 53 |
| Обществознание | 0,7 | 3 | 57 | 0,7 | 3 | 59 | 0,7 | 3 | 54 |
| Математика | 0,7 | 3 | 51 | 0,7 | 3 | 50 | 0,7 | 3 | 51 |
| Информатика  | 0,91 | 4,4 | 94 | 0,91 | 4,4 | 93 | 0,91 | 4,4 | 94 |
| Химия | 0,7 | 3 | 49 | 0,7 | 3 | 48 | 0,7 | 3 | 52 |
| Физика | 0,82 | 4 | 59 | 0,82 | 4 | 61 | 0,82 | 4 | 63 |
| ОБЖ | 0,84 | 4 | 87,5 | 0,84 | 4 | 88 | 0,84 | 4 | 89 |
| Физическая культура | 0,88 | 4,5 | 98 офп78ппфп | 0,88 | 4,5 | 99 офп80ппфп | 0,88 | 4,5 | 99 офп82Ппфп |
| Биология | 0,7 | 3 | 56 | 0,7 | 3 | 59 | 0,7 | 3 | 57 |

**РЕЗУЛЬТАТЫ**

**успеваемости по учебным дисциплинам и профессиональным модулям**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессия/ специальность | 2021-2022уч.год 1 семестр |
| 4 и 5(%) | Успеваемость(%) | н/у | % |
| Повар, кондитер | 89 | 100 |  |  |
| Пекарь | 63 | 100 |  |  |
| Парикмахер | 78 | 100 |  |  |
| Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 62 | 100 |  |  |
| Технология молока и молочных продуктов | 52 | 100 |  |  |
| Официант, бармен | 14 | 100 |  |  |
| Технология парикмахерского искусства | 17 | 100 |  |  |

**РЕЗУЛЬТАТЫ**

**успеваемости по общеобразовательным дисциплинам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебная дисциплина | 2020-2021 уч. год | 2021-2022 уч. гг1 семестр |
| 4 и 5 | % | н/у | % | 4 и 5 | % | н/у | % |
| Математика | 97 | 49 |  |  | 95 | 47 |  |  |
| Русский язык | 98 | 49,7 |  |  | 89 | 51 |  |  |
| Литература | 88 | 44,6 |  |  | 89 | 45 |  |  |
| История | 69 | 58 |  |  | 71 | 57 |  |  |
| Обществознание | 74 | 63 |  |  | 76 | 59 |  |  |
| Ин. Язык | 93 | 62 |  |  | 97 | 73 |  |  |
| Химия | 94 | 61 |  |  | 88 | 59 |  |  |
| Физика | 108 | 55,7 |  |  | 110 | 57 |  |  |
| Биология | 76 | 58,7 |  |  | 79 | 57 |  |  |
| Физическая культура | 262 | 89 |  |  | 258 | 91 |  |  |
| Информатика | 182 | 97,8 |  |  | 382 | 97 |  |  |
| ОБЖ | 96 | 79,3 |  |  | 243 | 81,5 |  |  |
| Экономика | 40 | 64 |  |  | 43 | 67 |  |  |

Итоговый контроль по профессиональным образовательным программам проводится в форме государственной итоговой аттестации в соответствии с Приказом Минобрнауки от 16.08.2013г №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО, Приказом Минобрнауки от 14.06.2013г №464 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам СПО.

Итоговая аттестация выпускников, состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

 - выполнение выпускной практической квалификационной работы по каждой профессии, в пределах требований государственного образовательного стандарта

 - защита письменной экзаменационной работы

- защита курсовой и дипломной работы по специальности

- демонстрационный экзамен.

Содержание всех составляющих итоговой аттестации по учебным дисциплинам соответствует требованиям ФГОС и квалификационным характеристикам по всем профессиям и специальностям.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует заявленному в лицензии уровню подготовки по каждой профессии и специальности, в пределах требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Тематика письменных экзаменационных и дипломных работ соответствует практическим квалификационным работам.

Руководители и рецензенты письменных экзаменационных работ назначаются приказом директора образовательного учреждения из числа преподавателей профессионального цикла по каждой профессии и специальности. Работы имеют отзывы, позволяющие судить об уровне подготовленности и самостоятельности обучающихся в вопросах, касающихся их учебной и профессиональной деятельности.

**Результаты государственной итоговой аттестации**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Оценка ГЭК****2020-2021 уч год** |
| **Кол-во, чел.** | **%** |
| **Число обучающихся**  | **92** | **100** |
| **из них получивших****«отлично»** | **35** | **38** |
| **«хорошо»** | **49** | **53** |
| **«удовлетворительно»** | **8** | **9** |
| **Доля лиц, получивших «отлично» и «хорошо»** | **91%** |  |

**Результаты квалификационной итоговой аттестации выпускников**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2020-2021 уч. Год** |
| **Всего выпускников ППКРС** | **48** |
| **Кол-во выпускников, получивших установленный разряд** | **41** |
| **Кол-во выпускников, получивших разряд выше установленного** | **7** |
| **Кол-во выпускников, получивших разряд ниже установленного** |  |
| **Дипломы с отличием** | **3** |

Все выпускники продемонстрировали достаточный уровень владения теоретическими знаниями и умение применять их на производстве, готовность к профессиональной деятельности.

При рассмотрении аттестационной комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда и выдачи документа об образовании учитывали:

* Доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
* Ответы на дополнительные вопросы;
* Итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
* Выполнение программ производственной практики;
* Результаты практической выпускной квалификационной работы;
* Данные производственной характеристики.

**Оценка результативности подготовки по показателям конкурсов, олимпиад**

Одной из приоритетных задач нашего учреждения является повышение уровня профессионального мастерства педагогов и обучающихся. В этом году колледж продолжил участие в движении WorldSkills – это крупнейшие в мире соревнования молодых кадров, нацеленные на повышение престижа рабочих профессий. Колледж принял участие в региональных отборочных соревнованиях по стандартам WorldSkills по компетенциям:

-«Поварское дело», 3 место;

-«Парикмахерское искусство», этот конкурс проходил на базе учебной парикмахерской колледжа, обучающиеся нашего учебного заведения заняли 3 место.

 Востребованность выпускников:

 Одним из основных показателей, характеризующих качество подготовки квалифицированных кадров, является востребованность выпускников колледжа на рынке труда.

 В колледже по данному направлению проводится следующая работа:

 - сбор информации о состоянии рынка труда в области реализуемых профессий и специальностей путем сотрудничества с работодателями, с центром занятости

 - закрепление выпускников по базам практик и установление возможностей трудоустройства

 - опрос руководителей практики об уровне подготовки выпускников.

**-** заключение договоров о сотрудничестве с работодателями;

- участие в мероприятиях, организованных Ивановским центром занятости населения, направленных на содействие в трудоустройстве выпускников.

***Полученные при самообследовании результаты оценки знаний обучающихся, востребованность выпускников, отзывы предприятий позволяют оценить качество подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена как соответствующее заявленным уровням образования и удовлетворяющие ФГОС.***

**6. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

Воспитательная работа в ОГБПОУ ИКПП проводится в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации», другими нормативно-правовыми актами Министерства образования и науки Российской Федерации, молодежными программами федерального и городского уровней, концепцией воспитательной работы колледжа, планом воспитательной работы колледжа и планами воспитательной работы классных руководителей и мастеров производственного обучения учебных групп. Все основные документы, регламентирующие организацию и проведение воспитательной работы в колледже, разработаны и утверждены установленным порядком.

Основная цель воспитания– формирование полноценной, психически и физически здоровой личности, способной к труду и жизни в условиях современного мира, самоопределению и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил и норм поведения.

За организацию воспитательной работы отвечает заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Непосредственно воспитательная работа организуется и проводится в учебной группе. За каждой учебной группой закреплен классный руководитель из числа преподавателей, мастер производственного обучения. Планирование работы классных руководителей, мастеров производственного обучения осуществляется с учетом возрастных психофизиологических особенностей обучающихся, памятных и знаменательных дат страны и Ивановской области, традиций колледжа. Основным документом классного руководителя, мастера производственного обучения является Дневник воспитательной работы, регламентирующий деятельность классного руководителя, мастера производственного обучения и работу группы, содержащий план воспитательной работы и информацию о работе с группой за весь период обучения, в том числе материалы об индивидуальной работе с обучающимися и их родителями.

На заседаниях педагогического совета колледжа рассматриваются и анализируются вопросы о состоянии воспитательной работы. Обобщение опыта работы классных руководителей, мастеров производственного обучения осуществляется посредством составления портфолио групп и обучающихся.

Приоритетными направлениями воспитательной деятельности являются:

* 1. Формирование правовой культуры обучающихся;
	2. Формирование гражданственности и патриотизма;

3. Формирование толерантного сознания;

4. Формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;

5. Формирование творческих способностей, самостоятельности, инициативы.

**1. Формирование правовой культуры** обучающихся осуществляется в соответствии с разработанной программой по формированию законопослушного поведения «Я и закон». В рамках реализации программы проводятся совместные мероприятия с ОДН ОП №1 УМВД по г.Иваново, Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав при Администрации Ивановской области, Территориальным управлением социальной защиты населения по г. Иваново и области, декада «Правила хорошего тона», анкетирование обучающихся по вопросам гражданского и правового самосознания; цикл бесед преподавателя права, обновление материалов стенда «Правовой навигатор», работа Совета профилактики.

2. Формирование гражданственности и патриотизма обучающихся осуществляется в соответствии с разработанной программой гражданско-патриотического воспитания «Я – гражданин России». В рамках реализации программы проводятся интеллектуально-познавательные игры, конкурсы, Уроки мужества, просмотры видеофильмов, презентации, месячник оборонно-массовой работы; военно-спортивный праздник «Призывник года»; акции «Поздравление ветерану», «Служи достойно, выпускник», участие в акции «Своих не бросаем», посещение исторических и культурных мест в рамках реализации проекта «Путешествие по губернии». Организована работа военно-патриотического клуба «Патриот».

Участие в мероприятиях городского и областного уровня: конкурсах; вечерах-акция для молодежи, областном субботнике по благоустройству города, праздничных шествиях.

 **3.** **Формирование толерантного сознания** осуществляется в соответствии с разработанной Программой по формированию толерантного сознания «Мы интересны друг другу, потому что мы разные» и направлено на социальную адаптацию обучающихся и адаптацию в учебном заведении. В рамках реализации программы проводятся классные часы, анкетирование, тренинги общения и толерантности, просмотры и обсуждения фильмов о вкладе людей различных национальностей в завоевание победы в Великой Отечественной войне, обновление материалов стенда по пропаганде этнокультурной толерантности в молодежной среде; выставки книг по популяризации зарубежной литературы в библиотеке колледжа, декада «Дни российской культуры».

Мероприятия психологической службы сопровождения учебно-воспитательного процесса: психологическая диагностика, тренинги, мини-сочинение, семинар для мастеров производственного обучения и классных руководителей; создание комиссии по урегулированию споров, проведение конференций, родительских собраний, круглых столов, индивидуальных консультаций для обучающихся, педагогов и родителей, особое внимание уделяется работе с детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей и лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Работа волонтерского клуба. Участие волонтеров в городских и областных акциях.

**4. Формирование культуры здорового и безопасного образа жизни** осуществлялось в соответствии с программой по формированию ЗОЖ «Мой выбор – здоровье» разработана подпрограмма по профилактике употребления психоактивных веществ в образовательной среде колледжа «Хочу жить долго». В рамках реализации программы совместно с Центром по борьбе с ВИЧ-инфекцией, Ивановским наркологическим диспансером, Ивановским венерологическим диспансером, УФСКН РФ по Ивановской области, Центром психолого-педагогической помощи семье и детям, Центром планирования семьи, волонтерами Ивановской медицинской академии проводятся акции, тренинги, социологические опросы, классные/информационные часы, анкетирования, презентации, тестирования, в том числе на раннее выявление немедицинского потребления наркотических и психотропных веществ, инструктажи обучающихся по технике безопасности, обучение по программам здоровьесберегающей направленности в ИРО педагогов колледжа, антинаркотический месячник, включающий просмотр и обсуждение фильмов антинаркотической направленности, проведение спортивно-интеллектуальной игры, конкурса буклетов, плакатов, лекций медицинского работника колледжа, организована работа спортивных секций, проводится спартакиада колледжа, мероприятия медицинской службы сопровождения учебно-воспитательного процесса.

Участие в мероприятиях городского и областного уровня: вечерах-акциях, конкурсах, областной спартакиаде, спортивно-культурном празднике «Ситцевая верста», кроссе нации, легкоатлетической эстафете.

 Результаты:

* случаев травматизма и нарушений дисциплины при проведении спортивных соревнований не зарегистрировано.
* увеличение числа обучающихся, принявших участие в тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических и психотропных веществ.

**5. Формирование творческих способностей, самостоятельности, инициативы** призвана организация **кружковой работы:** в колледже работают 15 кружков технического творчества по профессиям и предметные кружки, военно-патриотический клуб «Патриот», 2 спортивные секций, кружки и секции вне колледжа.

Все более широкое применение получает использование интерактивных форм работы с обучающимися: проведены интерактивные конкурсы творческих работ обучающихся колледжа на сайте http://mtdinfo.16mb.com.

 Орган ученического самоуправления – Совет обучающихся представляет интересы обучающихся перед администрацией колледжа, принимает участие в решении социально-правовых проблем обучающихся, вносит предложения по совершенствованию учебно-воспитательного процесса, доводит информацию о государственной молодежной политике до обучающихся колледжа, активизирует социально значимую деятельность групп при подготовке к мероприятиям, в работе пресс-центра колледжа. Члены Совета обучающихся поддерживают инициативу комитета по делам молодежи Администрации города Иванова Ивановской области и принимают участие в социально-значимых акциях.

Мероприятия в рамках духовно-нравственного воспитания**:** посещение театров, кинотеатров, музеев (в том числе и использование услуги «Пушкинская карта»), оформление в библиотеке колледжа к праздничным и памятным датам книжных выставок, обновление материалов стендов, проведение бесед, веселых переменок, часов поэзии, интеллектуально-познавательных игр.

Мероприятия психологической службы сопровождения учебно-воспитательного процесса: психологическая диагностика, тренинги, мини-сочинение, семинар для мастеров производственного обучения, классных руководителей; создание комиссии по урегулированию споров, проведение конференций, родительских собраний, круглых столов, индивидуальных консультаций для обучающихся, педагогов и родителей.

Мероприятия городского, областного и всероссийского уровня:

- участие в региональном этапе программы «Арт-профи форум»;

- участие в областном литературно-художественный конкурсе «День героев Отечества» (3 место)

- участие в областном конкурсе «Единство – основа сильной России»;

-участие в мероприятиях по тематике текущих исторических событий;

 Призовые места в областных конкурсах декоративно-прикладного творчества.

**Выводы:**

1. В колледже имеются необходимые условия для организации воспитательной деятельности на основе разработанной концепции воспитательной работы с обучающимися.

2. Организация воспитательной работы, проводимой в колледже, находится на достаточном уровне.

3.Созданные в колледже условия способствуют реализации основной цели воспитательной работы.

 **7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

**7.1** **Методическая работа**

Методическая деятельность является одним из основных направлений работы педагогического коллектива колледжа и включает: планирование, реализацию, мониторинг, анализ и управление методической работой.

 Основная цель методической работы - повышение профессиональной компетентности педагогических работников в условиях внедрения в образовательный процесс инновационных технологий, системы мониторинга и совершенствования социального партнерства.

 **На момент самоаттестации структура методической службы колледжа имеет следующую структуру:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Подразделения | Функции управления методической работой | Руководитель |
| Педагогический совет | Определение стратегических направлений в методической работе колледжа | Директор  |
| Методический совет | Реализация стратегических задач, выработка тактических решений, планирование, оценка эффективности методической работы. |  Заместитель директора по учебно – производственной работе |
| Социально-психологическая служба | Социализация обучающихся, педагогов | Психолог |
| Методические объединения преподавателей и мастеров  | Индивидуальная методическая деятельность педагогов, обобщение опыта | Председатель МО |
| Семинар – практикум для преподавателей и мастеров | Индивидуальная научно-методическая и инновационная деятельность педагогов, обобщение опыта | Психолог, зам. директора по УПР |
|  Информационный центр | Индивидуальная методическая деятельность педагогов, обобщение опыта | Преподаватель информатики и ИКТ |

Методической службой разработаны локальные акты и организационно-нормативные документы, регулирующие и регламентирующие методическую работу и учебно-воспитательный процесс учебного заведения:

* 1. Приказы.
	2. Программа развития и модернизации колледжа.
	3. График повышения квалификации
	4. Разработки образцов необходимой учебно – планирующей документации:Календарно – тематического планирования, перечни учебно-производственных работ, учебно – методические комплексы, конспектов занятий; индивидуального плана профессионального развития - самообразования; карт анализа занятий, форма фондов оценочных средств для оценки формирования УУД обучающихся , предметных и метапредметных результатов обучения и др.
	5. Методических рекомендаций по проведению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся и выполнению индивидуального проекта.

 **Методическая работа** проводится по единому плану по теме «Повышение качества подготовки конкурентно способных специалистов на основе использования современных образовательных технологий.»

Методическая работа преподавателя и мастера производственного обучения колледжа включает:

- составление рабочих программ учебных дисциплин;

- составление календарно-тематических планов;

- составление методических рекомендаций по видам образовательной деятельности обучающихся, в том числе по проведению самостоятельной работы;

- разработка рекомендаций по организации и проведению лабораторных работ и практических занятий;

- составление конспектов лекций, уроков, отражающих научно-теоретические или научно-технические изменения в области преподаваемых дисциплин;

- составление методических материалов по использованию современных образовательных и информационных технологий в области преподаваемых дисциплин;

- проведение открытых учебных занятий, имеющих цели актуализации и обобщения педагогического опыта преподавателей, мастеров производственного обучения,

- разработка материалов текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам;

- подготовка материалов для проведения деловых игр, предметных олимпиад, научно-практических конференций и олимпиад по профессиям и специальностям;

- изготовление наглядных пособий, слайдов;

- разработка сценариев викторин, устных журналов, внеклассных мероприятий к памятным датам;

- участие в работе методических объединений;

- выступления на семинарах, педсоветах по определенным темам;

- участие в творческих группах;

- подготовка обучающихся к участию в смотрах, конкурсах, олимпиадах.

Наиболее распространенной формой методической работы в колледже является методическое объединение педагогов, работа временных творческих групп, организация проблемных семинаров. Содержание работы методических объединений многообразно. Они рассматривают вопросы по повышению уровня учебно-воспитательной работы и качества знаний обучающихся, организации обмена опытом, внедрению передового педагогического опыта и достижений педагогической науки, обсуждают наиболее трудные разделы и темы новых программ и учебников. Члены методобъединений разрабатывают и апробируют учебно-программную документацию по ФГОС, методические разработки, утверждают, согласовывают, оценивают их эффективность и результативность. Содержание работы объединений составляют также подготовка тематики и видов контролирующих материалов для проверки предметных, личностных и метапредметных результатов обучения обучающихся, обсуждение результатов текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

 За период самоаттестации проведены семинары для педагогов:

- Новые формы методического обеспечения образовательного процесса,

- Проблема руководства практической деятельностью студентов в условиях производственной практики,

- Корректировка и обновление методических рекомендаций по оформлению курсовых и дипломных работ в соответствии с профессиональными стандартами»,

- Сопровождение учебно-исследовательской и проектной деятельности педагогов и студентов

- проведена конференция «День науки».

Согласно графика повышения квалификации преподаватели и мастера п/о участвуют в работе курсов повышения квалификации по дополнительным профессиональным программам при ИРО преподаватели иностранного языка, общественных дисциплин, информатики, мастера производственного обучения.

Преподаватель истории проводит занятия по реализации программы «Нравственные основы семейной жизни» для обучающихся 2 и 3 курса и программы «Гражданское население в противодействие терроризму» в группах 1-4 курсов.

Во всех группах прошли встречи с выпускниками, достигшими определенных успехов в своей профессии. Проведена научно – практическая конференция по реализации инновационной работы для первокурсников. Преподаватели и мастера производственного обучения принимают участие в работе конференций и семинаров в ИРО в соответствии с графиком.

Аттестацию на высшую квалификационную категорию прошла преподаватель математики, мастер производственного обучения по профессии.

Проведены открытые уроки мастерами производственного обучения. и преподавателями. На уроках использовались ИКТ в виде презентаций к уроку, заданий для самостоятельной работы, иллюстраций и схем и т.п., организована индивидуальная и групповая работа обучающихся, формировались общие и профессиональные компетенции. Уроки получили высокую оценку коллег. При проведении открытых уроков используют нестандартные виды учебных занятий: круглый стол, пресс – конференция, урок – размышление, уроки – игры, викторины, и др.

Мастера производственного обучения Дмитриева А.В., Труфанова О.Е., Соколова Л.В., Мазаева Е.С. провели семинары – практикумы для педагогов колледжа. Проведены заседания педагогического совета, на которых рассматривались вопросы реализации Программы развития и модернизации образовательного учреждения, итоги и анализ работы педагогического коллектива, вопросы воспитания и развития обучающихся. На заседаниях методических объединений обсуждались проблемы реализации учебных планов и программ, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, результаты повышения квалификации педагогов.

В соответствии с графиком проведены мероприятия в рамках декад по учебным дисциплинам, специальностям и профессиям: вывешены планы, проведены конкурсы, семинары, олимпиады, выступления в группах других профессий и специальностей. Продолжена работа по реализации плана инновационной деятельности по проблеме «Стимулирование мотивации учения и познавательной активности обучающихся в профессиональной деятельности: современный рабочий на стыке знаний и навыков», определены темы работ и выступлений обучающихся, психолог Каталова М.А. провела консультации для обучающихся 1 курса и педагогов.

Зам. директора по УПР подготовлены :

- учебный план и оказана методическая помощь по разработке рабочих программ и фондов оценочных средств по специальности «Технология парикмахерского искусства»;

- корректировка пояснительных записок к учебным планам и программам;

- методические рекомендации по самоанализу урока теоретического обучения и практики;

Под руководством заместителя директора по УПР проведены занятия в школе начинающего педагога в рамках, которых с педагогами проведены семинары – практикумы по методическому обеспечению современного урока, они посетили уроки опытных педагогов колледжа и сами провели уроки и самоанализ уроков, по окончании работы слушатели получили сертификаты.

Каждый педагог имеет личный план методической работы и выступает на заседаниях МО с творческими отчетами о его выполнении.

На уроках учебной и производственной практики используют элементы технологии бригадного обучения. При проведении внеурочных мероприятий – игровые технологии, коллективное творческое дело, педагогику сотрудничества, проблемные ситуации, проектная деятельность. При этом педагоги учитывают психофизиологические особенности обучающихся. На основе посещенных уроков можно сделать вывод об эффективности использования инновационных технологий: уроки с использованием инноваций повышают интерес к уроку, требуют творческой сосредоточенности. Изучаемые темы обретают прочный зрительный, слуховой и деятельный ассоциативный комплекс. Существенно меняется мотивационная сфера учебного процесса: меньше проблем с дисциплиной, уроки более организованы, у обучающихся появляется желание активно работать на уроках.

 Отслеживание достижений по внедрению педагогических технологий педагогов проходит через:

1. Отчеты педагогов о реализации плана методической работы

2. Мониторинг по обобщению передового педагогического опыта (1 раз в учебный год).

3. Мониторинги качества знаний по учебным дисциплинам, профессиям и специальностям (раз в семестр).

4. Смотр КМО кабинетов (ежегодно). Разработка и совершенствование УМК по дисциплинам.

 5. Посещение уроков .

Разработаны комплекты фондов оценочных средств по всем профессиям и специальностям, по дисциплинам общеобразовательного цикла (для проверки предметных и метапредметных результатов освоения образовательных программ).

В конце учебного года педагоги предоставляют методическую продукцию, разработанную по определенным направлениям.

Анализ методических разработок показывает, что значительная часть их имеет большое практическое значение в организации и проведении процесса обучения. В условиях реализации ФГОС изменился подход к созданию методических разработок, создаются учебно-методические пособия по учебным дисциплинам, методические указания.

Печатные работы подтверждают стремление творчески работающих педагогов, открыто делиться с коллегами своими педагогическими находками и достижениями, отражают высокий профессиональный и методический уровень, стимул к дальнейшему творческому поиску, педагогическому самосовершенствованию, расширению спектра инновационной деятельности.

 **Анализируя методическую деятельность педагогического коллектива колледжа, можно отметить разнообразие форм и соответствие ее уровня современным требованиям.**

**7.2. Социально-бытовые условия**

 **В колледже созданы социально-бытовые условия для подготовки специалистов:**

- имеется столовая на 100 посадочных мест;

* имеется лицензированный медицинский кабинет, оснащенный соответствующим оборудованием и обеспеченный лекарственными средствами в полном объеме;
* в период прохождения обучения в колледже обучающимся оказывается доврачебная медицинская помощь специалистами МБУЗ 7 ГКБ в медицинском кабинете колледжа на основе договора с МБУЗ 7 ГКБ;
* в медицинском кабинете имеются медицинские карты обучающихся.

Обучающиеся проходят медицинские осмотры, диспансеризацию, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, подлежат диспансерному осмотру, согласно распоряжению № 44 Департамента здравоохранения Ивановской области.

 Регулярно проводится санитарно-просветительская работа, направленная на пропаганду здорового образа жизни, профилактику заболеваний, травматизма, соблюдение требований личной гигиены, режима. Для этого выпускаются бюллетени, проводятся лекции/беседы, организуется просмотр фильмов, встречи со специалистами УФСКН РФ по Ивановской области, волонтерами ГБОУ «Ивановская государственная медицинская академия Министерства здравоохранения и социального развития РФ», выходы в ЦПС.

В целях реализации мер по охране здоровья обучающихся медицинским работником осуществляется распределение на группы по физической подготовке, контролируется санитарно-гигиеническое состояние спортивного зала, учебных кабинетов, столовой. Противоэпидемические меры включают контроль работы пищеблока и организации питания обучающихся (контроль за обработкой посуды, уборкой помещений, сроками реализации продуктов питания, составлением меню, осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания кожи). Нарушений и случаев травматизма по состоянию на 01.04.2022 не было.

Стипендии обучающимся колледжа назначаются в соответствии с «Положением о стипендиальном обеспечении обучающихся ОГБПОУ ИКПП» (Положение). Государственная академическая стипендия назначается обучающимся по результатам промежуточной аттестации не реже двух раз в год. Обучающимся могут быть назначены государственные социальные стипендии, если они не относятся к одной из категорий граждан, указанных в Положении и (или) по предоставлению документального подтверждения.

 **В ходе самообследования установлена необходимость дальнейшей деятельности учебного учреждения по оздоровлению обучающихся через расширение форм и методов просветительской работы, проведение мероприятий по формированию здорового образа жизни.**

 **Качество кадрового обеспечения**

Преподавание всех дисциплин в колледже полностью обеспечено преподавателями и мастерами производственного обучения, а так же привлекаемыми, по мере необходимости, совместителями.

Качественный состав педагогического коллектива колледжа представлен в таблице:

**СПИСОК**

 **руководящего и инженерно – педагогического состава ОГБПОУ ИКПП на 01.04.2021г**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ФИО | Занимаемая должность | Образование:год окончания, специальность по диплому | Стаж работы | Почетные звания, награды.Ученая степень, ученое звание | Курсы повышения квалификации | Квалификационная категория | Преподаваемые дисциплины |
| Общий | Педагогический |
| **Администрация** |  |  |  |  |  |  |  |
| Гречин НиколайАлександрович | Директор | Высшее.1996г,управление в социальных и экономических системах | 42 г | 31г | Медаль за безупречную службу в ВС СССР.Кандидат психологических наук, доцент | Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П.Пастухова,2018.Совершенствование системы управления образовательной организацией на основе применения профессиональных стандартов и лучших международных практик. |  |  |
| Чурахина Юлия Ивановна | Заместитель директора по УПР | ИвГУ,2006,химик, преподаватель химии | 11л10м | 11л10м | Кандидат химических наук | ИвГУ,2018г,Менеджмент в образовании | Соответствие занимаемой должности,2019г | химия |
| Карнаева Инна Евгеньевна | Заместитель директора по УПР | ИГХТУ,2003,технология продуктов питанияОГБПОУ «Ивановский педагогический колледж им.Д.А.Фурманова»,2019гСпециальность 44.02.06. Профессиональное образование по отраслям. | 21л4м | 11л3м | Благодарность Департамента образования Ивановской области и Ивановской городской думы | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»,2016г.Методика и технология работы социального педагога и воспитателя в профессиональных образовательных организациях. | Соответствие занимаемой должности,2018г |  |
| **Преподаватели** |  |  |  |  |  |
| ТумановаЕленаАлексеевна | Преподаватель русского языка и литературы | Высшее, Ивановский государственный университет, преподаватель по специальности « Русский язык и литература»,1984г | 35л 3 мес | 21г6 мес |  | ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2018г | Русский язык и литература |
| ЧернечковаГалинаВячеславовна | Преподаватель математики | Высшее, Ивановский государственный университет. Математик. Преподаватель. 1981г | 39л | 38л | Заслуженный учитель РФ.Отличник профессионально – технического образования | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»,2016г.Совершенствование преподавания математики в условиях введения ФГОС» ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2021г | Математика |
| Ветрова Татьяна Валериевна | Преподаватель | Высшее, Ивановский государственный университет, 1990Квалификация Экономист | 30 лет  | 3 года  |  | ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» по программе «Педагог СПО в условиях ФГОС нового поколения», 2021ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 |  | Экономика, основы экономики, менеджмента и маркетинга, основы финансовой грамотности, экономические основы производственной деятельности |
| СмирноваТатьянаВалентиновна | Преподаватель физики, электротехники и астрономии. | Высшее; Ивановский государственный университет.1974гПреподаватель физики и общетехнических дисциплин | 44г | 44г | Отличник профессионально – технического образования | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»,2016г.Совершенствование преподавания физики в условиях введения ФГОС» ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2015г | ФизикаАстрономияЭлектротехникаАвтоматизация |
| МеркуловаТатьянаДмитриевна | Преподаватель информатики | Высшее, Ивановский государственный университет, 1993г,Математик. Преподаватель.Учитель информатики | 26л | 26л | Почетный работник начального профессионального образования | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Задачи и содержание преподавания информатики в ОО: ресурсы развития образовательной и технологической среды» 2019гОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Формирование функциональной грамотности обучающихся на основе методологии международных исследований в соответствии с ФГОС»,2019гГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2019г | ИнформатикаИнформационные процессы в профессиональной деятельности |
| ФокинаТамараВитальевна | Преподаватель иностранного языка | Шуйский государственный педагогический университет, учитель иностранного языка,2009г | 11л | 10л |  | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Системно – деятельностный подход как условие реализации требований ФГОС»,2019гГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Соответствие занимаемой должности,2019г | Иностранный язык |
| ПетроваКристина Валерьевна  | Преподаватель дисциплин профессионального цикла | ИГХА, 2013г, ветеринария.Профессиональная переподготовка ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»,2019г.«Педагог профессионального образования и обучения» | 2г9м | 2г9м |  | ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 |  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производствеМикробиология, санитария и гигиена в пищевом производствеТехнология молока и молочных продуктов. |
| МеньшиковаНатальяЮрьевна | Преподаватель общественных дисциплин | ГОУ ВПО «Ивановский государственный университет»,2007гИсторик.Преподаватель истории по специальности «История» | 12л 6 мес | 8л 2 мес |  | ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов», 2020 Учитель, преподаватель экономикиУчитель, преподаватель права ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 |  | ИсторияОбществознаниеПраво |
| **Мастера производственного обучения** |  |  |  |  |  |  |  |
| КиселеваТатьянаАлексеевна | Мастер производственного обучения по профессии Пекарь | Шуйский государственный педагогический институт,1995г,учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин | 47л | 39л |  | ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Соответствие занимаемой должности,2019г | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, деления теста, формования тестовых заготовок, выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий |
| СоколоваЛарисаВладимировна | Мастер производственного обучения по профессии Пекарь | Высшее, Костромской педагогический институт,1989г,Преподаватель биологии | 36л | 36л | Отличник профессионально – технического образования | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Научно- методическое и организационное обеспечение компетентностного подхода в профессиональном образовании в условиях внедрения ФГОС» 108 ч., ИРО,2017ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2021г | Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, упаковки и укладки готовой продукцииОхрана трудаТовароведение сырьяУчебная и производственная практика |
| ДмитриеваАнтонинаВикторовна | Мастер производственного обучения по профессии Повар. кондитер | ВысшееШуйский государственныйпедагогический институт,1991г,Учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин | 44г | 43г | Отличник профессионально – технического образования | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Актуальные вопросы теории и методики профессионального образования: аспекты реализации ФГОС»,2019гГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2017г | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов,подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста., |
| МазаеваЕкатеринаСергеевна | Мастер производственного обучения по профессии Пекарь | ОГБПОУ ИКПП2018г. Техник – технолог. Технология хлеба,кондитерских и макаронных изделий | 1г9 мес | 1г 9 мес |  | ГАПОУ «Екатеринбургский экономико-технологический колледж» Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом сертификации Ворлдскилс по компетенции «Хлебопечение», 2018ОГАУ ДПО «Университет непрерывного образования и инноваций», 2020 Педагог профессионального образования и обученияГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 |  | Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, деления теста, формования тестовых заготовокУчебная и производственная практика |
| ТруфановаОльгаЕвгеньевна | Мастер производственного обучения по профессии Повар. Кондитер | ВысшееРоссийский государственный торгово – экономический университет (Ивановский филиал)2011гМенеджерОГБПОУ «Ивановский педагогический колледж им.Д.А.Фурманова»,2019гСпециальность 44.02.06. Профессиональное образование по отраслям.Квалификация Мастер производственного обучения ( повар, кондитер) | 14л | 8л8м | Благодарственное письмо Ивановской городской думы | ОГБПОУ «Ивановский педагогический колледж им Д.А. Фурманова, 2019Мастер производственного обучения (повар, кондитер)ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2016г | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов,подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста..Учебная и производственная практика |
| ЯзвицкаяВикторияНиколаевна | Мастер производственного обучения по профессии Парикмахер | Высшееивановский государственный университет2008г,Психолого – социальная работа с населением.Профессиональная переподготовка ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»,2018г.«Педагог профессионального образования и обучения» | 20 лет | 17 лет |  | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Научно- методическое и организационное обеспечение компетентностного подхода в профессиональном образовании в условиях внедрения ФГОС» ,2017гГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2018г | Стрижки и укладки волосХимическая завивка волосОкрашивание волосИскусство причесокСанитария и гигиенаОсновы физиологии кожи и волосУчебная и производственная практика |
| Садкова Ольга Вячеславона | Высшее,  | ГОУ профессиональный лицей № 3, 2008, пекарь комплексно-механизированных линийФГБОУ ВПО «ИГХТУ» бакалавр техники и технологии (Технология продуктов питания), 2012 | 10 л | 3 года |  | ГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов» по программе «Педагог СПО в условиях ФГОС нового поколения», 2021 |  | Охрана трудаОборудование хлебопекарного производстваПроизводственный учет в хлебопекарной промышленностиВыполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего местаВыполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| **Педагогические работники** |  |  |  |  |  |  |  |
| РедькаВладимирГригорьевич | Преподаватель – организатор ОБЖ | Высшее, Львовское высшее военно – политическое училище.1985г | 18л | 17л |  | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»«Современные требования и методические подходы к преподаванию ОБЖ в образовательных учреждениях в условиях введения ФГОС»,2016г.ОГКУ «Управление по обеспечению защиты населения и пожарной безопасности Ивановской области» обучение по специальности преподаватель – организатор ОБЖ,2018гГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 |  | Основы безопасности жизнедеятельности |
| Скворцова Галина Андреевна | Преподаватель физического воспитания | Ярославский педагогический институт,1985г.Физическое воспитание | 40л7мес | 40л7 мес | Отличник физической культуры и спорта РФ | ОГАУ ДПО «Институт развития образования Ивановской области»Преподавание физической культуры в современной школе.2017гГАУДПО ИО «Университет непрерывного образования и инноваций» «Дистанционное обучение контента до организации образовательного процесса», 2020 | Высшая,2019г |  Физическая культура |

Особое внимание в колледже уделяется повышению квалификации педагогов при Институте развития образования Ивановской области, стажировок мастеров производственного обучения или с использованием других форм научно – образовательного процесса.

.

***Качественный состав педагогических кадров колледжа по реализуемым образовательным программам обеспечивает подготовку специалистов на высоком учебно – методическом уровне.***

**7.4. Качество материально – технической базы**

По подготавливаемым профессиям колледж располагает достаточной учебно – лабораторной базой:

- учебными кабинетами и лабораториями, оборудованием, необходимыми средствами обучения и наглядными пособиями

 Учебно-материальная база лицея включает в себя трех этажный учебный корпус со спортивным залом, столовой на (100 посадочных мест). Учебный процесс осуществляется в специально оборудованных кабинетах и лабораториях.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование кабинета** | **Наличие оргтехники и оборудования** |
|
| **1** | Русского языка и литературы | Телевизор, DVD проектор |
| **2** | Математики | Мультмедийный проектор и ноутбукМодели геометрических тел |
| **3** | Химии, аналитической,микробиологии | Химическое оборудование,химические реактивы,таблицы, плакаты,вытяжной шкафмультимедийный проектор и ноутбук |
| **4** |  Информатики и ИКТ | 19 компьютеров,сканер,принтер,интерактивная доска |
| **5** | Общественных дисциплин | Мультмедийный проектор и ноутбук |
| **6** | Физики | Оборудование для проведения лабораторных и практических работкомпьютер, принтер, интерактивный комплекс с вычислительным блоком |
| **7** | Кабинет по профессии Повар, кондитер |  Муляжи , компьютер, принтер, интерактивный комплекс с выч.блоком |
| **8** | Кабинет по профессии Официант, бармен | Натуральные образцы товаров, обеденные столы разной формы, столовое белье, посуда, сервировочный столик, демонстрационный шкафкомпьютер, принтер, мультимедийный комплекс. |
| **9** | Кабинет по профессии Парикмахер | Компьютер, мультимедийный проектор, принтерНатуральные образцы парикмахерской продукции разных фирм |
| **10** | Безопасностижизнедеятельности | средства индивидуальной защиты,наглядные пособия,видеофильмы |

**Лаборатории и мастерские**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование лаборатории** **и мастерской** | **Наличие оборудования** |
| **1** | Лабораторияпо профессии«Повар, кондитер» | Плиты электрические , мясорубка, взбивальная машина, миксер, инвентарь, посуда для каждого обучающегося, электрофритюрница.Пекарный шкаф. Параконвектомат, электроплиты, жарочный шкаф. Оборудование по стандарту ТОП-50. |
| 2 | Лабораторияпо профессии«Официант, бармен» | Тепловое, механическое и весовое оборудование, демонстрационный шкаф, барная стойка, сервант для посуды, обеденные столы, посуда, инвентарь, обеденные столы, столовое белье, компьютер, принтер |
| 3 | Лабораторияпо специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Технология молока и молочных продуктов. |

|  |
| --- |
| Весы аналитические и набор разновесов |
| Весы технические и набор разновесов |
| Весы лабораторные ВК-300.1 |
| Измеритель деформации клейковины ИДК-3 МИНИ |
| Прибор Чижовой К.Н. ВНИИХПА |
| Шкаф сушильный электрический СШМ-3М |
| Шкаф сушильный электрический |
| Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» |
| Прибор для определения пористости хлеба «КП-101» |
| Рефрактометр ИРФ-471 |
| Титровальная установка |
| Микроскоп |
| Плитка электрическая |
| Ареометры (дексиметры)  |
| термометры спиртовые 1000 С |
| Термометры ртутные 2500 С-3000С ПсихрометрХимическая посуда, реактивы, термостат, жиромер. Вытяжной шкаф. |

 |
| 4 | Учебная парикмахерская. | 19 рабочих мест,2 мойки для головы,3 сушуара,1 дезинфектор, 27 манекенов с искусственными и натуральными волосами, электрофены, машинки для стрижки волос. Компьютер, принтер. Машинки для маникюра. Фены. Штативы. |
| 5 | Учебная пекарня | Конвекционная печь. Расстоечный шкаф. Электроплита, тестомесильная машина, весы. Мойки, посуда и инвентарь для подготовки сырья , приготовления теста, ручной разделки теста. Разделочные столы. Весы на каждое рабочее место, стеллажи, индукционные плиты, миксер планерный, куттер. |

Для сопровождения образовательного процесса используются 4 ноутбука, 33 компьютера, 4 мультимедийных проектора, телевизор, DVD.

В колледже используются в учебном процессе и производственной деятельности Интернет, электронная почта.

Для проведения занятий по физической культуре в колледже имеется оборудованный спортивный зал, тренажеры, теннисные столы, лыжная база. В текущем году приобретено оборудование и инвентарь для профессии «Повар, кондитер» по ТОП – 50.

***В целом материально – техническая база обеспечивает проведение учебного процесса в колледже на уровне в соответствии с требованиями программ.***

**ПОКАЗАТЕЛИ**

**деятельности областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ивановский колледж пищевой промышленности**

 по состоянию на 1 апреля 2021 года

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Показатели | Единица измерения |
| 1. | Образовательная деятельность |  |
| 1.1 | Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе: | 284 |
| 1.1.1 | По очной форме обучения | 284 |
| 1.1.2 | По очно-заочной форме обучения |  |
| 1.1.3 | По заочной форме обучения |  |
| 1.2 | Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе: | 152 |
| 1.2.1 | По очной форме обучения | 152 |
| 1.2.2 | По очно-заочной форме обучения |  |
| 1.2.3 | По заочной форме обучения |  |
| 1.3 | Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования | 7 |
| 1.4 | Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период | 125 |
| 1.5 | Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников | 100% |
| 1.6 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), ставших победителями и призерами олимпиад, конкурсов профессионального мастерства федерального и международного уровней, в общей численности студентов (курсантов) | 0 |
| 1.7 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов | 224(54.7%) |
| 1.8 | Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников | 20 чел(58%) |
| 1.9 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников | 17 чел(94.4%) |
| 1.10 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе: | 12чел(60 %) |
| 1.10.1 | Высшая | 8 чел(40%) |
| 1.10.2 | Первая |  |
| 1.11 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников | 11чел(55%) |
| 1.12 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников | 1 чел(5%) |
| 1.13 | Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал) [<\*>](#Par479) | 0 |
| 2. | Финансово-экономическая деятельность |  |
| 2.1 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) | 32290751,18 рублей |
| 2.2 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника | 53817,92 рублей |
| 2.3 | Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника | 4112,94 рублей |
| 2.4 | Отношение среднего заработка педагогического работника в образовательной организации (по всем видам финансового обеспечения (деятельности)) к соответствующей среднемесячной начисленной заработной плате наемных работников в организациях, у индивидуальных предпринимателей и физических лиц (среднемесячному доходу от трудовой деятельности) в субъекте Российской Федерации | 1,39 |
| 3. | Инфраструктура |  |
| 3.1 | Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта) | 8,41 кв. метра |
| 3.2 | Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта) | 0,28 |
| 4. | Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья |  |
| 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)  | 0 |
| 4.2  | Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе  | 0 |
|      | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.3  | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе  | 0 |
| 4.3.1  | по очной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.3.2  | по очно-заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.3.3  | по заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.4  | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе  | 0 |
| 4.4.1  | по очной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.4.2  | по очно-заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.4.3  | по заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.5  | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе  | 0 |
| 4.5.1  | по очной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.5.2  | по очно-заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.5.3  | по заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.6  | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе  | 0 |
| 4.6.1  | по очной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.6.2  | по очно-заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 4.6.3  | по заочной форме обучения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями  | 0 |
|      | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)  | 0 |
| 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% |

**Приложение 1.**

**8. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ**

**на 01.04 2022**

1. **1. Профессия «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дисциплины, МДК, ПМ, практики | Кол-вообуч-ся (в расчете на одну учебную группу -20 человек) | Основная учебная литература | Дополнительная учебная литература, включая электронные учебники |
| Наименование основного учебника, год издания | количество экземпляров | обеспеченность на 1 обуч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на1 обуч-ся |
| 1. 1
 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Русский язык | 20 | А.И.Власенков. Русский язык 10-11 кл. (базовый уровень),- М.: Просвещение, 2016 | 28  | 1,4 | 24 | 0,96 |
|  |  |  | Бабайцева В.В. Русский язык.- М.: Дрофа, 2015  | 15 | 0,75 |  |  |
| 2 | Литература | 20 | Лебедев Ю.В. Литература 10 кл.: Учебник для уч-ся средней школы, ч 1 и 2 .- М.: Просвещение, 2008-2013 | 35 | 1,4 | 29 | 1,2 |
|  |  | 20 | Русская литература. ХХ в. 11 кл. 1 и 2 ч./ Под ред. В.В. Агеносова - М.: Дрофа, 2007-2011  | 35 | 1,4 | 56 | 2,2 |
|  |  |  | Чалмаев В.А. Литература XX века. 11 класс. Ч. 1,2 , - М.,2009 | 20 | 1 |  |  |
| 3 | Иностранный язык | 20 | Кузовлев В.П.. Английский язык, 10-11 кл, 2008Агабекян И.П. Английский язык-Ростов н/Д, 2014 (СПО) | 2029 | 11,45 | 20 | 1,5 |
| 4 | История | 20 | Загладин Н.В., Симония Н. Всеобщая история . 10 кл., 2016Левандовский А.А. История России ХХ - начало ХХ1в. 11 кл.- М.: Просвещение, 2018 | 3020 | 1,451 | 914 | 0,80,56 |
| 5 | Обществознание | 20 | Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс, 2018 Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс, 2018Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей (5-е изд.) учебник - М.: Академия, 2017 | 202010 | 110,5 | 1515 | 0,60,6 |
| 6 | Математика | 20 | А.Г.Мордкович. Математика 10-11 кл., 2008-2017А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл., 2014А.В. Погорелов. Геометрия. Просвещение, 2017Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля - М.: Академия, 2014Башмаков М.И. Математика: Учебник для СПО - М.: Академия, 2017Башмаков М.И. Математика: Задачник - М.: Академия, 2014Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (4-е изд.) учебник - М.: Академия, 2017 | 31313511115 | 1,551,551,60,75 | 3535 | 1,41,4 |
| 7 | Информатика и ИКТ | 20 | Цветкова М.С.. Информатика и ИКТ 10-11кл- 2017Цветкова М.С.. Информатика и ИКТ: Практикум 10-11кл - М.: Академия, 2015 | 101 | 0,5 | 6 | 0,2 |
| 8 | Физическая культура | 20 | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник. - М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,080,080,08 |  |  |
| 9 | ОБЖ | 20 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: практикум - М.: Академия, 2016Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 10 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 11 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011 | 15153128 | 0,750,751,551,4 | 3 | 0,12 |
| 10 | Физика | 20 | Самойленко П.И. Естествознание. Физика (4-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2018Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2014Тихомирова С.А., Яворский Физика. 11 кл. – М.: Мнемозина, 2015Рымкевич А.П. Физика. Задачник. 10-11 кл. – М.: Дрофа.2016 | 10151515 | 0,50,750,750,75 | 4115 | 1,70,6 |
| 11 | Астрономия | 20 | Чаругин В.М. Астрономия 10-11 кл: Учебник, М.: Просвещение, 2018 | 20 | 1 |  |  |
| 12 | Химия | 20 | Габриелян О.С. Естествознание. Химия: учебник - М.: Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения (5-е изд.) учеб. пособие - Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум (5-е изд.) учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,09 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 10 кл, 2011-2015 | 28 | 1,4 | 32 | 1,3 |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 11 кл, 2011-2015 | 28 | 1,4 |  |  |
| 13 | Биология | 20 | Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно - научного профилей: учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,08 | 16 | 0,64 |
|  |  |  | Беляева Д.К. Биология 10-11 кл, 2012 | 20 | 1 |  |  |
|  | Экология | 20 | Чернова Н.М. Экология: Учебник 10-11 кл., 2015 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Константинов В.М. Экологические основы природопользования М.: Академия, 2016. | 15 | 0,75 |  |  |
| 14 | География | 20 | Максаковский В.П.География 10-11 кл – М.: Просвещение, 2015 | 20 | 1 |  |  |
|  | Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |
| 15 | ОП.01 Основы микробиологии, физиологи питания, санитарии и гигиены  | 2020 | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности М.: Академия, 2008-2015З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Академия, 2016Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - М.: Академия, 2016 | 222415 | 1,11,10,75 | 1622 | 0,640,9 |
|  | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | 20 | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов - М.: Академия, 2018 | 25 | 1,25 |  |  |
| 14 | ОП.03 Технологическое оснащение и организация рабочего места | 20 | Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник **ТОП-50**В.Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Академия, 2011-2018Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2014Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания, 2015 | 1234539 | 1,0520,31,95 | 43 | 1,7 |
| 15 | ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности | 20 | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности – М.: Академия, 2018Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2018Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум: учеб. пособие – М.: Академия, 2017Яковлев А.И. Основы правоведения – Академия 2017Никитин А. Ф. Право 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2011-2016Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства 2007-2015Соколова С.В. Основы экономики М.: АкадемияЧечевицына Л.Н. Экономика предприятия.- Р н/Д 2014 | 11120255202015 | 0,080,080,0811,20,25110,75 | 1610 | 0,4 |
|  | ОП.05 Основы калькуляции и учёта | 20 | Потапова И.И. Калькуляция и учёт – М.: Академия, 2016 | 20 | 1 |  |  |
|  | ОП.06 Охрана труда |  | Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту - М.: Академия, 2010 – 2018Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле – М.: Академия, 2011- 2015 | 1711 | 0,80,5 |  |  |
|  | ОП.07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | 20 | Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М.: Академия, 2017 | 11 | 0,5 |  |  |
|  | ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  | 20 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: практикум – М.: Академия, 2016 | 1515 | 0,750,75 |  |  |
|  | ОП.09 физическая культура (для профессий СПО) | 20 | Бишаева А.А. Физическая культура (5-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2018 | 2 | 0,08 |  |  |
|  | ОП.10 Кухня народов мира |  | Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2015 | 2 | 0,08 |  |  |
|  | ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 20 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник – М.: Академия, 2015Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум – М.: Академия, 2015 | 111 | 0,50,08 |  |  |
|  | ОП.12 Организация обслуживания | 20 | В.Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Академия, 2011-2018 | 34 | 1,7 |  |  |
|  | **П.00 Профессиональный цикл** |  |  |  |  |
|  | ПМ.00 Профессиональные модули |  |  |  |  |
|  | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации **полуфабрикатов** для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 20 | Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник – М.: Академия, 2018 Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М.: Академия, 2016Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник – М.: Академия, 2015Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие – М.: Академия, 2015 | 12151235 | 0,60,750,61,78 |  |  |
|  | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации **горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** разнообразного ассортимента | 20 | Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.– М.: Академия, 2018Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. **Практикум** – М.: Академия, 2018Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М.: Академия, 2016Шитякова Т. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник – М.: Академия, 2017Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник – М.: Академия, 2017Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: **практикум** – М.: Академия, 2017Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник – М.: Академия, 2017Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации **горячих блюд**, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: **Лабораторный практикум -** М.: Академия, 2018  | 1211512125122 | 0,60,080,750,60,60,250,60,08 |  |  |
|  | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации **холодных блюд**, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 20 | Семичева Г. П. Приготовление и оформление **холодных блюд** и закусок. – М.: Академия, 2018Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации **холодных блюд**, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: М.: Академия, 2018 **учебник** Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации **холодных блюд**, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник М.: Академия, 2018 Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник – М.: Академия, 2017Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие – М.: Академия, 2015 | 122101235 | 0,0810,50,61,78 |  |  |
|  | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих **сладких блюд, десертов, напитков** разнообразного ассортимента | 20 | Соколова Е.И., Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих **сладких блюд, десертов,** напитков разнообразного ассортимента: **учебник** - М.: Академия, 2018 Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие – М.: Академия, 2015Морозов А.Т. Сладкие блюда – М.: АкадемияКучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков – М.: Академия, 2015Энциклопедия напитков – Ростов н/Дону, ПКФ «БАО», 2012 | 10351022 | 0,51,780,50,080,08 |  |  |
|  | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 20 | Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Академия, 2015Ермилова С.Е. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – М.: Академия, 2014Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч.1 – М.: Академия, 2016Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч.2 – М.: Академия, Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник М.: Академия, 2018 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Академия, 2018 Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник - М.: «Академия», 2017Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно – практические работы: учеб. пособие для СПО - М.: «Академия», 2016 | 1851111151 | 0,90,250,080,080,080,080,750,08 |  |  |

**2. Профессия «Пекарь»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дисциплины, МДК, ПМ, практики | Кол-вообуч-ся (в расчете на одну учебную группу -25 человек) | Основная учебная литература | Дополнительная учебная литература, включая электронные учебники |
| Наименование основного учебника, год издания | количество экземпляров | обеспеченность на 1 уч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на1уч-ся |
| 1. 1
 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Русский язык | 25 | А.И.Власенков. Русский язык 10-11 кл. (базовый уровень), Просвещение, 2016 | 28 | 1,12 | 24 | 0,96 |
|  |  |  | Бабайцева В.В. Русский язык.- М.: Дрофа, 2015  | 15 | 0,6 |  |  |
| 2 | Литература | 25 | Лебедев Ю.В. Литература 10 кл.: Учебник для уч-ся средней школы, ч 1 и 2 .- М.: Просвещение, 2008-2016Русская литература. ХХ в. 11 кл. 1 и 2 ч./ Под ред. В.В. Агеносова – М.: Дрофа, 2007-2017 Чалмаев В.А. Литература XX века. 11 класс. Ч. 1,2 - М., 2009 | 353520 | 1,41,40,8 | 2956 | 1,22,2 |
| 3 | Иностранный язык |  | В.П.Кузовлев. Английский язык, 10-11 кл, 2008Агабекян И.П. Английский язык-Ростов н/Д, 2017 (СПО) | 1529 | 1,11,4 | 10 | 0,81 |
| 4 | История | 25 | Загладин Н.В., Симония Н. Всеобщая история . 10 кл., 2016Левандовский А.А. История России ХХ – начало ХХ1в. 11 кл.- М.: Просвещение, 2018 | 3020 | 1,20,8 | 3914 | 1,60,6 |
| 5 | Обществознание | 25 | Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс, 2018 Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс, 2018 | 2020 | 0,80,8 | 1515 | 0,80,8 |
|  |  |  | Яковлев А.И. Основы правоведения – Академия Никитин А. Ф. Право 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2011Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2007-2008Соколова С.В. Основы экономики, 2007-2008Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 252016205 | 10,80,60,80,2 | 710 | 0,30,4 |
| 6 | Физика | 25 | Самойленко П.И. Естествознание. Физика: учебник – М.: Академия, 2018 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  | 25 | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2014 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  | 25 | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 11 кл. – М.: Мнемозина, 2015 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Рымкевич А.П. Физика: задачник. 10 – 11 кл. – М.: Дрофа, 2016 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика 10 кл. 2007-2008Мякишев Г.Я. Физика 11 кл. 2007-2008 | 2516 | 10,6 |  |  |
|  | Астрономия | 25 | Чаругин В.М. Астрономия 10-11 кл: Учебник, М.: Просвещение, 2018 | 20 | 0,8 |  |  |
| 7 | Химия | 25 | Габриелян О.С. Естествознание. Химия. Учебник – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 10 кл, 2011-2015 | 28 | 1 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 10 кл, 2011-2015 | 28 | 1 |  |  |
| 8 | Биология | 25 | Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей: учебник – М.: Академия, 2017Беляева Д.К. Биология 10-11 кл, 2012 | 120 | 0,41 |  |  |
|  | Экология | 25 | Константинов В.М. Экологические основы природопользования М.: Академия, 2016.Чернова Н.М. Экология: Учебник 10-11 кл., 2015 | 1515 | 0,60,6 |  |  |
| 9 | География | 25 | Максаковский В.П.География 10-11 кл – М.: Просвещение, 2015 | 20 | 0,96 | 15 | 0,8 |
| 10 | Физическая культура | 13 | Бишаева А.А. Физическая культура (5-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,080,080,08 |  |  |
| 11 | ОБЖ | 25 | Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 10 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 11 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011 | 3128 | 1,21,1 |  |  |
| 12 | Математика | 25 | А.Г.Мордкович. Математика 10-11 кл., 2008-2017А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл., 2014А.В. Погорелов. Геометрия. Просвещение, 2017 | 313130 | 1,21,21,2 |  |  |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (4-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: Задачник - М.: Академия, 2014 | 1 | 0,08 |  |  |
|  |  |  | Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля - М.: Академия, 2014 | 1 | 0,08 |  |  |
| 13 | Информатика и ИКТ | 13 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ 10-11 кл- 2017Цветкова М.С.. Информатика и ИКТ: Практикум 10-11кл - М.: Академия, 2015 | 101 | 0,760,08 | 6 | 0,2 |
| 14 | ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 25 | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности М.: Академия, 2015Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: Академия, 2016 | 2215 | 0,90,75 |  |  |
| 15 | ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности | 25 | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2007-2015Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности – М.: Академия, 2017Чечевицына Л.Н. Экономика предприятия.- Р н/Д, 2014 | 165115 | 0,750,60,75 | 2 | 0,08 |
|  |  |  | Яковлев А.И. Основы правоведения – АкадемияПевцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2018 | 2010 | 0,90,4 | 6 | 0,2 |
|  |  |  | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум: - М.: Академия, 2018 | 1 | 0,04 |  |  |
| 16 | ОП.03 Безопасность жизнедеятельности | 25 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум – М.: Академия, 2016 | 15 | 0,75 |  |  |
| 17 | ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей | 25 | Новаковская С.С. Справочник технолога дрожжевого производстваНоваковская С.С. Производство хлебопекарных дрожжей: справочник – М.: Агропромиздат, Е.А. Скиба Технология производства дрожжей: учебное пособие – Бийск: АлтГТУ, 2010 (Электрон.)Белов Н.И., Славская И.Л., Макаров С.Ю Технология отрасли:(Технология спирта, ликероводочных изделий и хлебопекарных дрожжей*:* Ч. 1 Технология спирта и хлебопекарных дрожжей: учебно-практическое пособие для вузов – М.: МГУТиУ. 2014 (Электрон.)  | 2111 | 0,080,040,040,04 |  |  |
| 18 | ПМ.02 Приготовление теста | 25 | Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - М.: «Академия», 2018Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник - М.: «Академия», 2017Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно – практические работы: учеб. пособие для СПО - М.: «Академия», 2017Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы - Академия, 2016Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – Академия, 2014Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства | 1151453940 | 0,040,750,750,21,561,56 |  |  |
| 19 | ПМ.03 Разделка теста | 25 | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник - М.: Академия, 2017Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы – Академия, 2016Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – Академия, 2014Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – Академия | 3053940 | 1,50,21,51,6 |  |  |
|  | ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий | 25 | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник - М.: Академия, 2017Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы – Академия, 2016Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства – Академия, 2014Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства – Академия | 3053940 | 1,50,21,61,5 |  |  |
| 20 | ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции | 25 | Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства | 40 | 1,6 |  |  |
|  |  |  | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник – М.: Академия, 2014  | 30 | 1,5 |  |  |
| 21 | ФК.00 Физическая культура |  | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник. - М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,040,040,04 |  |  |

**8.3. Профессия «Официант, бармен»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п | Дисциплины, МДК, ПМ, практики | Кол-вообуч-ся (в расчете на одну учебную группу -20 человек) | Основная учебная литература | Дополнительная учебная литература, включая электронные учебники |
| ***Наименование основного учебника, год издания*** | количество экземпляров | обеспеченность на 1 уч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на1 уч-ся |
|  1 | Русский язык | 20 | А.И.Власенков. Русский язык 10-11 кл. (базовый уровень), Просвещение, 2016 | 28 | 1,12 | 24 | 0,96 |
|  |  |  | Бабайцева В.В. Русский язык.- М.: Дрофа, 2015  | 15 | 0,75 |  |  |
|  2 | Литература | 20 | Лебедев Ю.В. Литература 10 кл.: Учебник для уч-ся средней школы, ч 1 и 2 .- М.: Просвещение, 2008-2016Русская литература. ХХ в. 11 кл. 1 и 2 ч./ Под ред. В.В. Агеносова - М.: Дрофа, 2007-2017 Чалмаев В.А. Литература XX века. 11 класс. Ч. 1,2 , - М.,2009 | 353520 | 1,751,751 | 2956 | 1,22,2 |
| 3 | Иностранный язык | 20 | В.П. Кузовлев. Английский язык, 10-11 кл, 2008 Агабекян И.П. Английский язык-Ростов н/Д, 2017 (СПО) | 1529 | 0,751,5 | 10 | 0,8 |
| 4 | История | 20 | Загладин Н.В., Симония Н. Всеобщая история . 10 кл., 2016Загладин Н.В., Симония. История России и мира, 2018. | 3024 | 1,51,2 | 3914 | 1,60,6 |
| 5 | Обществознание  | 20 | Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс, 2018 Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс, 2018 | 2020 | 11 | 1515 | 0,80,8 |
|  | Естествознание |  |  |  |  |  |  |
|  | Естествознание (Химия) | 20 | Габриелян О.С. Естествознание. Химия: учебник - М.: Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения (5-е изд.) учеб. пособие - Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум (5-е изд.) учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриелян. Химия. 10- кл., 2011-2015 | 28 | 1,5 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 11 кл, 2011-2015 | 28 | 1,5 |  |  |
|  | Естествознание (Физика) | 20 | Самойленко П.И. Естествознание. Физика (4-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2018 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2014 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2015 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика 10 кл. 2007-2008Мякишев Г.Я. Физика 11 кл. 2007-2008 | 2526 | 1,21,3 |  |  |
| 7 | Естествознание (Биология) | 20 | Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно -научного профилей: учебник – М.: Академия, 2016 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Беляева Д.К. Биология 10-11 кл, 2012 | 20 | 1 |  |  |
|  | География | 20 | Максаковский В. География – М.: Просвещение, 2015 | 20 | 1 | 15 | 0,8 |
| 8 | Физическая культура | 20 | Бишаева А.А. Физическая культура (5-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2017В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2010Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 22 | 0,080,08 |  |  |
| 9 | ОБЖ | 20 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: практикум - М.: Академия, 2016Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 10 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 11 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011 | 15153128 | 0,750,751,51,5 |  |  |
| 10 | Математика | 20 | А.Г.Мордкович. Математика 10-11 кл., 2008-2017А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл., 2008А.В. Погорелов. Геометрия. Просвещение, 2015Башмаков М.И. Математика: Учебник для СПО - М.: Академия, 2015Башмаков М.И. Математика: Задачник - М.: Академия, 2014Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля - М.: Академия, 2014 | 3131301511 | 1,21,21,20,750,050,05 |  |  |
| 11 | Информатика и ИКТ | 20 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ 10-11 кл – 2017Цветкова М.С.. Информатика и ИКТ: Практикум 10-11кл - М.: Академия, 2015 | 101 | 0,50,05 | 6 | 0,3 |
|  | **Общепрофессиональ-ный цикл** |  |
| 214 | ОП .01 Основы культуры профессионального общения | 20 | Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО - М.: Академия, 2018Шеламова Г.М. Этикет делового общения – М.: ИЦ «Академия», 2017 | 114 | 0,050,7 | 5 | 0,2 |
| 15 |  | 20 | Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения - М.: ИЦ «Академия», 2016Шеламова Г.М. Этикет деловых отношений – М.: ИЦ «Академия», 2016 | 2410 | 1,10,5 |  |  |
| 16 | ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | 20 | Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - М.: ИЦ «Академия», 2016Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - М.: Академия, 2016Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности М.: Академия, 2008-2015 | 251522 | 1,250,751,1 | 22 | 0,9 |
| 17 | ОП.03 Товароведение пищевых продуктов | 20 | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов - М.: «Академия», 2016 | 25 | 1,25 | 16 | 0,6 |
| 18 | ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности | 20 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2018Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум – М.: Академия, 2017Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник – М.: Академия, 2017Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 1115 | 0,050,050,050,25 |  |  |
| 19 | ОП.05 Безопасность жизнедеятельности  | 20 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум - М.: «Академия», 2016 | 15 | 0,75 |  |  |
|  20 |  | 20 | Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту - М.: ИЦ «Академия», 2010- 2018 | 17 | 0,7 |  |  |
|  21 |  | 20 | Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М.: ИЦ «Академия», 2007- 2015 | 11 | 0,4 |  |  |
|  | **Профессиональный учебный цикл****(профессиональные модули)** |  |
| 22 | ПМ.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 20 | Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО - М.: Академия, 2018 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  | 20 | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: ИЦ «Академия», 2011-2018 | 35 | 1,75 | 5 | 0,2 |
|  |  |  | Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания - М.: ИЦ «Академия», 2014 | 2 | 0,08 |  |  |
|  |  |  | Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах: учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2014 | 5 | 0,25 |  |  |
|  |  |  | Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие - М.: «Академия», 2012 | 2 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант: базовый уровень: учеб. пособие - М.: «Академия», 2011 | 2 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант: повышенный уровень: учеб. пособие - М.: «Академия», 2012 | 2 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Козлова Н.С., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд - М.: ИЦ «Академия», 2011 - 2013 | 35 | 1,75 |  |  |
| 23 | ПМ.02 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах | 20 | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: ИЦ «Академия», 2011-2018 | 35 | 1,75 | 5 | 0,2 |
|  |  |  | Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО - М.: Академия, 2018 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена - М.: «Академия», 2014 | 2 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие - М.: «Академия», 2012 | 2 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах: учебник - Ростов н/Д: Феникс, 2014 | 5 | 0,25 |  |  |
|  |  |  | Иванникова Е.И. Барное дело: учебник - М.: Академия, 2014 | 2 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Кучер Л.С., Шкуратова Л.М.Бармен: повышенный уровень: учеб. пособие - М.: «Академия», 2012 | 1 | 0,05 |  |  |
|  | Физическая культура |  | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник. - М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,050,050,05 |  |  |

**8.5 Профессия «Парикмахер»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дисциплины, МДК, ПМ, практики | Кол-вообуч-ся (в расчете на одну учебную группу -25 человек) | Основная учебная литература | Дополнительная учебная литература, включая электронные учебники |
| Наименование основного учебника, год издания | количество экземпляров | обеспеченность на 1 уч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на1уч-ся |
| 1. 1
 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Русский язык | 15 | А.И.Власенков. Русский язык 10-11 кл. (базовый уровень), Просвещение, 2016 | 28 | 1,87 | 24 | 0,96 |
|  |  |  | Бабайцева В.В. Русский язык.- М.: Дрофа, 2015  | 15 | 1 |  |  |
| 2 | Литература | 15 | Лебедев Ю.В. Литература 10 кл.: Учебник для уч-ся средней школы, ч 1 и 2 .- М.: Просвещение, 2008-2016Русская литература. ХХ в. 11 кл. 1 и 2 ч./ Под ред. В.В. Агеносова – М.: Дрофа, 2007-2017 Чалмаев В.А. Литература XX века. 11 класс. Ч. 1,2 - М., 2009 | 353520 | 2,32,31,3 | 2956 | 1,22,2 |
| 3 | Иностранный язык | 15 | В.П.Кузовлев. Английский язык, 10-11 кл, 2008Агабекян И.П. Английский язык-Ростов н/Д, 2017 (СПО) | 1529 | 12 | 10 | 0,8 |
| 4 | История | 15 | Загладин Н.В., Симония Н. Всеобщая история . 10 кл., 2016Левандовский А.А. История России ХХ – начало ХХ1в. 11 кл.- М.: Просвещение, 2018 | 3020 | 21,2 | 3914 | 1,60,6 |
| 5 | Обществознание | 15 | Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс, 2018 Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс, 2018Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017 | 202010 | 1,21,20,7 | 15156 | 0,80,80,24 |
| 6 | Физика | 15 | Самойленко П.И. Естествознание. Физика: учебник – М.: Академия, 2018 | 10 | 0,7 |  |  |
|  |  | 15 | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2014 | 15 | 1 |  |  |
|  |  | 15 | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 11 кл. – М.: Мнемозина, 2015 | 15 | 1 |  |  |
|  |  |  | Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика 10 кл. 2007-2008Мякишев Г.Я. Физика 11 кл. 2007-2008 | 2516 | 1,251 |  |  |
|  | Астрономия |  | Чаругин В.М. Астрономия 10-11 кл: Учебник, М.: Просвещение, 2018 | 20 | 1 |  |  |
|  | Химия |  | Габриелян О.С. Естествознание. Химия. Учебник – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,7 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум: учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,7 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 10 кл, 2011-2015 | 28 | 2 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриэлян. Химия. 10 кл, 2011-2015 | 28 | 2 |  |  |
| 8 | Биология | 15 | Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей: учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Беляева Д.К. Биология 10-11 кл. - М.: Просвещение, 2012 | 20 | 1,3 |  |  |
|  | Экология |  | Константинов В.М. Экологические основы природопользования М.: Академия, 2016. | 15 | 1 |  |  |
|  |  |  | Чернова Н.М. Экология: Учебник 10-11 кл., 2015 | 15 | 1 |  |  |
| 9 | География | 15 | Максаковский В.П.География 10-11 кл – М.: Просвещение, 2015 | 20 | 1,3 | 15 | 0,8 |
| 10 | Физическая культура | 15 | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник – М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,10,10,1 |  |  |
| 11 | ОБЖ | 15 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: практикум - М.: Академия, 2016Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 10 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 11 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011 | 15153128 | 1122 |  |  |
| 12 | Математика | 15 | А.Г.Мордкович. Математика 10-11 кл., 2008-2017А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл., 2014А.В. Погорелов. Геометрия. Просвещение, 2017 | 313130 | 222 | 3535 | 1,41,4 |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: Учебник для СПО - М.: Академия, 2017Башмаков М.И. Математика: Задачник - М.: Академия, 2014Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля - М.: Академия, 2014 | 1511 | 10,060,06 |  |  |
| 13 | Информатика и ИКТ | 15 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ 10-11 кл- 2017Цветкова М.С.. Информатика и ИКТ: Практикум 10-11кл - М.: Академия, 2015 | 101 | 0,70,06 | 6 | 0,2 |
| 17 | ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 15 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2018 | 1 | 0,06 | 7 | 0,5 |
|  |  |  | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,06 | 2 | 0,07 |
|  |  |  | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,06 | 6 | 0,4 |
|  |  |  | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 5 |  |  |  |
|  |  |  | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2015 | 20 | 1,3 |  |  |
|  |  |  | Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика предприятия – Феникс, 2012 | 16 | 1 |  |  |
| 18 | ОП.02 Основы культуры профессионального общения | 15 | Шеламова Г.М. Этикет делового общения – М.: ИЦ «Академия», 2017 | 14 | 0,9 |  |  |
|  |  |  | Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения – М.: ИЦ «Академия», 2016 | 24 | 1,6 | 5 | 0,2 |
|  |  |  | Шеламова Г.М. Этикет деловых отношений – М.: ИЦ «Академия», 2016 | 10 | 0,7 |  |  |
| 19 | ОП.03 Санитария и гигиена |  | Чалова Л.Д. Санитария и гигиена парикмахерских услуг – М.: ИЦ «Академия», 2007-2017 | 33 | 2,2 |  |  |
| 20 | ОП.04 Основы физиологии кожи и волос | 15 | Соколова Е.А. Основы физиологии кожи и волос – М.: ИЦ «Академия», 2010-2016  | 31 | 2,2 |  |  |
| 21 | ОП.05 Специальный рисунок | 15 | Беспалова Т. И. Основы художественного проектирования прически. Специальный рисунок М.: ИЦ «Академия», 2017  | 1 | 0,06 | 1 | 0,06 |
| 22 | ОП.06 Безопасность жизнедеятельности | 15 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: «Академия», 2016 | 15\* | 1 |  |  |
|  |  |  | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум - М.: «Академия», 2016 | 15\* | 1 |  |  |
|  |  |  | **Профессиональный учебный цикл****(профессиональные модули)** |  |  |  |  |
| 23 | ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос | 15 | Масленникова Л.В. Технология выполнения стрижек и укладок: учебник - М.: «Академия», 2018 Королева С.И. Моделирование причесок различного назначения с учетом актуальных тенденций моды (3-е изд.) учебник М.: «Академия», 2018 Плотникова И.Ю. Технология парикмахерских работ – М.: Академия, 2014 | 101025 | 0,70,71,7 |  |  |
| 24 | ПМ.02 Выполнение химической завивки волос | 15 | Шаменкова Т.Ю. Технология выполнения окрашивания волос и химической (перманентной) завивки (2-е изд., стер.) учебник - М.: «Академия», 2018  | 10 | 0,7 | 2 | 0,08 |
|  |  |  | Плотникова И.Ю. Технология парикмахерских работ – М.: Академия, 2014 | 25 | 1,7 |  |  |
| 25 | ПМ.03 Выполнение окрашивания волос | 15 | Шаменкова Т.Ю. Технология выполнения окрашивания волос и химической (перманентной) завивки (2-е изд., стер.) учебник М.: «Академия», 2018  | 10 | 0,7 | 2 | 0,08 |
|  |  |  | Плотникова И.Ю. Технология парикмахерских работ – М.: Академия, 2014 | 25 | 1,7 |  |  |
| 26 | ПМ.04 Оформление причесок | 15 | Масленникова Л.В. Технология выполнения стрижек и укладок: учебник - М.: «Академия», 2018  | 10 | 0,7 | 3 | 0,01 |
|  |  |  | Плотникова И.Ю. Технология парикмахерских работ – М.: Академия, 2014  | 25 | 1 |  |  |
|  |  |  | Черниченко Т.А. Моделирование причесок и декоративная косметика: учеб. пособие – М.: | 2 | 0,1 |  |  |
|  |  |  | Корнеев В.Д. Моделирование и художественное оформление прически: учеб. пособие – М.: Академия, 2012 | 2 | 0,1 |  |  |
|  | Физическая культура |  | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник. - М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,10,10,1 |  |  |

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №0п/п | Дисциплины, МДК, ПМ, практики | Кол-вообуч-ся (в расчете на одну учебную группу -25 человек) | Основная учебная литература | Дополнительная учебная литература, включая электронные учебники |
| Наименование основного учебника, год издания | количество экземпляров | обеспеченность на 1 уч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на1 уч-ся |
| 1 | Русский язык | 25 | А.И.Власенков. Русский язык 10-11 кл. (базовый уровень), Просвещение, 2016 | 28 | 1,12 | 14 | 0,8 |
|  |  |  | Бабайцева В.В. Русский язык.- М.: Дрофа, 2015  | 15 | 0,6 |  |  |
| 2 | Литература | 25 | Лебедев Ю.В. Литература 10 кл.: Учебник для уч-ся средней школы, ч 1 и 2 .- М.: Просвещение, 2008-2016Русская литература. ХХ в. 11 кл. 1 и 2 ч./ Под ред. В.В. Агеносова – М.: Дрофа, 2007-2017 Чалмаев В.А. Литература XX века. 11 класс.  | 353520 | 1,41,40,8 | 1515 | 0,80,8 |
| 3 | Иностранный язык | 12 | Агабекян И.П. Английский язык-Ростов н/Д, 2017 (СПО)В.П. Кузовлев. Английский язык, 10-11 кл,  | 2915 | 2,41,3 | 1010 | 0,80,8 |
| 4 | История | 25 | Загладин Н.В., Симония Н. Всеобщая история . 10 кл., 2016Левандовский А.А. История России – М.: Просвещение, 2018 | 3020 | 1,20,8 | 1514 | 0,80,8 |
| 5 | Обществознание  | 25 | Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс, 2018 Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс, 2018 | 2020 | 0,80,8 | 1515 | 0,80,8 |
|  |  |  | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей: учебник – М.: Академия, 2018 | 10 | 0,4 |  |  |
|  | **Естествознание** |
| 6 | Естествознание (Химия) | 25 | Габриелян О.С. Естествознание. Химия: учебник – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения : учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум учеб. пособие - М.: Академия, 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриелян. Химия. 10- кл., 2011-2015 | 28 | 1,1 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриелян. Химия. 11- кл., 2011-2015 | 28 | 1,1 |  |  |
|  | Естествознание (Физика) |  | Самойленко П.И. Естествознание. Физика: учебник – М.: Академия, 2018 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  |  | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2014 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 11 кл. – М.: Мнемозина, 2015 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика 10 кл. 2007-2008Мякишев Г.Я. Физика 11 кл. 2007-2008 | 2526 | 11 |  |  |
| 7 | Естествознание (Биология) | 25 | Костантинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно –научного профилей: учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Беляева Д.К. Биология 10-11 кл, 2012 | 20 | 0,8 |  |  |
|  | География | 25 | Максаковский В. География – М.: Просвещение, 2015 | 20 | 0,8 | 30 | 1,2 |
| 8 | Физическая культура | 13 | Бишаева А.А. Физическая культура (5-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,10,10,1 |  |  |
| 9 | ОБЖ |  | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: «Академия», 2016 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум - М.: «Академия», 2016 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  | 25 | Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 10 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 11 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011 | 3128 | 1,21,1 |  |  |
| 10 | Математика | 25 | А.Г.Мордкович. Математика 10-11 кл., 2008-2017А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл., 2014А.В. Погорелов. Геометрия. Просвещение, 2017 | 313130 | 1,21,21,2 | 3535 | 1,41,4 |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник – М.: Академия, 2017Башмаков М.И. Математика: Задачник - М.: Академия, 2014Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля - М.: Академия, 2014 | 1511 | 0,60,040,04 |  |  |
| 11 | Информатика и ИКТ | 13 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ 10-11кл. – М.: Академия, 2017Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум: 10-11кл. – М.: Академия, 2015 | 101 | 0,80,04 | 6 | 0,3 |
| 12 | Право | 25 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум: учеб. пособие – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 10 | 0,4 |  |  |
|  |  |  | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Никитин А. Ф. Право 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2011 | 25 | 1 |  |  |
| 13 | Экономика | 25 | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 5 | 0,2 |  |  |
|  |  |  | Соколова С.В. Основы экономикиЧереданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2007-2015 | 2020 | 0,80,8 |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 25 | Горелов А.А. Основы философии – М.: «Академия», 2016 | 16\* | 0,6 |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | 25 | Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) – М.: «Академия», 2016 | 16\* | 0,6 |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 13 | Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М.: «Академия», 2016 | 11 | 0,9 |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 12 | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник – М.: Академия, 2018 | 2 | 0,08 |  |  |
|  |  |  | Решетников Н.Ф. Физическая культура – М.: Академия, 2012 | 2 | 0,08 |  |  |
| ЕН.00 | **Математический и общий естественно – научный цикл** |
| ЕН.01 | Математика | 25 | Башмаков М.И. Математика: Учебник для СПО – М.: «Академия», 2013 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник М.: Академия, 2017 | 15 | 0,8 |  |  |
|  |  | 25 | Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности – М.: «Академия», 2014 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 25 | Башмаков М.И. Математика: Задачник – М.: «Академия», 2014 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 25 | Гусев В.А. Математика: Учебник для СПО – М.: «Академия», 2014 | 1 | 0,04 |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |  | Константинов В.М. Экологические основы природопользования – М.: «Академия», 2016 | 16\* | 0,7 |  |  |
| ЕН.03 | Химия | 25 | Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей – М.: «Академия», 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
| П.00 | **Профильный цикл** |  |
| ОП.00 | **Общепрофессиональные дисциплины** |
| ОП.01 | Инженерная графика | 25 | Бродский А. Инженерная графика – М.: Академия, 2017 | 15 | 0,6 |  |  |
| ОП.02 | Техническая механика | 25 | Вереина Л.И. Техническая механика – М.: Академия, 2017 | 15 | 0,6 |  |  |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | 25 | Бутырин П.А. Электротехника – М.: Академия, 2015Немцова М. Электротехника и электроника М.: Академия, 2018 | 1515 | 0,60,6 |  |  |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 25 | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: - М.: Академия, 2015 | 22 | 0,9 |  |  |
|  |  | 25 | Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: Академия, 2016 | 15 | 0,6 |  |  |
| ОП.05 | Автоматизация технологических процессов | 25 | Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов: Учебник – М.: Академия, 2018 | 16 | 0,7 |  |  |
| ОП.06 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 25 | Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник – М.: Академия, 2018 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 25 | Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: - М.: Академия, 2018 | 1 | 0,04 |  |  |
| ОП.07 | Метрология и стандартизация | 25 | Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Учебник – М.: Академия, 2017 | 2 | 0,08 |  |  |
| ОП.08 | Правовые основы профессиональной деятельности |  | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник – М.: ИЦ Академия, 2017 | 1 | 0,04 |  |  |
| ОП.09 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 25 | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2015 | 20 | 0,8 | 2 | 0,04 |
|  |  | 25 | Чечевицына Л.Н. Экономика предприятия.- Р н/Д: Феникс, 2014 | 16 | 0,6 |  |  |
|  |  | 25 | Сухов В.Д. Основы менеджмента: Учеб. пособие – М.: Академия, 2018 | 3 | 0,06 | 1 | 0,04 |
|  |  | 25 | Сухов В.Д. Основы менеджмента: Практикум – М.: Академия, 2018 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 5 | 0,2 |  |  |
| ОП.10 | Охрана труда | 25 | Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту - М.: Академия, 2008 – 2018 | 17 | 0,7 |  |  |
|  |  | 25 | Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле – М.: Академия, 2007- 2015 | 11 | 0,4 |  |  |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | 25 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: Академия, 2016 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  | 25 | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум – М.: Академия, 2016 | 15 | 0,6 |  |  |
| ОП.12 | Товароведение сырья | 25 | Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы - Академия, 2016 | 5 | 0,2 |  |  |
|  |  |  | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник - М.: Академия, 2017 | 30 | 1,2 |  |  |
|  |  |  | Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник – М.: «Академия», 2018 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий М.: «Академия», 2013 | 30 | 1,2 |  |  |
| ОП.13 | Процессы и аппараты пищевых производств | 25 | Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум – М.: Юрайт, 2019 | 12 | 0,5 |  |  |
| ОП.14 | Основы предпринимательской деятельности |  | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник - М.: Академия, 2015 | 20 | 0,8 |  |  |
| ОП.15 | Производственный учет в хлебопекарной промышленности |  | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник - М.: Академия, 2017 | 30 | 1,2 |  |  |
|  |  |  | Грачев Ю.И.Организация и учет хлебопекарного производства – М.: | 15 | 0,6 |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |
| ПМ.01МДК 01.01 | Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке. Технология хранения сырья | 25 | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник – М.: Академия, 2017 | 30 | 1,2 |  |  |
|  |  | 25 | Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник – М.: Академия, 2018 | 13 | 0,5 |  |  |
| ПМ.02МДК.02.01 | Производство хлеба и хлебобулочных изделий. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | 25 | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник – М.: Академия, 2017 | 30 | 1,2 |  |  |
|  |  | 25 | Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: Учебник – М.: ИЦ «Академия», 2017 | 5 | 0,2 |  |  |
| ПМ.02МДК 02. 02 | Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий |  | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник – М.: Академия, 2017 | 30 | 1,2 |  |  |
|  |  |  | Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018 | 30 | 1,2 |  |  |
| ПМ.03МДК 03.01МДК 03.02 | Технология производства сахаристых изделий.Технология производства мучных кондитерских изделий | 2525 | Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий М.: «Академия», 2013Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018 | 301330 | 1,20,51,2 |  |  |
|  |  |  | Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.: Академия, 2018 **ТОП-50** | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий - М.: Академия, 2014 | 15 | 0,6 |  |  |
|  |  |  | Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно – практические работы: учеб. пособие для СПО - М.: «Академия», 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: Учебник - М.: Академия, 2017 | 5 | 0,2 |  |  |
|  |  | 25 | Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч.1- М.: ИЦ «Академия», 2013 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 25 | Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч.2 – М.: ИЦ «Академия», 2013 | 1 | 0,04 |  |  |
| ПМ.04МДК.04.01 | Производство макаронных изделий. Технология производства макаронных изделий | 25 | Обрезкова М.В. Зерно и зернопродукты. Кн.2 Хлебобулочные и макаронные изделия – Бийск, 2011 (Электрон. версия) | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Производство макаронных изделий: учебное пособие /Сост. Н.И.Демченко. - Брянск: Брянский гос. аграрный ун-т, 2015. – 78 с. (Электронная версия) | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Осипова Г.А. Технология макаронного производства : учеб. пособие для вузов – Орел, 2009 (Электрон. версия) | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 25 | Чернов М.Е. Справочник по макаронному производству – М.: Легкая и пищевая пром-сть, | 7 | 0,3 |  |  |
|  |  | 25 | Медведев Г.М. Технология и оборудование макаронного производства: Учебник - М.:  | 8 | 0,3 |  |  |
| ПМ.05МДК.05.01 | Организация работы структурного подразделенияУправление структурным подразделением организации | 25 | Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2016Щур – Труханович Л.В. Положение о структурных подразделениях организации: разработка, внедрение, образцы: Практическое пособие.- Дело и сервис, 2016Базаров Т.Ю. Управление персоналом – М.: Академия, 2012 | 115 | 0,040,040,2 |  |  |
| ПМ.06  | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  | Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник – М.: Академия, 2017Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий М.: «Академия», 2013Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018 | 30301530 | 1,21,20,61,2 |  |  |

**19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дисциплины, МДК, ПМ, практики | Кол-вообуч-ся (в расчете на одну учебную группу -25 человек) | Основная учебная литература | Дополнительная учебная литература, включая электронные учебники |
| ***Наименование основного учебника, год издания*** | количество экземпляров | обеспеченность на 1 уч-ся | количество экземпляров | обеспеченность на1 уч-ся |
| 1 | Русский язык | 20 | А.И.Власенков. Русский язык 10-11 кл. (базовый уровень), Просвещение, 2016 | 28 | 1,12 |  |  |
|  |  |  | Бабайцева В.В. Русский язык.- М.: Дрофа, 2015  | 15 | 0,75 |  |  |
| 2 | Литература | 20 | Лебедев Ю.В. Литература 10 кл.: Учебник для уч-ся средней школы, ч 1 и 2 .- М.: Просвещение, 2008-2016Русская литература. ХХ в. 11 кл. 1 и 2 ч./ Под ред. В.В. Агеносова – М.: Дрофа, 2007-2017 Чалмаев В.А. Литература XX века. 11 класс  | 353520 | 1,751,751 | 2928 | 1,21,2 |
| 3 | Иностранный язык | 20 | Агабекян И.П. Английский язык-Ростов н/Д, 2017 (СПО)В.П. Кузовлев. Английский язык, 10-11 кл,  | 2915 | 1,20,8 | 1010 | 0,50,5 |
| 4 | История | 20 | Загладин Н.В., Симония Н. Всеобщая история . 10 кл., 2016Левандовский А.А. История России – М.: Просвещение, 2018 | 3020 | 1,21 | 30 | 1,2 |
| 5 | Обществознание  | 20 | Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс, 2018 Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс, 2018 | 2020 | 11 | 1515 | 0,80,8 |
|  |  |  | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно – научного, гуманитарного профилей: учебник – М.: Академия, 2018 | 10 | 0,5 |  |  |
|  | **Естествознание** |
| 6 | Естествознание (Химия) | 20 | Габриелян О.С. Естествознание. Химия: Учебник - М.: Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие - М.: Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум: учеб. пособие - М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриелян. Химия. 10- кл., 2011-2015 | 28 | 1,4 |  |  |
|  |  |  | О.С. Габриелян. Химия. 11- кл., 2011-2015 | 28 | 1,4 |  |  |
|  | Естествознание (Физика) | 20 | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 10 кл. – М.: Мнемозина, 2014 | 15 | 0,75 | 15 | 0,8 |
|  |  |  | Тихомирова С.А., Яворский Физика. 11 кл. – М.: Мнемозина, 2015 | 15 | 0,75 | 15 | 0,8 |
|  |  |  | Самойленко П.И. Естествознание. Физика: учебник - М.: Академия, 2018 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика 10 кл. 2007-2008Мякишев Г.Я. Физика 11 кл. 2007-2008 | 2526 | 1,21,2 |  |  |
| 7 | Естествознание (Биология) | 20 | Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно –научного профилей: учебник – М.: Академия, 2017 Беляева Д.К. Биология 10-11 кл. - М.: Просвещение, 2012 | 120 | 0,051 |  |  |
|  | География | 20 | Максаковский В. География – М.: Просвещение, 2015 | 20 | 1 | 15 | 0,8 |
| 8 | Физическая культура | 20 | Бишаева А.А. Физическая культура : учебник – М.: Академия, 2018В.И.Лях. Физическая культура 10-11 кл. Просвещение, 2014Решетников Н.Ф. Физическая культура – Академия, 2012 | 222 | 0,060,060,06 |  |  |
| 9 | ОБЖ | 20 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: «Академия», 2016 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  |  | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум - М.: «Академия», 2016 | 15 | 0,75 |  |  |
|  |  | 20 | Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 10 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011Основы безопасности жизнедеятельности/Латчук В.Н.: Учебник. 11 кл.- М.: Дрофа, 2008-2011 | 3128 | 1,21,1 |  |  |
| 10 | Математика | 20 | А.Г.Мордкович. Математика 10-11 кл., 2008-2017А.Н. Колмогоров. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл., 2014А.В. Погорелов. Геометрия. Просвещение, 2017 | 313130 | 1,21,21,2 | 3535 | 1,41,4 |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник – М.: Академия, 2017Башмаков М.И. Математика: Задачник - М.: Академия, 2014Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально – экономического профиля - М.: Академия, 2014 | 1511 | 0,750,050,05 |  |  |
| 11 | Информатика и ИКТ | 20 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ 10-11кл. – М.: Академия, 2017Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум: 10-11кл. – М.: Академия, 2015 | 101 | 0,50,05 | 6 | 0,3 |
| 12 | Право | 20 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум: учеб. пособие - М.: Академия, 2017  | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 5 | 0,08 |  |  |
|  |  |  | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Никитин А. Ф. Право 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2011 – 2016 | 25 | 1,2 |  |  |
| 13 | Экономика | 20 | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства, 2007-2015Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика предприятия – Феникс, 2014 | 52015 | 0,0810,8 |  |  |
| ОГСЭ.00 | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 20 | Горелов А.А. Основы философии – М.: «Академия», 2016 | 16\* | 0,8 |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | 20 | Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) – М.: «Академия», 2016 | 16\* | 0,8 |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 20 | Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – М.: Академия, 2016 | 11 | 0,6 |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 20 | Бишаева А.А. Физическая культура: учебник. - М.: Академия, 2018Решетников Н.Ф. Физическая культура – М.: Академия, 2008 | 22 | 0,080,08 |  |  |
| ЕН.00 | **Математический и общий естественно – научный цикл** |
| ЕН. 01 | Математика | 20 | Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник – М.: Академия, 2017 | 15 | 0,8 |  |  |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности – М.: Академия, 2014 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Башмаков М.И. Математика: Задачник – М.: Академия, 2014 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Гусев В.А. Математика: Учебник для СПО – М.: Академия, 2014 | 1 | 0,05 |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 20 | Константинов В.М. Экологические основы природопользования – М.: Академия, 2016 | 16\* | 0,8 |  |  |
|  |  |  | Чернова Н.М. Экология: Учебник 10-11 кл.- М.: Просвещение, 2015 | 15 | 0,8 |  |  |
| ЕН.03 | Химия | 20 | Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Естествознание. Химия: Учебник - М.: Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие - М.: Академия, 2017 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Габриелян О.С. Химия: Практикум: учеб. пособие - М.: Академия, 2017 | 1 | 0,05 |  |  |
| П.00 | **Профильный цикл** |  |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины |
| ОП.01 | Инженерная графика | 20 | Бродский А. Инженерная графика – М.: Академия, 2017 | 15 | 0,8 |  |  |
| ОП.02 | Техническая механика | 20 | Вереина Л.И. Техническая механика – М.: Академия, 2017 | 15 | 0,8 |  |  |
| ОП.03 | Электротехника и электронная техника | 20 | Бутырин П.А. Электротехника - М.: Академия, 2015 | 15 | 0,8 |  |  |
|  |  | 20 | Немцова М. Электротехника и электроника М.: Академия, 2018 | 15 | 0,8 |  |  |
| ОП.04 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 20 | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: - М.: «Академия», 2015 | 22 | 1 |  |  |
|  |  | 20 | Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – М.: Академия, 2016 | 15 | 0,8 |  |  |
| ОП.05 | Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов | 20 | Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов – СПб: ГИОРД, 2015 | 15 | 0,8 |  |  |
|  |  | 20 | Банникова Л.А. и др. Микробиологические основы молочного производства: Справочник – М.: Агропромиздат, 1987 | 3 | 0,2 |  |  |
|  |  | 20 | Королёва Н.С. Основы микробиологии молока и молочных продуктов: учебник – М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984 | 12 | 0,6 |  |  |
| ОП.06 | Автоматизация технологических процессов  | 20 | Селевцов Л.И. Автоматизация технологических процессов: Учебник – М.: ИЦ «Академия», 2018 | 16 | 0,8 |  |  |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 20 | Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник – М.: Академия, 2018 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  | 20 | Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: - М.: Академия, 2015 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  |  | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник - М.: «Академия», 2015 | 15 | 0,8 |  |  |
|  |  |  | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум - М.: «Академия», 2015 | 1 | 0,06 |  |  |
| ОП.08 | Метрология и стандартизация | 20 | Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: Учебник – М.: Академия, 2014-2017 | 2 | 0,08 |  |  |
| ОП.09 | Правовые основы профессиональной деятельности | 20 | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  |  | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2018 | 10 | 0,5 |  |  |
|  |  |  | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум – М.: Академия, 2017 | 1 | 0,06 |  |  |
| ОП.10 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 20 | Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства – М.: Академия, 2015 | 20 | 1 |  |  |
|  |  |  | Чечевицына Л.Н. Экономика предприятия. - Р н/Д: Феникс, 2014 | 16 | 0,8 |  |  |
|  |  |  | Сухов В.Д. Основы менеджмента: Учеб. пособие – М.: Академия, 2018 | 3 | 0,2 |  |  |
|  |  |  | Сухов В.Д. Основы менеджмента: Практикум – М.: Академия, 2018 | 1 | 0,02 |  |  |
|  |  |  | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник – М.: Академия, 2017 | 5 | 0,25 |  |  |
| ОП.11 | Охрана труда | 20 | Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту - М.: Академия, 2010 – 2018Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле - М.: Академия, 2007- 2015 | 1711 | 0,80,5 |  |  |
| ОП.12 | Безопасность жизнедеятельности  | 20 | Безопасность жизнедеятельности / Арустамов Э.А.: учебник для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2016 | 15 | 0,7 |  |  |
|  |  | 20 | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум – М.: Академия, 2016 | 15 | 0,7 |  |  |
| ОП. 13 | Процессы и аппараты пищевых производств | 20 | Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник и практикум – М.: Юрайт, 2019 | 12 | 0,6 |  |  |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |  |
| ПМ.01 МДК.01.01 | Технология приемки и первичной обработки молочного сырья | 20 | Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока - Лань, 2016 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  | 20 | Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: Уч. пособ. – Лань, 2015 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  | 20 | Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов.- М.: Инфра - М, Новое знание, 2015 | 15 | 0,7 |  |  |
|  |  | 20 | Мамаев А.В.Технология молока и молочных продуктов. **Лабораторный практикум**: Учебное пособие. - Лань, 2016 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  |  | Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2016 | 1 | 0,06 |  |  |
|  |  | 20 | Технология молочных продуктов/ Крусь Г.Н.: Учебник для СПО – М.: Агропромиздат, 1988 | 40 | 2 |  |  |
| ПМ.02 МДК.02.01 | Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания | 20 | Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2017 | 14 | 0,7 |  |  |
|  |  | 20 | Богданова Г.И. Производство цельномолочных продуктов: Учебник – М.: Пищевая промышленность, 1970 | 2 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Производство продуктов детского питания/ Андреенко Л. – М.: Агропромиздат, 1989 | 2 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Технология детских и диетических молочных продуктов: Справочник – М: Агропромиздат, 1988 | 2 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Шаманова Г.П. Производство продуктов детского питания на молочной основе: Учебник – М: Агропромиздат, 1987 | 2 | 0,04 |  |  |
| ПМ.03МДК.03.01 | Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты | 20 | Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2017 | 14 | 0,07 |  |  |
|  |  | 20 | Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока - Лань, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Мамаев А.В.Технология молока и молочных продуктов. **Лабораторный практикум**: Учебное пособие. - Лань, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Вышемирский Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России – СПб: ГИОРД, 2015 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Производство сливочного масла: Справочник/Андрианов Ю.П. Под ред. Вышемирского Ф.А.– М.: Агропромиздат, 1988 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Технология молочных продуктов/ Крусь Г.Н.: Учебник для СПО – М.: Агропромиздат, 1988 | 1 | 0,04 |  |  |
| ПМ.04 МДК.04.01 | Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки | 20 | Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2017 | 14 | 0,7 |  |  |
|  |  |  | Коник Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Технология молочных продуктов/ Крусь Г.Н.: Учебник для СПО – М.: Агропромиздат, 1988 | 40 | 2 |  |  |
|  |  | 20 | Диланян З.Х. Сыроделие – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 | 2 | 0,08 |  |  |
|  |  | 20 | Производство сыра: технология и качество / Пер. с фр. Под ред. Шилера Г.Г. –– М.: Агропромиздат, 1989 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Буткус К.Д. Влияние анормального молока на качество сыра - М.: Агропромиздат, 1985 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Храмцов А.Г. Молочная сыворотка – М.: Агропромиздат, 1990 | 2 | 0,08 |  |  |
|  |  | 20 | Сенкевич Т. Молочная сыворотка: переработка и использование в агропромышленном комплексе – М.: Агропромиздат, 1989 | 1 | 0,04 |  |  |
| ПМ.05 МДК.05.01 | Организация работы структурного подразделения | 20 | Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учебник для СПО – М.: Академия, 2017 | 5 | 0,3 |  |  |
|  |  | 20 | Сухов В.Д. Основы менеджмента: Учебник - М.: Академия, 2018 | 3 | 0,3 |  |  |
|  |  | 20 | Щур - Труханович Л.В. Положение о структурных подразделениях организации: разработка, внедрение, образцы: Практическое пособие.- Дело и сервис, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  | 20 | Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
| ПМ.06 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: организация производственной деятельности аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов служащих | 20 | Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов.- М.: Инфра - М, Новое знание, 2015 | 15 | 0,4 |  |  |
|  |  | 20 | Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2017 | 14 | 0,7 |  |  |
|  |  | 20 | Мамаев А.В.Технология молока и молочных продуктов. **Лабораторный практикум**: Учебное пособие. - Лань, 2016 | 1 | 0,04 |  |  |
|  |  |  | Шаманова Г.П. Производство продуктов детского питания на молочной основе: Учебник – М: Агропромиздат, 1987 | 2 | 0,08 |  |  |

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ОБЩИЕ ВЫВОДЫ**

 Принимая во внимание вышеизложенную информацию о деятельности коллектива колледжа и ее анализ, можно утверждать, что качество подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена обеспечивается в учебном заведении на должном уровне в соответствии с требованиями ФГОС и в свете современных требований индустрии пищевой промышленности и сферы обслуживания.

*Самообследование работы колледжа позволяет сделать следующие выводы:*

1. Деятельность педагогического коллектива направлена на подготовку кадров с учетом потребности регионального рынка труда.

2. В колледже построена и действует отлаженная и целенаправленная система подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена для нужд городского хозяйства, отвечающая требованиям качества подготовки выпускников.

3. Содержание учебного процесса соответствует ФГОС СПО по соответствующим профессиям и специальностям и ФГОС СОО.

4. Учебно – методическое обеспечение, реализуемое колледжем, позволяет осуществлять учебный процесс на высоком научном и учебно – методическом уровне.

5. Организационная структура колледжа дает возможность качественно выполнять весь объем содержания образовательного процесса

6. Востребованность выпускников, положительные отзывы социальных партнеров о рабочих кадрах и специалистах среднего звена, выпускаемых колледжем, профессиональное продвижение выпускников на производстве, дополнительно свидетельствуют о достаточно высоком качестве подготовки кадров в образовательном учреждении.

7. В колледже активно проводится инновационная работа.

8. Анализ содержания и организации учебного процесса и качества подготовки рабочих кадров и специалистов среднего звена свидетельствует о хорошем потенциале коллектива в направлении совершенствования и развития своей основной образовательной деятельности.