

| | | | |
|--|-------------------------|--------------|-----------|
| Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли» | | | |
| Наименование документа: | Самообследование | Редакция №1 | Лист 1 из |
| образовательного процесса | | Изменение №0 | 76 |
| Условное обозначение | | | Экз. № |
| Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5) | | | |

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического
совета ОГБПОУ «Ульяновский
техникум питания и торговли»
Протокол № 16 от 28.03.2023 г.

*Самообследование образовательного процесса
в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»
за 2023 г.*

Ульяновск, 2024

Самообследование образовательного процесса в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» за 2023 г.

1. Сформированность нормативно-правовой базы деятельности учреждения федерального, регионального, муниципального уровней.

ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» ведёт образовательную деятельность в соответствии с Конституцией РФ, Федеральным законом №273 «Об образовании в Российской Федерации», Трудовым кодексом РФ, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (ФГОС СПО), распоряжениями и рекомендациями Министерства просвещения РФ, Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области, Уставом техникума, с локальными актами образовательного учреждения.

2. Учредительные документы: наличие документов о создании учреждения, учредительного договора, разграничение полномочий между учреждением и учредителем.

Учредителем ОГБПОУ УТПиТ является Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области: ул. Советская, 18. В образовательном учреждении имеются учредительный договор, Устав, регламентирующие деятельность и полномочия образовательного учреждения и учредителя.

3. Устав: соблюдение порядка принятия и утверждения, соответствие структуры и содержания законодательству РФ, отражение особенностей образовательного учреждения, своевременность внесения изменений и дополнений.

Устав Ульяновского техникума питания и торговли, утвержденный Министерством образования и науки Ульяновской области распоряжение № 2037-р от 24.12.2014, зарегистрированный в установленном порядке соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации в сфере образования.

4. Регистрационные документы: наличие свидетельств о внесении в государственный реестр юридических лиц, о постановке на учёт в налоговом органе, о праве собственности, о праве пользования земельным участком, об имущественных отношениях

Техникум является областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением, имеет статус юридического лица, осуществляет оперативное управление имуществом, относящимся к государственной областной собственности. Образовательное учреждение внесено в Единый государственный реестр, имеет установленные действующим законодательством коды государственной статистики. Идентификационный номер налогоплательщика: ИНН/КПП7325000398/732501001.

5. Лицензия на право ведения образовательной деятельности: наличие, соблюдение сроков действия и контрольных нормативов.

Право на ведение образовательной деятельности в сфере среднего профессионального образования определено лицензией, выданной Министерством образования и науки Ульяновской области (регистрационный № 2471 от 24 июня 2015 года).

6. Федеральные Государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования: наличие ФГОС СПО идентифицированных в соответствии с требованиями.

В техникуме имеются Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, идентифицированные в соответствии с требованиями:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 года № 465)

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.03. Операционная деятельность в логистике (Утверждён приказом Министерства просвещения РФ от 21 апреля 2022 г. N 257)

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 года №835)

4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.07. Банковское дело (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 05 февраля 2018 г. N 67)

5. Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565)

6. Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Утверждён приказом Министерства просвещения РФ от 12 декабря 2022 года № 1100)

7. Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569)

8. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир (Утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года №723)

7. Порядок оказания платных образовательных услуг, его соответствие Правилам оказания платных образовательных услуг

В техникуме разработаны Правила оказания платных образовательных услуг, утверждённые директором ОГБПОУ УТПиТ А.А. Красниковым Приказ № 400 от 29.12.2020.

8. Регулирование отношений с другими учреждениями и организациями (наличие договоров об аренде, о сотрудничестве, о взаимодействии, об оказании услуг и т.п.) В образовательном учреждении имеются документы, регулирующие отношения с другими учреждениями и организациями:

1. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным бюджетным общеобразовательным учреждением «Гимназия №1 имени В.И. Ленина»

2. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Мариинская гимназия»

3. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и

Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением г. Ульяновска «Средняя школа № 56»

4. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным автономным образовательным учреждением «Гимназия № 2»

5. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Федеральным государственным бюджетным учреждением культуры «Государственный историко-мемориальный музей-заповедник «Родина В. И. Ленина» (Музей-заповедник «Родина В.И. Ленина»)

6. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным казенным учреждением «Агентство по туризму Ульяновской области»

7. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

8. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным бюджетным учреждением культуры «Ульяновский областной краеведческий музей имени И.А. Гончарова»

9. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Акционерным обществом «Альфа-банк»

10. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Банк ВТБ

11. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и АО "Россельхозбанк"

12. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и АО Банк «Венец»

13. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский строительный колледж» (до 31.12.2025)

14. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением города Ульяновска «Губернаторский лицей №100» (до 01.09.2025)

15. Договор по организации питания учащихся между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Муниципальным бюджетным учреждением дополнительного образования Детская школа искусств № 13 (до 31.08.2024)

16. Договор о сотрудничестве в области образовательной деятельности между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и АНОО ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» (до 31.12.2025)

17. Соглашение сетевого взаимодействия по вопросам предоставления информационных и материально-технических ресурсов для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Дмитровградский технический колледж»

18. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Ульяновский государственный педагогический университет имени И.Н. Ульянова»

19. Соглашение по предоставлению мест для временного проживания обучающихся между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Федеральным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский фармацевтический колледж» Министерства здравоохранения РФ (срок до 30.06.2025)

20. Соглашение о сетевом взаимодействии в рамках опережающей профессиональной подготовки между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Центром опережающей профессиональной подготовки (до 31.12.2024)

21. Соглашение об информационном взаимодействии между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Государственным учреждением – Отделение Пенсионного фонда РФ по Ульяновской области

22. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ОГАУ Молодежный многофункциональный центр «Дом молодых».

23. Соглашение сетевого взаимодействия по вопросам предоставления информационных и материально-технических ресурсов для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ОГБПОУ «Ульяновский педагогический колледж».

9. Структура управления, её соответствие Уставу учреждения, целесообразность и оптимальность.

Организационная структура в техникуме функционирует на основании приказа ОГБПОУ УТПиТ от 01.09.2015 №228/1 «Об организационной структуре ОГБПОУ УТПиТ». В техникуме сформирована эффективная структура управления, адекватная функциональным задачам образовательного учреждения. В соответствии с п.5.11. Устава формами самоуправления являются Конференция (общее собрание) работников, Педагогический совет, Методический совет, Попечительский совет, Студенческий совет, Родительский комитет (Совет родителей - законных представителей несовершеннолетних студентов), Совет Учреждения.

Работа общественных органов управления строится на плановой основе, регламентируется положениями. Структура управления педагогическим коллективом, обучающимися направлена на всестороннее удовлетворение потребности личности в образовательных услугах, с полным использованием кадрового состава и материально-технической базы. Трудовой коллектив техникума представляют все граждане, участвующие своим трудом в его деятельности.

Организационно-правовая структура ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

УТВЕРЖДЕНО
 Приказом директора
 ОГБПОУ УТПИТ
 от «10» марта 2023 №103



10. Порядок рассмотрения, принятия и утверждения документов на уровне учреждения.

Порядок рассмотрения, принятия и утверждения документов техникума регламентирован приказом, расписан в соответствии с локальными актами о структурных подразделениях, утверждён директором техникума.

Порядок рассмотрения, принятия и утверждения документов техникума регламентирован локальным актом техникума «Положение о нормативном локальном акте областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли»

11. Качество планирования и анализа образовательной деятельности: целеполагание, адекватность выбора средств, для достижения целей, последовательность и логичность, эффективность, полнота реализации планов.

Результатом процесса планирования в техникуме является система взаимосвязанных плановых документов-планов: Программа развития областного государственного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» на 2021-2025 учебный год (рассмотрена на заседании Конференции (общего собрания) работников протокол №1 от 27.08.2020, ежегодные планы работы техникума на учебный год, планы работы всего образовательного учреждения и всех структурных подразделений на месяц, индивидуальные планы работы руководителей и исполнителей на год, на месяц и т.д. Содержание плана работы на год включает: анализ работы техникума за учебный год, основные направления развития, цели и задачи ОГБПОУ УТПиТ на учебный год, Педагогические советы, управление функционированием и развитием техникума, управление образовательным маркетингом, организация теоретического обучения, организация учебно-производственной работы, организация обучения на заочном отделении, организация работы Ресурсного центра, воспитательная и социальная работа, научно-методическая работа, мониторинг качества профессионального образования, обеспечение безопасности жизнедеятельности субъектов учебно-воспитательного процесса, план спортивно-оздоровительных мероприятий, контроль за учебно-воспитательным процессом, укрепление учебно-материальной базы, финансовый план. Планы работы последовательны, логичны, соответствуют целям и задачам, стоящим перед образовательным учреждением.

12. Внутренняя система оценки качества образовательной деятельности.

Внутренняя система оценки качества образовательной деятельности осуществляется директором техникума, заместителями директора, заведующими отделениями, другими привлечёнными к данной процедуре лицами. Мероприятия внутренней системы оценки качества спланированы в Планах работы учреждения общим тематическим блоком. Организация и содержание контроля соответствует Положению о внутренней системе оценки качества образования в техникуме, основным направлениям организации контроля. По итогам контрольных мероприятий готовятся аналитические и статистические справки, вопросы контроля рассматриваются на административных совещаниях.

Функционирование внутренней системы оценки качества образования

Функционирование внутренней системы оценки качества образования обеспечивается локальными актами:

- Положение о внутренней системе оценки качества образования.
- Положение о мониторинге сформированности общих и профессиональных компетенций в процессе реализации основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО.
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО.
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности.

Данные Положения устанавливают единые требования при реализации внутри техникумовской системы оценки качества образования. Практическое осуществление внутри техникумовской системы оценки качества образования в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» строится в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ульяновской области, регламентирующими реализацию всех процедур контроля и оценки качества образования.

В техникуме разработана и внедрена в практику работа системы многоступенчатого мониторинга, которая охватывает всю деятельность по организации и проведению систематического изучения параметров качества подготовки выпускников и управления качеством образования и включает процесс, определяемый конкретным содержанием, объектами, источниками и основанный на принципах системности.

Цель внутреннего мониторинга качества образования – подготовка выпускников, обладающих компетенциями, соответствующими требованиям современного рынка труда, потребителя образовательных услуг. В соответствии с поставленной целью осуществляется планирование деятельности учебного заведения, что отражено в ежегодно разрабатываемом на основе аналитических материалов предыдущего года плане работы техникума. Знания основных промежуточных состояний в техникуме определяются последовательным сбором информации в рамках организованного мониторинга качества: входной контроль; контрольные работы; предварительные результаты полугодия и учебного года; предварительные результаты аттестации за месяц; окончательные результаты полугодия и учебного года; результаты промежуточной аттестации; результаты итоговой аттестации.

Принимаются решения о способах и формах корректировки выявленных недостатков.

13. Качество управленческой документации: выполнение требований к оформлению протоколов заседаний и совещаний, соответствие вопросов уровню рассмотрения, выполнение принятых решений.

Делопроизводство учебного заведения в части распорядительной документации, учёта, хранения, регистрации документов организовано в соответствии с инструкциями и требованиями к кадровой службе. Заседания Конференции (общего собрания) работников, Педагогического совета, Совета Учреждения, Методического совета, совещаний проводятся в соответствии с запланированной тематикой. Протоколы заседаний советов, совещаний, комитетов ведутся аккуратно, соответствуют требованиям инструкции по делопроизводству.

14. Инновационная деятельность, участие в федеральных и региональных программах

В 2023 учебном году ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» в рамках Региональной программы развития инновационных процессов имеет статус научно-методического центра (НМЦ). В статусе научно-методического центра по теме «Психолого-педагогические условия сопровождения интенсификации освоения обучающимися образовательных программ», в 1 год функционирования продолжалось внедрение психолого - педагогических условий сопровождения интенсификации освоения обучающимися образовательных программ; проверялась эффективность созданного комплекса психолого - педагогических условий сопровождения интенсификации освоения обучающимися образовательных программ. Осуществлялась трансляция положительного опыта коллектива техникума педагогам профессиональных образовательных организаций г. Ульяновска и Ульяновской области. Проведен ежегодный Творческий отчёт. **Результатами работы НМЦ за 2023 год являются проведенные проблемные (научно-методических) семинары: *Методический мост по теме «Внедрение результатов инновационной деятельности в образовательный процесс ПОО: практика и результаты» с целью демонстрации опыта для заместителей директоров по НМР, УМР, методистов (присутствовало 34 человека). 23.03.2023г. Методический диалог «Диагностический инструментарий сформированности СУМ, компетенций управления учебной***

мотивацией, рефлексивно-самооценочных навыков» с целью демонстрация опыта по организации сопровождения интенсификации освоения обучающимися образовательных программ»» для преподавателей, и психологов (присутствовало 35 человек). 24.01.2023г. **Заседание педагогической творческой мастерской**

«Перспектива» по теме «Организация деятельности педагогического коллектива по консультированию, поддержке, коррекционной работе, развивающей работе, экспертизе результатов, обучающихся в условиях интенсификации освоения обучающимися образовательных программ для начинающих педагогов с целью демонстрация опыта по сопровождению обучающихся в процессе интенсивного освоения образовательных программ,(присутствовало 29 человек.)

Круглый стол - встреча с директорами школ «Гимназия №1 имени В.И. Ленина», «Мариинская гимназия», «Средняя школа №56», «Гимназия №2 по теме «Сотрудничество в области сопровождения профессионального самоопределения обучающихся в условиях непрерывного образования» с целью организации реализация сетевых форм основных профессиональных программ профориентационных мероприятий, реализация практик профессиональных проб.

Были организованы дни научно-методического информирования для педагогов профессиональных образовательных организаций г. Ульяновска по теме «Создание и реализация моделей интенсификации».

Опубликованы 8 статей: пять статей всероссийского уровня, три статьи международного в сборниках статей V Международной научно-практической конференции «Профессиональное обучение: Теория и практика», в изданиях Международного центра образования и педагогики, в Международном сетевом издании «Солнечный свет», на сайте infourok.ru.

Разработаны образцы научно-методической продукции: 26 методических рекомендаций и комплектов методических материалов. **Педагоги техникума** активно участвовали в мероприятиях направленных на повышение уровня профессиональных компетенций и презентации своего положительного опыта. **Всего в 2023 году зарегистрировано:- 40 мероприятий, из них:- 12 регионального уровня (конкурсы);- 23 всероссийского уровня (олимпиады-2; конкурсы- 21);- 5 международного уровня. (олимпиады-2; конкурсы-3);****Результаты участия: дипломы и грамоты (за 1,2,3 места). Всего 28 диплома и грамоты: - 5 регионального уровня (Грамоты -1 место-2, 2 место-2, 3 место-1); - 21 всероссийского уровня (Грамоты, Дипломы- место-8, 2 место-12, 3 место-1); - 2 международного уровня (Грамоты, Дипломы-1 место-1, 3 место-1).****Проведены научно-практические мероприятия на базе учреждения (конференции, форумы и т.д.).**

07.04.2023г. Научно-практическая студенческая конференция (внутри техникумовская) «Молодежь-наука-2023». **Апрель 2023г.** Региональный этап «Профессионал» 2023 Компетенция «Поварское дело» «Кондитерское дело» «Хлебопечение» Компетенция «Ресторанный сервис» Компетенция «Интернет маркетинг». **Апрель 2023г.** Региональный этап Чемпионата Абилимпикс 2023 Компетенция «Повар» Компетенция «Товаровед».

За год проведено: открытых занятий- **15**, открытых внеклассных мероприятий **-63**, организовано методических выставок **-1**, в учебном году в организации работали: педагоги района, области -120 чел

19 внутритехникумовских мероприятий -3 заседания Общего собрания (Конференции) работников, 9 заседаний Методического совета, 7 тематических Педагогических советов.

Коллектив техникума реализует проекты различного уровня: является Центром проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ); Региональным центром проведения чемпионата «Профессионалы», Площадкой проведения чемпионата «Абилимпикс»,

Площадкой для проведения региональных Дельфийских игр по компетенции «Поварское дело», Центром по реализации специальной федеральной программы профессионального обучения и дополнительного профессионального образования для лиц в возрасте 50 лет и старше, а также лиц пред пенсионного возраста, Центром по реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан в рамках федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография». В техникуме работает Совместный отраслевой методический совет техникума и работодателей; функционирует детская кулинарная академия «Кухмистер», Центр финансовой грамотности, Центр проведения профи проб.

Педагоги участвовали в муниципальных, региональных, федеральных и международных фестивалях, конкурсах, смотрах (количественный анализ) Всего в разного уровня мероприятиях участвовало 69 педагогов, из них 33 заняли призовые места.

| Уровни Год | всего | Региональный уровень | | | | Всероссийский уровень | | | | Международный уровень | | | |
|---------------|-----------|----------------------|----------|----------|----------|-----------------------|---|----------|-----------|-----------------------|----------|----------|----------|
| | | Дипломы, грамоты | | | | Дипломы, грамоты | | | | Дипломы, грамоты | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | всего | 1 | 2 | 3 | всего | 1 | 2 | 3 | всего |
| 2023 | 33 | 6 | 2 | 1 | 9 | 15 | | 3 | 18 | 5 | - | 1 | 6 |

Эффективность, т. е. результативность и качество деятельности педагогов составила в **2023 году -55,0 балла, что выше на 3 балла ,чем в2022 году**

15. Качество кадрового обеспечения

Укомплектованность штата – 98%.

Расстановка кадров– оптимальная, соответствует нормативным документам штатно-финансовой деятельности образовательного учреждения в зависимости от количества обучающихся. В педагогическом коллективе 42 чел. Из них не имеют высшего образования (среднее, среднее специальное, незаконченное высшее) - **4 чел./9,52 %**, , имеют высшее педагогическое образование – **38 чел./90,4%.**, учёную степень кандидата наук – **1 чел. / 2,38 %**. Имеют знаки отличия: Почетное звание заслуженный работник образования Ульяновской области»-1/2,3%, Отличник профессионально-технического образования (просвещения) –**2чел./5%**, Победитель (лауреат) конкурсов профессионального мастерства [Воспитатель года, Учитель года, Самый классный, Сердце отдаю детям, Мастер года] -**3чел./7,1%**, Почётный работник НПО, СПО, сферы образования, воспитания и просвещения -**11 чел./ 26,1%**, Золотой знак отличия всероссийского физкультурно спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)-1 чел/2,3%. Курсы повышения квалификации прошли 42чел/100%. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах. Анализ личных дел показал, что учебная нагрузка преподавателей по предметам и дисциплинам распределена в 100% соответствии с базовой квалификацией педагогических работников.100% педагогических работников, обеспечивающих реализацию профессиональных образовательных программ по уровню образования, имеющемуся дополнительному образованию соответствуют преподаваемым дисциплинам и профессиональным модулям.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования, имеющих опыт деятельности не менее одного года в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации профессиональных модулей соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования,

| № п/п | Код, наименование специальности/профессии | Количество ставок педагогических работников обеспечивающих реализации ПМ, имеющих опыт не менее 1 года | Общее количество ставок педагогических работников, реализующих профессиональные модули | Соответствие |
|-------|--|--|--|--------------|
| 1 | 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | 2 ставки | 0,6 ставки | 30% |
| 2 | 43.01.09 «Повар, кондитер» | 3 ставки | 0,7 ставки | 25% |
| 3 | 43.02.16 Туризм и гостеприимство | 2 ставки | 0,4 ставки | 25% |
| 4 | 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 1,8 ставки | 0,7 ставки | 25% |

При анализе выявлено:

Что критериальное значение аккредитационного показателя

| Критериальное значение показателя мониторинга | Количество баллов |
|---|-------------------|
| 25% и более | 10 |
| Менее 25 % | 0 |

А. доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования, имеющих опыт деятельности не менее одного года в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, составляет: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело-30%, 43.01.09 «Повар, кондитер-25%, 43.02.16 Туризм и гостеприимство-25%, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании-25%.. Соответствует критериальному показателю.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования, имеющих опыт деятельности не менее одного года в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации профессиональных модулей соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования,

| №п/п | Код, наименование специальности/профессии | Количество ставок педагогических работников обеспечивающих реализации ПМ, имеющих опыт не менее 1 года | Общее количество ставок педагогических работников, реализующих профессиональные модули | Соответствие |
|------|--|--|--|--------------|
| 1 | 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» | 2 ставки | 0,6 ставки | 30% |
| 2 | 38.02.07 Банковское дело | 1,7 ставки | 0,7 ставки | 41% |

При анализе выявлено:

Что критериальное значение аккредитационного показателя

| Критериальное значение показателя мониторинга | Количество баллов |
|---|-------------------|
| 25% и более | 10 |
| Менее 25 % | 0 |

А доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования, имеющих опыт деятельности не менее одного года в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, составляет: 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»-30%, 38.02.07 Банковское дело-41%%. Соответствует критериальному показателю.

16. Организация работы аттестационной комиссии образовательного учреждения.

Организация и содержание работы аттестационной комиссии техникума соответствуют Приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 24.03.2023 №196 "Об утверждении *Порядка* проведения *аттестации педагогических работников*.

Требования к аттестации в основном соблюдались (сроки аттестации и подачи заявлений, достоверность сведений, соблюдение требований и качество формирование комплекта документации). Анализ показал, педагоги подавшие и успешно сдавшие аттестацию составляет **100%**. Аттестационная комиссия на соответствие должности педагогов проводилась в соответствии с графиком заседания аттестационной комиссии. Изменялся квалификационный состав педагогов вашего образовательного учреждения

| Квалификационная категория | 2023уч.г. (количество чел./%) |
|----------------------------|-------------------------------|
| высшая категория | 24/52% |
| первая категория | 4/8,4% |

17. Организация методической работы, её эффективность и влияние на повышение уровня квалификации педагогических кадров.

Методическая служба техникума в 2023 году в соответствии с Программой развития на 2021-2025 годы, в которой предусмотрена реализация **13** проектов, работала над проблемами: развитие перспективных компетенций педагога, посредством персонализации повышения профессиональной компетентности; формирование кадрового потенциала для проведения обучения и оценки соответствующих квалификаций по стандартам Чемпионатного движения «Профессионалы», методическое и информационное сопровождение обновления структуры и содержания образования в условиях реализации компетентностной модели образования. Образовано взаимодействие мастеров производственного обучения и преподавателей профессионального цикла с преподавателями иностранных языков. Преподаватели профессионального цикла, и преподавателями общеобразовательных дисциплин ведут бинарные занятия, с целью формирования образовательных результатов в соответствии с ФГОС СПО.

Доля педагогов прошедших программы развития психолого-педагогической компетенции для сопровождения интенсификации освоения обучающимися образовательных программ, составляет **80%**, доля педагогов реализующих программы и проекты для обучающихся «Мотивация достижений», «Развиваем СУМ», «Рефлексивная культура», «Прокачиваем софт скиллс»,- **25%**, доля педагогов оказывающих психологическую и педагогическую помощь в реализации академической мобильности, возможности обучающимся самим формировать свою профессиональную образовательную траекторию в своем темпе и соответствии со своими склонностями, устремлениями, способностями **-5%**.

Обеспечена возможность для непрерывного и планомерного повышения квалификации педагогических работников, формирования и участия их в профессиональных ассоциациях, программах обмена опытом и лучшими практиками, привлечения работодателей к дополнительному профессиональному образованию педагогических работников, в том числе в форме стажировок.

Увеличено количества педагогов охваченных наставничеством и менторингом для развития горизонтальной и вертикальной карьеры- **9** чел. Педагоги обладают профессиональными компетенциями для движения внутри профессии (ведущий педагог в цикле дисциплин, руководитель предметной комиссией, наставник начинающих педагогов, преподаватель инновационных технологий; педагог мастер-класса, эксперт.

100 % процентов педагогов в возрасте до 35 лет вовлечены в различные формы поддержки и сопровождения в первые три года работы, **80%** начинающих педагогов участвовали в профессиональном конкурсе «Мой педагогический старт». **15** штатных сотрудников техникума имеют свидетельство эксперта с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенциям, соответствующим профилям подготовки; До **7** увеличилась численность руководителей, преподавателей, мастеров п\о, прошедших подготовку как экспертов демонстрационного экзамена (ДЭ) и чемпионатов «Профессионалы», «Абилимпикс»

Наполнение и ежегодное обновление информационно-образовательной платформы «Moodle» учебно - планирующей, учебно-методической документацией, в том числе для практико-ориентированной (дуальной) модели обучения, для обучения лиц с ОВЗ, для лиц, обучающихся по ИОТ составило **50%**

Внедрены компетентностные технологии, методы обучения, в том числе обучение внутри игры, обучение внутри реальных проектов. доля педагогических работников, занятых внедрением в учебный процесс инновационных образовательных технологий и методов обучения, в том числе обучение внутри игры, обучение внутри реальных проектов, составила **40%**. Доля используемых педагогами цифровых инструментов и ресурсов в образовательном процессе составила **40%**

Реализованы перспективные проекты профориентационной деятельности.

Основными направлениями системы профориентационной работы в 2023 году стали: проведение профессиональных проб, пропаганда, профинформация, профессиональное просвещение, профессиональная консультация, информирование учащихся о профессиях, о путях получения профессии. Развитие устойчивых профессиональных интересов и правильно мотивированных намерений. Создание правовых, социально-психологических, организационных условий для формирования у учащихся и выпускников общеобразовательных школ мотивационной основы для получения среднего профессионального образования по профессиям и специальностям техникума. Разрешение или снижение актуальности психологических проблем, препятствующих профессиональной и социальной самореализации, повышение адаптации к существующим условиям, реализация профессиональной карьеры. Создание в техникуме благоприятных условий для свободного и осознанного выбора обучающимися будущей профессиональной деятельности, личностной траектории образования, направления и профиля профессиональной подготовки, необходимой квалификации в соответствии с личностными интересами, образовательными запросами и потребностями рынка труда.

Результаты работы: 2023г. Ежедневно: вторник, среда, четверг, пятница в течении учебного года проводились занятия Детской кулинарной академии «Кухмистер» с целью обучения по дополнительным образовательным программам, формирования здорового и

безопасного образа жизни и культуры здорового питания (**количество участников -29 учащихся школ**).

В январе 2023г. преподаватели и студенты участвовали в олимпиаде «Профи Старт», для создания в техникуме благоприятных условий свободного и осознанного выбора обучающимися будущей профессиональной деятельности, личностной траектории образования, направления и профиля профессиональной подготовки, необходимой квалификации в соответствии с личностными интересами, образовательными запросами и потребностями рынка труда (**количество участников -14 учащихся школ**). Проводились кулинарные соревнования в рамках профориентационных мероприятий. **03.03.2023 г.** Конкурс профессионального мастерства «А ну-ка, девушки» **06.03.2023** «Добрый батл» Кулинарные соревнования в рамках профориентационных мероприятий. **21.02.2023, 23.01.2023 г** «Батл ПРОблины», «Батл ПРОхлеб», «Батл ПРОдесерт», «Батл ПРОдесерт», «Батл ПРОпиццу»» (**количество участников -36**). **23.01.2023г.** Соревнование с ООО «Брат-Групп» «Правильный Street-Food (**количество участников -35**) **19.01.2023г.** участвовали в Фестивале профессий естественно-научной направленности «ПРОФфессия» и др.

18.Спектр реализуемых основных профессиональных образовательных программ, соответствует типу, виду, Уставу учреждения, действующей лицензии, профилю образовательного учреждения.

| № | Код | Наименование ОП | Уровень ОП | Профессия, квалификация | Вид образ деятельности | Нормати в срок освоения |
|----|----------|---|--|---|------------------------|--------------------------|
| 1. | 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | Среднее профессиональное образование (ППССЗ) | Товаровед-эксперт | Основная | 2г. 10мес |
| 2. | 38.02.07 | Банковское дело | Среднее профессиональное образование (ППССЗ) | специалист банковского дела | Основная | 2г. 10мес |
| 3. | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании | Среднее профессиональное образование (ППССЗ) | Менеджер | Основная | 3г. 10 мес. 2г. 10мес |
| 4. | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело | Среднее профессиональное образование (ППССЗ) | специалист по поварскому и кондитерскому делу | Основная | 3г. 10мес 2г. 10мес |
| 5. | 43.02.16 | Туризм и гостеприимство | Среднее профессиональное образование (ППССЗ) | специалист по туризму и гостеприимству | Основная | 2г. 10мес |
| 6. | 38.01.02 | Продавец, контролёр-кассир | Среднее профессиональное образование (ППКРС) | Продавец продовольственных товаров, продавец | Основная | 2г. 10мес |

| | | | | | | |
|----|----------|------------------------|---|--|-----------------|------------------|
| | | | | <i>непродовольственных товаров, контролёр-кассир</i> | | |
| 7. | 43.01.09 | <i>Повар, кондитер</i> | <i>Среднее профессиональное образование (ППКРС)</i> | <i>Повар, кондитер</i> | <i>Основная</i> | <i>3г. 10мес</i> |

| № | Образовательные программы профессиональной подготовки | |
|----------|--|---|
| 1. | 11176 | <i>Бармен</i> |
| 2. | 12271 | <i>Кассир торгового зала» с включением учебного модуля «1С: Предприятие 8.3. Управление торговлей</i> |
| 3. | 12901 | <i>Кондитер</i> |
| 4. | 16399 | <i>Официант</i> |
| 5. | 16472 | <i>Пекарь</i> |
| 6. | 16675 | <i>Повар</i> |

| Образовательные программы дополнительного профессионального образования | |
|--|---------------------------|
| 1. | <i>Интернет-маркетинг</i> |

19. Структура подготовки по ОПОП и ПООП.

Структура подготовки в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и торговли» отвечает требованиям учредителя и потребностям региона в обеспечении профессиональными кадрами.

20. Актуальность реализуемых профессиональных образовательных программ, их востребованность на рынке образовательных услуг и рынке труда. Наличие социальных партнеров среди работодателей.

В городе ежегодно открываются новые предприятия общественного питания и торговли различных форм собственности, которым необходим рабочий потенциал в этой сфере. Для этого учебным заведением с ними заключены договора о сотрудничестве, организации и прохождении практической подготовки, обучающихся по всем профессиям и специальностям, получаемым в ОГБПОУ УТПиТ.

На профильных предприятиях обучающиеся проходят различные виды практик, предоставляются рабочие места с трудоустройством. Социальными партнерами являются крупные ресторанные холдинги города Ульяновска — это MATRESHKI GROUP, Kravchenko Group и группа компаний ООО «Зерно» и ООО «Славяне», которая включает более 10 ресторанов. Несменным постоянным и показательными партнерами осталась крупная торговая сеть АО «Гулливёр», в которой 30 из 120 предприятий являются учебными базами техникума и филиал АО «СЗ» Кошелёв проект Самара» Radisson Ulyanovsk Hotel, на базе которого планируется создание кафедры для проведения теоретических занятий и лабораторных и практических работ. Также техникум сотрудничает с большой торговой сетью АО «Тандер». Для освоения студентами специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров модулей, связанных с непродовольственными товарами, был заключен договор с торговой строительной компанией ТД «Сарай»

Для прохождения практической подготовки по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания техникум заключил договор с одной из крупных сетью пекарен ООО «Ульяновские пекарни».

С введение новых специальностей таких как Банковское дело появилась необходимость баз практики и для данного направления. АО «Альфа-Банк», Банк ВТБ, Банк «Открытие» и ПАО Росбанк стали базами учебной и производственных практик для специальности 38.02.07 Банковское дело. Агентство по туризму Ульяновской области и тур-агентство UmaTravel стали партнерами техникума в подготовке студентов по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

За период 2023-2024 количество баз практики увеличилось до 67 площадок.

21. Организация образовательного процесса, соблюдение прав участников образовательного процесса, в том числе требований к максимальному объему учебной нагрузки.

Содержание среднего профессионального образования по каждой профессии, специальности определяется образовательными программами среднего профессионального образования.

Допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения. При реализации образовательных программ среднего профессионального образования используются различные образовательные технологии. Образовательная деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования организуется в соответствии с утвержденными образовательной организацией учебными планами, календарными учебными графиками. В соответствии с ними образовательная организация составляет расписания учебных занятий по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования (в соответствии с положениями, представленными в перечне локальных актов по организации учебного процесса).

22. Организация самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов и обучающихся

В техникуме действует студенческое научное общество (СНО), общественная организация, объединяющая на добровольных началах преподавателей и студентов, которая активно участвует в научно-организационной и исследовательской работе. Используются различные формы участия студентов в учебно-исследовательской работе: защита рефератов, элементы исследования в ходе лабораторных работ, мини – исследования, научные отчёты, доклады, дни «науки», научно-практические конференции, конкурс научно-исследовательских работ, научные статьи, тезисы.

Студенты участвуют в межрегиональных и региональных студенческих конференциях. В апреле каждого года проходит внутритехникумовская студенческая научно-практическая конференция.

23. Соответствие учебных планов и программ учебных дисциплин, программ производственной (профессиональной) практики требованиям государственных образовательных стандартов

Все рабочие программы по общему объему учебных часов и самостоятельной работы обучающихся соответствуют учебным планам. Все рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены и одобрены на заседании методических комиссий и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Учебный процесс по специальности регламентирован календарно-тематическими планами, которые составляются преподавателем на основании имеющихся рабочих программ.

Разработанные программы по учебной и производственной практике соответствуют ФГОС СПО и направлены на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций. Рабочие программы по учебной и производственной практике рассмотрены и одобрены на заседаниях методических комиссий, утверждены заместителем директора по практике и согласованы с работодателями.

24. Анализ количества ОПОП

Все структурные элементы всех реализуемых профессиональной образовательной организацией ОПОП (100%), разработаны, оформлены в соответствии с требованиями ФГОС, выставлены на сайт техникума.

| № п/п | Код ППКРС ППССЗ | Рабочий учебный план | Календарный график | Рабочие программы учебных дисциплин, МДК | Рабочие программы практик (УП, ПП, ПД) | Рабочая программа воспитания Календарный план воспитательной работы | Методические рекомендации |
|-------|-----------------|----------------------|--------------------|--|--|---|---------------------------|
| 1 | 38.02.05 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |
| 2 | 38.02.07 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |
| 3 | 38.01.02 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |
| 4 | 43.02.01 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |
| 5 | 43.02.15 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |
| 6 | 43.02.16 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |
| 7 | 43.01.09 | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Имеется | Отсутствуют |

Количество рабочих программ

Учебный процесс в 2022-2023 году на очном и заочном отделениях обеспечен разработанными рабочими программами, содержание которых соответствует требованиям ФГОС СПО, на 100%.

| № | ФГОС СПО | Наименование профессии/ специальности | Учебных дисциплин по плану | Разработано рабочих программ 2022-2023 | |
|----|----------|--|----------------------------|--|-----|
| | | | | Кол-во | % |
| 1 | 43.01.09 | Повар, кондитер | 52 | 52 | 100 |
| 2. | 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (9 классов) | 53 | 53 | 100 |
| 3. | 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (11 классов) | 35 | 35 | 100 |
| 4. | 38.02.07 | Банковское дело (9 классов) | 51 | 51 | 100 |
| 5. | 38.02.07 | Банковское дело (11 классов) | 34 | 34 | 100 |
| 6. | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании (9 кл) | 62 | 62 | 100 |
| 7 | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании (11 кл) | 46 | 46 | 100 |
| 8. | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело (9 кл) | 63 | 63 | 100 |
| 9 | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело (11 кл) | 46 | 46 | 100 |
| 10 | 43.02.16 | Туризм и гостеприимство (9 кл) | 52 | 52 | 100 |
| 11 | 43.02.16 | Туризм и гостеприимство (11 кл) | 35 | 35 | 100 |
| | | ИТОГО, % | 529 | 529 | 100 |

Количество ФОС

Учебный процесс (очное + заочное отделение) в 2022-2023 году в целом по техникуму обеспечен разработанными контрольно-оценочными средствами, содержание которых соответствует требованиям ФГОС СПО – на 93,1%

Показатель не достиг максимального, что объясняется внедрением на очном отделении нового учебного плана по специальности «Банковское дело» (9 классов) и изучением только дисциплин общеобразовательной подготовки.

| № | ФГОС СПО | Наименование профессии/ специальности | Учебных дисциплин по плану | Разработано контрольно- оценочных средств | |
|----|----------|---|----------------------------------|--|------|
| | | | | 2022-2023 | |
| | | | | Кол-во | % |
| 1. | 43.01.09 | Повар, кондитер | 52 | 52 | 100 |
| 2. | 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (9 кл) | 53 | 53 | 100 |
| 3. | 38.02.07 | Банковское дело (9 кл) | 51 | 33 | 65 |
| 4. | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании (9 кл) | 62 | 62 | 100 |
| 5. | 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании (11 кл) | 46 | 46 | 100 |
| 6. | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело (9 кл) | 63 | 63 | 100 |
| 7. | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело (очное + заочное 11 кл) | 46 | 46 | 100 |
| 8. | 43.02.16 | Туризм и гостеприимство (9 кл) | 52 | 39 | 75 |
| 9. | 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (заочное 11 кл) | 35 | 35 | 100 |
| 10 | 38.02.07 | Банковское дело (заочное 11 кл) | 34 | 34 | 100 |
| 11 | 43.02.16 | Туризм и гостеприимство (заочное 11 кл) | 35 | 35 | 100 |
| | | ИТОГО, % | 529 | 498 | 94,1 |

25. Учет региональных, национальных, культурных, социальных особенностей и личностных потребностей, обучающихся при формировании учебного плана и комплекса программного обеспечения.

При формировании учебного плана и комплекта программного обеспечения учитывается вариативная составляющая. Часы вариативной составляющей учебного плана использованы на увеличение объёма времени по профессиональным модулям или на введение дополнительных учебных дисциплин, что отражено в пояснительных записках к Рабочим учебным планам.

26. Соблюдение требований к структуре, содержанию, оформлению, порядку принятия и утверждения учебных (рабочих) программ.

Рабочие учебные программы составлены в соответствии с требованиями к структуре, содержанию, оформлению. Принимаются на заседаниях методических комиссий, согласовываются с работодателями.

27. Полнота выполнения программ (по отчету сетевого города «Сводная ведомость успеваемости по группе»). Основные профессиональные образовательные программы ППКРС И ППССЗ СПО выполняются в полном объёме.

28. Соблюдение требований к комплектованию контингента студентов и обучающихся.

Комплектование контингента при финансировании подготовки за счёт бюджетных ассигнований соответствует требованиям и согласовано с Министерством просвещения и воспитания Ульяновской области.

Заочное обучение не имеет ограничений к комплектованию контингента студентов.

29. Соблюдение предельно допустимых норм учебной нагрузки.

Расписание занятий и график учебного процесса соответствует требованиям СанПиН. Объем обязательной недельной нагрузки не превышает установленных 36 часов и максимальной нагрузки в объеме 54 часа.

30. Оценка качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО
 Качество подготовки обучающихся соответствует требованиям ФГОС СПО.

Оценка уровня абитуриентов (приемная комиссия)

Средний балл аттестатов, поступивших по специальностям и профессиям **очного отделения:**

| Специальность | Средний балл поступивших | | | |
|---|--------------------------|--------|-----------|--------|
| | бюджет | | внебюджет | |
| | 2022 г | 2023 г | 2022 г | 2023 г |
| Повар, кондитер | 3,8 | 3,85 | - | - |
| Продавец, контролер-кассир | - | 3,55 | | |
| Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 4,05 | 4,2 | 3,3 | - |
| Поварское и кондитерское дело (на базе 9 кл.) | 4,2 | 4,5 | 3,45 | 3,5 |
| Банковское дело (на базе 9 кл.) | - | - | 3,9 | 3,85 |
| Поварское и кондитерское дело (на базе 11 кл.) | 3,85 | 4,1 | 3,3 | - |
| Туризм и гостеприимство | - | 4,1 | 3,6 | 3,6 |
| Операционная деятельность в логистике | - | 4,1 | - | - |

В результате мониторинга выявлено, что самый высокий средний бал (более 4,0) среди абитуриентов, поступающих на очное отделение, поступающих по специальностям: поварское и кондитерское дело, товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Самый низкий средний бал на внебюджетной форме по тем же специальностям. Доля абитуриентов, подавших заявления на бюджетную форму обучения со средним баллом аттестата 4,0 и выше составляет 51 % (102 человек) от общего количества абитуриентов.

Средний балл аттестатов, поступивших по специальностям **заочного отделения**

| Специальность | Средний балл поступивших на внебюджет |
|---|---------------------------------------|
| | 2023 г |
| Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 4,1 |
| Банковское дело | 3,6 |
| Поварское и кондитерское дело | 3,6 |
| Туризм | 4,2 |

В результате проведенного мониторинга выявлено, что самый высокий средний бал (более 4,0) среди абитуриентов, поступающих по специальностям: товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и туризм и гостеприимство. Самый низкий средний бал по специальности - поварское и кондитерское дело и банковское дело.

Результат входного контроля

Итоги стартовой диагностики 2023 -2024 учебный год

| № группы | Профессия, специальность, шифр | Предметная область или блок дисциплин | Количество учащихся | | Успеваемость в % | Качество знаний (4 и 5) в % | Средний коэф. фиц усвоения | Средний балл |
|----------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------|-----------|------------------|-----------------------------|----------------------------|--------------|
| | | | по списку | выполнили | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| К-1 | 43.01.09 Повар, | Русск. язык | 26 | 25 | 62 | 10 | 9 | 2,8 |
| | | Математика | 26 | 23 | 69,6 | 21,7 | 37 | 3 |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| | кондитер | История | 26 | 20 | 95 | 40 | 46 | 3,3 |
| | | Физика | 26 | 21 | 38,1 | 23,8 | 32,5 | 2,7 |
| | | Химия | 26 | 20 | 30 | 15 | 24,8 | 2,5 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>130</i> <i>100%</i> | <i>109</i> <i>83,8%</i> | 58,9 | 22,1 | 29,8 | 2,8 |
| К-2 | 43.01.09 Повар, кондитер | Русск. язык | 25 | 24 | 53 | 30 | 24 | 2,8 |
| | | Математика | 25 | 26 | 43,8 | 6,3 | 25,4 | 2,5 |
| | | История | 25 | 20 | 75 | 25 | 38 | 3 |
| | | Физика | 25 | 18 | 5,6 | 0 | 15,2 | 2,1 |
| | | Химия | 25 | 20 | 40 | 20 | 30,2 | 2,6 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>125</i> <i>100%</i> | <i>109</i> <i>87,5</i> | 43,5 | 16,3 | 26,5 | 2,6 |
| П-1 | 38.01.02 Продавец, контролер- кассир | Русск. язык | 25 | 17 | 47,1 | 5,9 | 26 | 2,5 |
| | | Математика | 25 | 13 | 46,2 | 7,7 | 26,3 | 2,5 |
| | | История | 25 | 15 | 0 | 0 | 16 | 2 |
| | | Физика | 25 | 18 | 16,7 | 11,1 | 20,8 | 2,3 |
| | | Химия | 25 | 14 | 28,6 | 0 | 20,3 | 2,3 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>125</i> <i>100%</i> | <i>77</i> <i>61,6</i> | 27,7 | 7,2 | 21,9 | 2,3 |
| ИТОГО ППКРС 2023 | | | 380 100 | 295 77,6% | 43,4 | 15,2 | 26 | 2,6 |
| В т.ч. | | Русск. язык | 76 | 66/86,8 | 54 | 15,3 | 19,6 | 2,7 |
| | | Математика | 76 | 62/81,5 | 53,2 | 11,9 | 29,5 | 2,6 |
| | | История | 76 | 55/72,4 | 56,6 | 21,6 | 33,3 | 2,7 |
| | | Физика | 76 | 57/75 | 20,1 | 17,5 | 22,8 | 2,4 |
| | | Химия | 76 | 54/71 | 32,9 | 11,7 | 25,1 | 2,5 |
| Пд-1 | 43.02.15 Поварское и кондитерск ое дело | Русск. язык | 26 | 17 | 100 | 76,5 | 54 | 3,9 |
| | | Математика | 26 | 19 | 94,7 | 78,9 | 72,1 | 4,2 |
| | | История | 26 | 25 | 84 | 36 | 42 | 3 |
| | | Физика | 26 | 19 | 68,4 | 31,2 | 37,9 | 3 |
| | | Химия | 26 | 21 | 57,1 | 9,5 | 32,7 | 2,8 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>130</i> <i>100%</i> | <i>101</i> <i>77,7%</i> | 80,1 | 46,4 | 47,8 | 3,4 |
| Пд-2 | 43.02.15 Поварское и кондитерск ое дело | Русск. язык | 33 | 29 | 72,4 | 17,2 | 34,8 | 2,9 |
| | | Математика | 33 | 26 | 30,8 | 0 | 20,8 | 2,3 |
| | | История | 33 | 33 | 76 | 33 | 40 | 3,1 |
| | | Физика | 33 | 29 | 34,5 | 10,3 | 24,5 | 2,4 |
| | | Химия | 33 | 26 | 23,1 | 3,8 | 20,2 | 2,3 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>165</i> <i>100%</i> | <i>143</i> <i>86,6</i> | 47,4 | 12,8 | 28 | 2,6 |
| Итого по специальности | | | 295 100% | 244 82,7 | 63,7 | 29,6 | 37,9 | 3 |
| Т-1 | 43.02.16 Туризм и гостеприим ство | Русск. язык | 32 | 26 | 92,3 | 46,1 | 51,5 | 3,5 |
| | | Математика | 32 | 25 | 52 | 28 | 36,2 | 2,9 |
| | | История | 32 | 23 | 74 | 26 | 39 | 3 |
| | | Физика | 32 | 25 | 36 | 16 | 27,8 | 2,6 |

| | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | Химия | 32 | 26 | 26,9 | 7,7 | 22,1 | 2,3 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>160</i> <i>100%</i> | <i>125</i> <i>78,1%</i> | 56,3 | 24,7 | 35,3 | 2,8 |
| Итого по специальности | | | <i>160</i> <i>100%</i> | <i>125</i> <i>78,1%</i> | 56,3 | 24,7 | 35,3 | 2,8 |
| Тв-1 | 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | Русск. язык | 25 | 24 | 75 | 37,5 | 41 | 3,1 |
| | | Математика | 25 | 21 | 76,2 | 33,3 | 48,7 | 3,3 |
| | | История | 25 | 24 | 58,3 | 37,5 | 38,2 | 2,9 |
| | | Физика | 25 | 21 | 61,9 | 23,8 | 37,7 | 3 |
| | | Химия | 25 | 24 | 41,7 | 16,7 | 27,8 | 2,6 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>125</i> <i>100%</i> | <i>114</i> <i>91,2%</i> | 62,6 | 29,7 | 38,6 | 3 |
| Итого по специальности | | | <i>125</i> <i>100%</i> | <i>114</i> <i>91,2%</i> | 62,6 | 29,7 | 38,6 | 3 |
| Л-1 | 38.02.03 Оперативная деятельность в логистике | Русск. язык | 25 | 18 | 88,9 | 61,1 | 56,9 | 3,6 |
| | | Математика | 25 | 17 | 64,7 | 41,2 | 48,2 | 3,3 |
| | | История | 25 | 19 | 15,7 | 0 | 19 | 2,1 |
| | | Физика | 25 | 19 | 73,7 | 42,1 | 45,8 | 3,3 |
| | | Химия | 25 | 19 | 89,5 | 15,8 | 40 | 3,1 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>125</i> <i>100%</i> | <i>92</i> <i>73,6%</i> | 66,5 | 32 | 42 | 3 |
| Итого по специальности | | | <i>125</i> <i>100%</i> | <i>92</i> <i>73,6%</i> | 66,5 | 32 | 42 | 3 |
| Бд-1 | 38.02.07 Банковское дело | Русск. язык | 20 | 18 | 72,2 | 38,9 | 42,8 | 3,2 |
| | | Математика | 20 | 19 | 61,1 | 33,3 | 44,8 | 3,2 |
| | | История | 20 | 17 | 47 | 11,8 | 9,4 | 2,6 |
| | | Физика | 20 | 16 | 43,8 | 18,8 | 28,9 | 2,6 |
| | | Химия | 20 | 18 | 55,6 | 33,3 | 37,6 | 2,9 |
| | | <i>Итого по группе</i> | <i>100</i> <i>100%</i> | <i>88</i> <i>88%</i> | 55,9 | 27,2 | 32,7 | 2,9 |
| Итого по специальности | | | <i>100</i> <i>100%</i> | <i>88</i> <i>88%</i> | 55,9 | 27,2 | 32,7 | 2,9 |
| ИТОГО ППСЗ 2023 | | | 805 | 663 | 61,5 | 28,8 | 37,4 | 2,95 |
| В т.ч. | | | <i>100%</i> | <i>82,3%</i> | | | | |
| | | Русский язык | 161 | 132 82% | 83,5 | 46,2 | 46,8 | 3,4 |
| | | Математика | 161 | 127 78,9% | 63,3 | 35,8 | 45,1 | 3,2 |
| | | История | 161 | 141 87,5% | 59,2 | 24 | 31,3 | 2,8 |
| | | Физика | 161 | 129 80,2% | 53 | 23,7 | 33,7 | 2,8 |
| | | Химия | 161 | 134 83,3% | 48,9 | 14,5 | 30,1 | 2,6 |

| | | | | | | |
|------------------------------|-------------|------------|-------------|-----------|-------------|------------|
| ВСЕГО ПО ОГБПОУ УТПиТ | 1185 | 958 | 52,5 | 22 | 31,7 | 2,8 |
| | 100% | 81% | | | | |

При анализе было выявлено:

1. Уровень знаний по среднему баллу, полученному студентами, обучающимися по ППКРС, находится в пределах:

| Предмет | Минимальный показатель | Максимальный показатель |
|-------------|------------------------|-------------------------|
| Русск. язык | 2,5 в группе П-1 | 2,8 в группе К-1, К-2 |
| Математика | 2,5 в группах К-2, П-1 | 3 в группе К-1 |
| История | 2 в группе П-1 | 3,3 в группе К-1 |
| Физика | 2,1 в группе К-2 | 2,7 в группе К-1 |
| Химия | 2,3 в группе П-1 | 2,6 в группе К-2 |

Самый высокий средний балл по группе в К-1 составляет 2,8, самый низкий в группе П-1 составляет 2,3.

Контролем охвачено 77,6% студентов первого курса.

Абсолютная успеваемость по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 51,2%, качество знаний - 19,2%, СОУ — 28,1% и средний балл — 2,7.

Абсолютная успеваемость по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир – 27,7%, качество знаний – 7,2%, СОУ — 21,9% и средний балл — 2,3.

1. Уровень знаний по среднему баллу, полученному студентами, обучающимися по ППССЗ, находится в пределах:

| Предмет | Минимальный показатель | Максимальный показатель |
|-------------|-------------------------|-------------------------|
| Русск. язык | 2,9 в группе Пд-2 | 3,9 в группе Пд-1 |
| Математика | 2,3 в группе Пд-2 | 4,2 в группе Пд-1 |
| История | 2,1 в группе Л-1 | 3,1 в группе Пд-2 |
| Физика | 2,4 в группе Пд-2 | 3,3 в группе Л-1 |
| Химия | 2,3 в группах Пд-2, Т-1 | 3,1 в группе Л-1 |

Наилучшие результаты показала группа Пд-1, где абсолютная успеваемость в группе составила 80,1 %, качественная – 46,4 %, средний балл 3,4.

Наиболее слабый уровень подготовки по тестируемым дисциплинам показала группа Пд-2, где абсолютная успеваемость составила 47,4 %, качественная 12,8%, средний балл по всем дисциплинам составил 2,6.

Самый высокий охват обучающихся показала группа Тв-1 – 91,2%, самый низкий охват в группе Л-1 – 73,6%

2. В целом по всем тестируемым наилучшие результаты показаны по ППССЗ по дисциплине русский язык (ППССЗ абсолютная успеваемость 83,5%, качественная успеваемость – 46,2%, средний балл 3,4) по ППКРС по дисциплине история (абсолютная успеваемость 56,6%, качественная 21,6%, средний балл 2,7). Худший результат выявлен по дисциплине физика по ППКРС абсолютная успеваемость 20,1%, качественная успеваемость 17,5%, средний балл 2,4; по дисциплине химия по ППССЗ абсолютная успеваемость – 48,9%, качественная успеваемость – 14,5%, средний балл 2,6).

3. По сравнению с прошлыми годами результаты входного контроля оказались выше

| Уровень подготовки | Сроки проведения входного контроля | Количество учащихся | Успеваемость в % | Кач-во знаний (4 и 5) в % | Средний балл |
|--------------------|------------------------------------|-----------------------|------------------|---------------------------|--------------|
| | | Охвачено контролем, % | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

| | | | | | |
|--------------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| ИТОГО ППКРС | 2023 | 77,6 | 43,4 | 15,2 | 2,6 |
| | 2022 | 85,2 | 38,6 | 16,5 | 2,6 |
| | 2021 | 81 | 27,6 | 8,6 | 2,4 |
| | 2020 | 81 | 38,1 | 19 | 2,6 |
| | 2019 | 84 | 43,5 | 23,5 | 2,7 |
| ИТОГО ППССЗ | 2023 | 82,3% | 61,5 | 28,8 | 2,95 |
| | 2022 | 73,8 | 61,1 | 37,3 | 3 |
| | 2021 | 79 | 39,5 | 15,8 | 2,5 |
| | 2020 | 86 | 39 | 21 | 2,7 |
| | 2019 | 85 | 41,6 | 23,2 | 2,7 |

Рекомендовано:

1. Преподавателям продумать систему мероприятий по повторению, изученного в школьном курсе, материалу. С целью повышения мотивации к обучению во всех группах применять систему дополнительных заданий развивающего характера.

1. Преподавателям задействовать консультационные часы, в том числе на повторение изученного в школьном курсе материала.

2. Преподавателям в часы консультаций при кабинете проводить разъяснение материала в мини-группах.

Текущий контроль (очное отделение)

Результаты качественных показателей по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

| Группы | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | Качество знаний | СОУ | Средний балл | Коэффициент знаний |
|--------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Тв-1 | 100 | 54,2 | 93,5 | 79,6 | 4,4 | 84,5 |
| Тв-2 | 100 | 31,3 | 83,9 | 71,4 | 4,2 | 73,8 |
| Тв-21 | 100 | 68,2 | 90,6 | 80,5 | 4,4 | 83,1 |
| Тв-22 | 100 | 80,8 | 93 | 81 | 4,5 | 85 |
| Тв-31 | 100 | 66,7 | 86,9 | 73,5 | 4,2 | 76,8 |
| Тв-32 | 100 | 86,4 | 96,7 | 91 | 4,7 | 92,9 |
| Итого | 100 | 64,6 | 90,7 | 79,5 | 4,4 | 82,6 |

Наилучшие результаты продемонстрировали студенты группы Тв-32 (качественная успеваемость 86,4%, средний балл 4,7), Тв-22 (качественная успеваемость 80,8%, средний балл 4,5).

Низкие показатели у студентов группы Тв-2 (качественная успеваемость 31,3%, средний балл 4,2).

Результаты качественных показателей по специальности

38.02.07 Банковское дело

| Группы | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | Качество знаний | СОУ | Средний балл | Коэффициент знаний |
|--------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| Бд-1 | 100 | 36,4 | 84,1 | 74,7 | 4,3 | 75,7 |
| Бд-21 | 90 | 20 | 71,1 | 66,3 | 4,0 | 62,9 |
| Итого | 95 | 28,2 | 77,6 | 70,5 | 4,2 | 69,3 |

Хорошие результаты продемонстрировали студенты группы Бд-1 (абсолютная успеваемость 100%, качественная - 36,4%, средний балл 4,3).

**Результаты качественных показателей по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

| Группы | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | Качество знаний | СОУ | Средний балл | Коэффициент знаний |
|--------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| М-31 | 100 | 74 | 90,6 | 84,1 | 4,5 | 85,2 |
| Итого | 100 | 74 | 90,6 | 84,1 | 4,5 | 85,2 |

100% абсолютную успеваемость продемонстрировали студенты по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 3 курса, качественная успеваемость – 74 %, средний балл: 4,5.

**Результаты качественных показателей текущего контроля
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| Группы | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | Качество знаний | СОУ | Ср. балл | Коэффициент знаний |
|--------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------|------------|--------------------|
| Пд-1 | 100 | 68,2 | 96,7 | 82,1 | 4,5 | 87,9 |
| Пд-2 | 95,5 | 68,2 | 88 | 77,6 | 4,3 | 80,1 |
| Пд-4 | 88,5 | 0 | 57 | 57,8 | 3,7 | 49,2 |
| Пд-21 | 100 | 60,9 | 90,7 | 79,6 | 4,4 | 82,7 |
| Пд-22 | 100 | 95,8 | 98,1 | 88,2 | 4,7 | 92,2 |
| Пд-24 | 91,3 | 23 | 73,8 | 66,1 | 4,0 | 64,6 |
| Пд-31 | 100 | 100 | 100 | 88,8 | 4,7 | 93,8 |
| Пд-32 | 100 | 39 | 67,3 | 60,4 | 3,8 | 56,9 |
| Пд-41 | 100 | 87,5 | 97,5 | 89,4 | 4,7 | 92,5 |
| Пд-42 | 100 | 54,2 | 83,3 | 79,1 | 4,4 | 77,6 |
| Пд-3 | 91,4 | 78,3 | 78,2 | 72,4 | 4,1 | 72,0 |
| Пд-23 | 95,3 | 52,4 | 82 | 77,9 | 4,3 | 76,3 |
| Пд-33 | 100 | 75 | 91,7 | 85,4 | 4,6 | 86,5 |
| Итого | 97,1 | 61,7 | 84,9 | 77,3 | 4,3 | 77,9 |

Наиболее **высокие результаты** успеваемости продемонстрировали обучающиеся групп с абсолютной успеваемостью 100%: Пд-1, Пд-21, Пд-22, Пд-31, Пд-32, Пд-41, Пд-42, Пд-33

Низкие результаты абсолютной и качественной успеваемости показали обучающиеся групп Пд-4, Пд-32.

**Результаты качественных показателей по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

| Группы | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | Качество знаний | СОУ | Средний балл | Коэффициент знаний |
|------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|------|--------------|--------------------|
| Т-1 | 100 | 0 | 71,3 | 67,3 | 4,0 | 64,4 |

| | | | | | | |
|--------------|------------|----------|-------------|-------------|------------|-------------|
| Итого | 100 | 0 | 71,3 | 67,3 | 4,0 | 64,4 |
|--------------|------------|----------|-------------|-------------|------------|-------------|

100% абсолютную успеваемость продемонстрировали студенты по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, средний балл 4,0

Результаты качественных показателей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Группы | Абсолютная успеваемость | Качественная успеваемость | Качество знаний | СОУ | Средний балл | Коэффициент знаний |
|--------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|
| К-1 | 100 | 20,1 | 65,2 | 62,4 | 3,9 | 56,7 |
| К-2 | 95,5 | 45,5 | 75,5 | 63,7 | 3,9 | 64,2 |
| К-3 | 94,1 | 17,6 | 64,2 | 60,1 | 3,8 | 55,4 |
| К-21 | 100 | 13,7 | 72 | 65,6 | 4,0 | 62,9 |
| К-22 | 100 | 26,4 | 65,4 | 63,3 | 3,9 | 57,3 |
| К-23 | 100 | 31,6 | 68,8 | 65,6 | 4,0 | 60,8 |
| К-31 | 100 | 44,5 | 78,9 | 69,2 | 4,1 | 69,3 |
| К-32 | 100 | 85,7 | 98 | 77,3 | 4,4 | 86,1 |
| К-33 | 100 | 90 | 96,4 | 76,9 | 4,3 | 84,9 |
| К-41 | 100 | 38,5 | 63,2 | 64,7 | 3,9 | 56,6 |
| К-42 | 100 | 37,5 | 70,8 | 68,2 | 4,1 | 63,5 |
| Итого | 99,1 | 41,1 | 74,4 | 67,7 | 4,0 | 65,3 |

Хороших результатов достигли обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 100% абсолютную успеваемость продемонстрировали 9 из 11 групп: К-1, К-21, К-22, К-23, К-31, К-32, К-33, К-41, К-42; Высокий средний балл в группах К-32 — 4,4, К-33 – 4,3.

Низкие показатели выявлены в группе К-3, где абсолютная успеваемость 94,1%, качественная успеваемость – 17,6%, самый низкий средний балл - 3,8.

Таким образом, Высокие показатели качества знаний в группах Пд-22, Пд-31, Пд-41, Тв-32, К-32.

Результаты успеваемости обучающихся очного отделения в динамике:



31. Предметные олимпиады

| № | 2023 | | |
|--------------------------------------|------------------------|-----------|--|
| Участники предметных олимпиад | | | |
| 1.1 | -областного уровня | 3 | |
| 1.2. | -всероссийского уровня | 14 | |
| 1.3. | -международного уровня | 4 | |
| | Итого | | |
| Призеров предметных олимпиад | | | |
| 2.1 | -областного уровня | 2 | |
| 2.2 | -всероссийского уровня | 13 | |
| 2.3 | -международного | 0 | |
| | Итого | 4 | |

Студенты в 2023 году проявляли недостаточную активность по участию в предметных олимпиадах.

Выводы: необходимо

1. Довести до педагогического коллектива проблемы и задачи по созданию условий творческого развития студентов. Преподавателям систематически проводить дифференцированную работу на занятиях и во внеурочных мероприятиях, активно использовать олимпиадные задания в учебном процессе; предлагать задания повышенной сложности, развивающими творческие способности студентов.

2. Преподавателям активно проводить работу по организации и планированию участия студентов в олимпиадах, подготовке к олимпиадам.

3. Преподавателям продумать формы работы по повышению мотивации участия в олимпиадах.

4. Председателям методических комиссий: проанализировать итоги олимпиад студентов на заседаниях методических комиссий, определить проблемы в подготовке участников олимпиады, наметить пути их решения.

32. Проверка остаточных знаний обучающихся очного отделения

| № группы | Профессия, специальность, шифр | Предметная область или блок дисциплин | Количество учащихся | | Успеваемость в % | Качество знаний (4 и 5) в % | Средний коэффициент усвоения | Средний балл |
|----------|--|--|---------------------|-----------|------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------|
| | | | по списку | выполнили | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПД-21 | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | БД.04 Иностранный язык | 21 | 19 | 100 | 95,5 | 86,6 | 4,6 |
| | | ОП.03 Техническое оснащение организаций питания | 21 | 20 | 100 | 95,2 | 84,7 | 4,4 |
| ПД-31 | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | 25 | 25 | 100 | 100 | 96,7 | 4,8 |
| | | МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 25 | 22 | 100 | 93,2 | 85,2 | 4,6 |
| ПД-41 | 43.02.15 Поварское и | ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 24 | 22 | 100 | 93,6 | 89,4 | 4,5 |

| | | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|-----|-----|-----|------|------|-----|
| | кондитерское дело | МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 24 | 22 | 100 | 87,5 | 81,9 | 4,6 |
| М-31 | 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | ОГСЭ.01 Основы философии | 25 | 23 | 100 | 84,3 | 81,5 | 4,6 |
| | | МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания | 22 | 20 | 100 | 87,6 | 85,2 | 4,5 |
| Тв-21 | 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | ПД.03 Биология | 27 | 24 | 100 | 56,4 | 51,7 | 4,2 |
| | | МДК.04.03 Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники | 22 | 20 | 100 | 68,9 | 68,3 | 4,3 |
| Тв-31 | 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | ОП.09 Мерчендайзинг | 21 | 20 | 100 | 46,9 | 43,5 | 4,3 |
| | | МДК.01.02 Комплексная автоматизация и технология управления торговым процессом | 21 | 18 | 100 | 56,3 | 49,6 | 4,4 |
| К-21 | 43.01.09 Повар, кондитер | ОДБ. 09 География | 23 | 23 | 100 | 74,3 | 71,5 | 4,4 |
| | | МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 22 | 21 | 100 | 57,2 | 72,3 | 4,2 |
| К-33 | 43.01.09 Повар, кондитер | ОДБ.11 Астрономия | 22 | 22 | 100 | 91,4 | 88,7 | 4,4 |
| | | МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных закусок | 22 | 22 | 100 | 76,3 | 74,2 | 4,3 |
| К-41 | 43.01.09 Повар, кондитер | ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | 26 | 23 | 100 | 64,3 | 63,1 | 4,1 |
| | | МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд | 26 | 24 | 100 | 44,8 | 42,7 | 4,0 |
| Итого по техникуму: | | | 419 | 390 | 100 | 76,3 | 73,2 | 4,4 |

В результате анализа было выявлено, что во всех группах абсолютная успеваемость при диагностики остаточных знаний составляет 100%. Самое высокое качество знаний в группе Пд-31 по дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности – 100%, самое низкое качество знаний в группе К-41 по дисциплине МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд – 44,8% и в группе Тв-31 по дисциплине ОП.09 Мерчендайзинг – 46,9%. Средний балл во всех группах выше 4, самый высокий в группах Пд-21, Пд-31, Пд-41, М-31 – 4,6, самый низкий средний балл в группе К-41 – 4,0.

33. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с учебными планами по ППКРС и ППССЗ СПО на основании Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и модулям в соответствии с ФГОС СПО

Промежуточная аттестация обучающихся очного отделения

**Мониторинг абсолютной и качественной успеваемости
по специальностям за 2021 -2022 и 2022-2023 уч.годы**

| Специальность | Успеваемость, 2 п/г | | | |
|--|----------------------------|-------------|---------------------|-------------|
| | Абсолютная | | Качественная | |
| | 2022 | 2023 | 2022 | 2023 |
| 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 94,7 | 97,1 | 51,7 | 61,7 |
| 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 100 | 100 | 80,7 | 74 |
| 43.02.16 Туризм и гостеприимство | - | 100 | - | 0 |
| 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 96,6 | 100 | 46,4 | 64,6 |
| 38.02.07 Банковское дело | 100 | 95 | 12 | 28,2 |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 99 | 99,1 | 38,7 | 41,1 |
| 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | 100 | - | 73,4 | - |
| <i>Итого по техникуму:</i> | 98,3 | 98,5 | 50,4 | 45 |

В результате анализа было выявлено, что абсолютная успеваемость в 2022-2023 учебном году на 0,2% выше чем в 2021-2022 учебном году, однако, при этом качество знаний на 5,4 % ниже.

Промежуточная аттестация обучающихся заочного отделения

В результате исследований выявлено, что высокие качественные показатели промежуточной аттестации показали обучающиеся 3 и 4 курса, а также студенты, обучающиеся по специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров абсолютная успеваемость составила 93%, качественная 87,3%, СОУ -77,8 средний балл 4,3.

Общие результаты по заочному отделению: абсолютная успеваемость составила 89,5%, качественная 81,5 %, СОУ -70,8, средний балл 3,4-4,6.

Проанализировав результаты промежуточной аттестации обучающихся заочного отделения можно сделать вывод, что результаты на протяжении 5 лет остаются стабильными, и колеблются в незначительных интервалах.

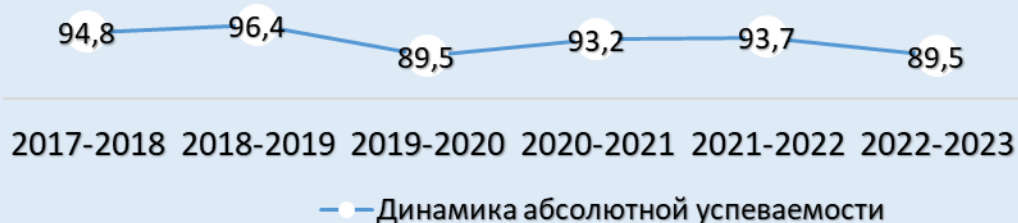
Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с рабочими программами, учебными планами.

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с учебными планами по ППССЗ СПО на основании Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и модулям в соответствии с ФГОС СПО.

Успеваемость абсолютная – 89,5%

| 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 96,4 | 89,5 | 93,2 | 93,7 | 89,5 |

Динамика абсолютной успеваемости, %



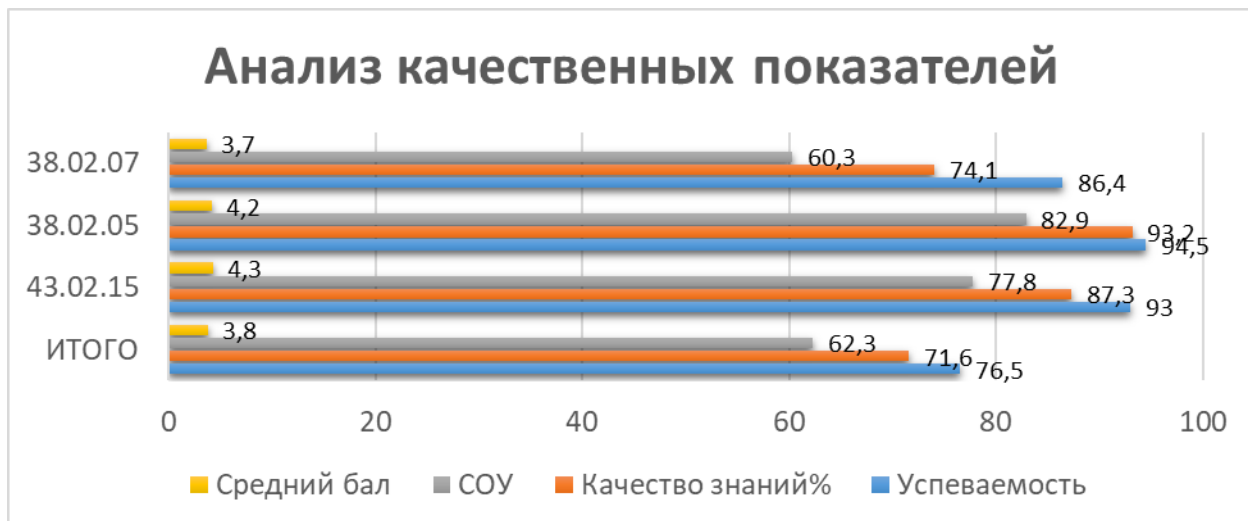
Абсолютная успеваемость за последний учебный год уменьшилась на 4,1%. В группах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело показатель упал с 85,2 до 76,5, а на 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров со 100 до 93,0. С неуспевающими студентами ведется индивидуальная работа, в том числе на 1 курсе – 5 чел. (было в прошлом году 6 чел), на 2 курсе – 7 чел (было 11 чел), на 3 курсе – 9 чел (было 5 чел.).

Успеваемость качественная – 70,8 %

| 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|------|------|------|------|------|
| 48 | 55 | 63 | 73,5 | 70,8 |

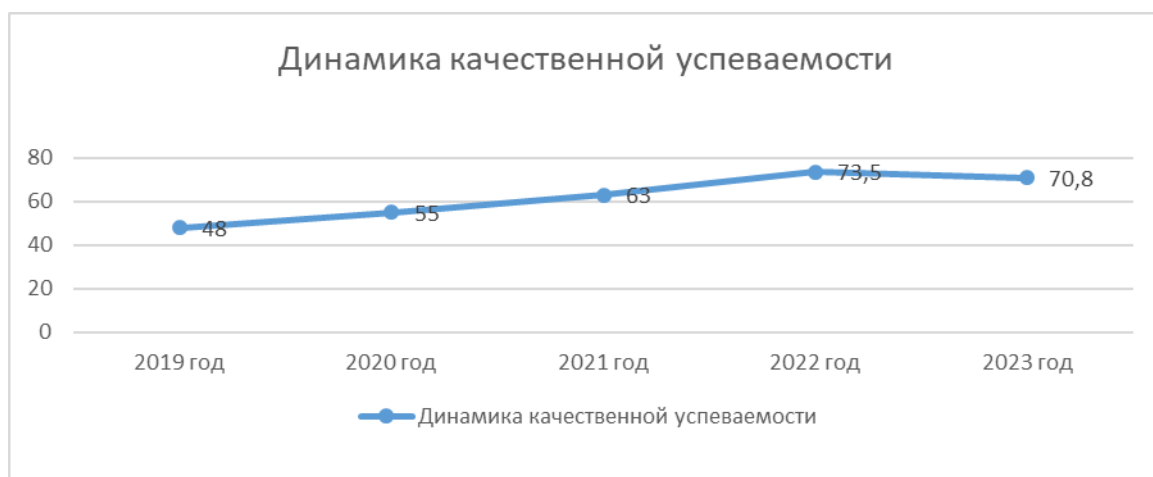
Анализ качественных показателей промежуточной аттестации за 2022-2023 год на заочном отделении

| Группа | Количество | Отсев | Успеваемость, % | Качество знаний, % | СОУ | Средний балл |
|------------------------------------|------------|-----------|-----------------|--------------------|-------------|--------------|
| 19 Пд-1 | 2 | 5 | 100 | 91,1 | 71,5 | 4,0 |
| 20 Пд-1 | 10 | - | 54,4 | 56,2 | 51,3 | 3,4 |
| 21 Пд-1 | 5 | 4 | 66,8 | 62,4 | 63,3 | 3,9 |
| 22 Пд-1 | 6 | 4 | 84,8 | 76,6 | 62,8 | 4,0 |
| 43.02.15 | 37 | 13 | 76,5 | 71,6 | 62,3 | 3,8 |
| 20 ТВП-1 | 10 | 1 | 100 | 91,3 | 84,5 | 4,6 |
| 21 ТВП- 1 | 9 | - | 84,4 | 76,2 | 61,3 | 3,7 |
| 22 ТВП-1 | 11 | 2 | 94,4 | 94,4 | 87,5 | 4,6 |
| 38.02.05 | 30 | 3 | 93,0 | 87,3 | 77,8 | 4,3 |
| 20 Б-1 | 9 | 4 | 100 | 97,8 | 79,0 | 4,4 |
| 21 Б - 1 | 9 | 5 | 91,1 | 90,4 | 85,3 | 4,0 |
| 22 Б-1 | 9 | - | 92,4 | 91,4 | 84,5 | 4,3 |
| 43.02.10 | 27 | 13 | 94,5 | 93,2 | 82,9 | 4,2 |
| 22Т-1 | 6 | - | 86,4 | 74,1 | 60,3 | 3,7 |
| 43.02.16 | 6 | 0 | 86,4 | 74,1 | 60,3 | 3,7 |
| Итого по заочному отделению | 100 | 22 | 89,5 | 81,55 | 70,8 | 4,0 |



Качественная успеваемость за последние 4 года выросла на 20,5%. На этот фактор повлияло изменение графика учебного процесса ППКРС, согласно которому практически весь 2 семестр студенты проходили учебную и производственную практику, что привело к повышению качественной успеваемости в группах 3-го курса.

По сравнению с прошлым годом качественная успеваемость уменьшилась на 2,8 %.



34. Качество практической подготовки обучающихся

Итоги промежуточной аттестации по практической подготовке 2022-2023 обучающихся очного отделения

| Специальности (профессии) | Средний балл | Качество знаний | СОУ | Успеваемость |
|--|--------------|-----------------|-------------|--------------|
| 38.02.07 Банковское дело | 4,6 | 100 | 84,3 | 100 |
| 43.01.09 Повар, кондитер | 4,4 | 94,4 | 79,2 | 100 |
| 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 4,6 | 98,3 | 85,4 | 100 |
| 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 4,6 | 99 | 85,2 | 100 |
| 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 4,6 | 100 | 86,2 | 100 |
| Итого: | 4,6 | 98,4 | 83,8 | 100 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------|------------------------------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | Поварское дело профильный | 16 | 16 | - | - | 15 | 1 | 4,1 | 2 |
| | Поварское дело базовый | 3 | 3 | - | 3 | - | - | 3,0 | - |
| | Кондитерское дело профильный | 5 | 5 | - | - | 3 | 2 | 4,4 | 1 |
| Итого ППКРС | | 50 | 50 | - | 5 | 38 | 7 | 4,0 | 6 |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ГИА на очном отделении,
в 2022 – 2023 уч.г. по программам подготовки специалистов среднего звена**

| Код | Специальность | Допущен о к ГИА | Явились на экзамен | Результаты экзамена | | | | Ср. балл | Диплом с отличием |
|-----------------------|--|--------------------|--------------------------|------------------------|---|----|----|-------------|----------------------|
| | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| | ВСЕГО ППССЗ | 110 | 109 | - | 5 | 50 | 54 | 4,5 | 28 |
| 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 43 | 43 | - | - | 18 | 25 | 4,6 | 12 |
| | в т.ч. Тв-31 | 21 | 21 | - | - | 10 | 11 | 4,5 | 3 |
| | Тв-32 | 22 | 22 | - | - | 8 | 14 | 4,6 | 9 |
| 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело (всего) в т.ч. | 67 | 66 | - | 6 | 55 | 72 | 4,5 | 16 |
| | ДЭ по компетенциям | 67 | 66 | | 5 | 32 | 29 | 4,4 | 16 |
| | Поварское дело | 41 | 41 | - | 2 | 18 | 21 | 4,5 | 14 |
| | Кондитерское дело | 3 | 2 | - | - | - | 2 | 5,0 | 1 |
| | Хлебопечение | 23 | 23 | - | 3 | 14 | 6 | 4,1 | 1 |
| | защита ВКР | 67 | 67 | | 1 | 23 | 43 | 4,6 | 16 |
| | ГИА по группам: | | | | | | | | |
| бюджет | Поварское и кондитерское дело (9 кл ПД-41) | 23 | 22 | | - | 16 | 29 | 4,6 | 4 |
| | в т.ч. ДЭ по компетенции | 23 | 22 | - | - | 12 | 10 | 4,5 | - |
| | Поварское дело | 15 | 15 | - | - | 7 | 8 | 4,5 | 4 |
| | Кондитерское дело | 2 | 1 | - | - | - | 1 | 5,0 | - |
| | Хлебопечение | 6 | 6 | - | - | 5 | 1 | 4,2 | - |
| | в т.ч. защита ВКР | 23 | 23 | - | - | 4 | 19 | 4,8 | - |
| | Поварское и кондитерское дело (бюджет 11 кл ПД-33) | 20 | 20 | | 3 | 14 | 23 | 4,5 | 10 |
| | в т.ч. ДЭ по компетенции | 20 | 20 | - | 2 | 8 | 10 | 4,4 | - |
| | Поварское дело | 19 | 19 | - | 2 | 8 | 9 | 4,4 | 9 |
| | Кондитерское дело | 1 | 1 | - | - | - | 1 | 5,0 | 1 |
| | в т.ч. защита ВКР | 20 | 20 | - | 1 | 6 | 13 | 4,6 | - |
| | Поварское и кондитерское дело (бюджет 9 + 11 кл) | 43 | 42 | | 3 | 30 | 52 | 4,6 | 14 |
| | в т.ч. ДЭ по компетенции | 43 | 42 | - | 2 | 20 | 20 | 4,4 | - |
| | Поварское дело | 34 | 34 | - | 2 | 15 | 17 | 4,4 | 13 |
| | Кондитерское дело | 3 | 2 | - | - | - | 2 | 5,0 | 1 |
| | Хлебопечение | 6 | 6 | - | - | 5 | 1 | 4,2 | - |
| | в т.ч. защита ВКР | 43 | 43 | - | 1 | 10 | 32 | 4,7 | - |
| внебюдж ет | Поварское и кондитерское дело (внебюджет 9 кл ПД-42) | 24 | 24 | | 3 | 25 | 20 | 4,4 | 2 |
| | в т.ч. ДЭ по компетенции | 24 | 24 | | 3 | 12 | 9 | 4,3 | |
| | Поварское дело | 7 | 7 | | | 3 | 4 | 4,6 | 1 |
| | Хлебопечение | 17 | 17 | | 3 | 9 | 5 | 4,1 | 1 |
| | в т.ч. защита ВКР | 24 | 24 | - | - | 13 | 11 | 4,4 | |

Проведен анализ результатов **демонстрационного экзамена** государственной итоговой аттестации 2023 года, выявлены следующие результаты:

Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена (2023 очное)
- по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| | 43.01.09 Повар, кондитер | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
|---|-----------------------------|---|
| Кол-во выпускников – участников ДЭ, чел | 50 | 66 |
| Успеваемость | 100 | 100 |
| Качество | 90 | 92,4 |
| СОУ | 66,2 | 77,7 |
| Средний балл | 4,0 | 4,4 |
| Коэффициент знаний | 74,8 | 82,7 |

Проведен сравнительный анализ результатов демонстрационного экзамена государственной итоговой аттестации 2023 года (очное) с результатами предыдущего года, выявлены следующие результаты:

| <i>Показатель</i> | <i>2022 год выпуска</i> | <i>2023 год выпуска</i> |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Кол-во выпускников, чел | 50 | 116 |
| Успеваемость | 100 | 100 |
| Качество | 96,5 | 91,4 |
| СОУ | 65,5 | 72,8 |
| Средний балл | 4,0 | 4,2 |
| Коэффициент знаний | 78,6 | 79,3 |

Анализ результатов государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена выявлено **небольшое снижение показателя** качество знаний в 2023 г по сравнению предыдущим периодом (на 5,1%).

Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной дипломной работы проводилась по ППСЗ по специальностям: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

| <i>Показатель</i> | <i>2023 год выпуск</i> |
|-------------------------|------------------------|
| Кол-во выпускников, чел | 110 |
| Успеваемость | 100 |
| Качество | 99,1 |
| СОУ | 86,0 |
| Средний балл | 4,6 |
| Коэффициент знаний | 91,6 |

Анализ результатов защиты ВКР (очное отделение)

| Показатель | Значение |
|-------------------------|----------|
| Коэффициент знаний | 91,6 |
| Средний балл | 4,6 |
| СОУ | 86 |
| Качество | 99,1 |
| Успеваемость | 100 |
| Кол-во выпускников, чел | 110 |

Проведен сравнительный анализ результатов защиты выпускной квалификационной дипломной работы государственной итоговой аттестации 2023 года (очное) с результатами предыдущего года, выявлены следующие результаты:

Государственная итоговая аттестация в форме защиты дипломной работы проводилась по ППСЗ по специальностям: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

| <i>Показатель</i> | <i>2022 год выпуск</i> | <i>2023 год выпуск</i> |
|-------------------------|------------------------|------------------------|
| Кол-во выпускников, чел | 103 | 110 |
| Успеваемость | 100 | 100 |
| Качество | 100 | 99,1 |
| СОУ | 83 | 86 |
| Средний балл | 4,5 | 4,6 |
| Коэффициент знаний | 91 | 91,6 |

Анализ результатов защиты дипломной работы государственной итоговой аттестации выявлено **снижение показателей** в 2023г по сравнению с предыдущим периодом (качество знаний – на 0,9%)

Сравнительный анализ количества выданных дипломов (очное), в т.ч. дипломов с отличием дал следующие результаты

| <i>Показатель</i> | <i>2022 год выпуск</i> | <i>2023 год выпуск</i> |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|
| Кол-во выпускников, чел | 153 | 160 |
| Количество выданных дипломов | 153 | 159 |
| Количество дипломов с отличием | 17 | 34 |
| % дипломов с отличием | 11,1 | 21,4 |

Сравнительный анализ количества выданных дипломов и дипломов с отличием по результатам государственной итоговой аттестации (**очное**) показал:

- Обучающихся, допущенных в установленном порядке к ГИА в 2023 – 160 чел, успешно прошли экзаменационные испытания и получили диплом об освоении ППКРС и ПСССЗ – 159 чел, 1 человек (гр ПД-41 – не явилась на демонстрационный экзамен по уважительной причине);
- количество дипломов с отличием в 2023 г увеличилось в сравнении с 2022 г (с 17 до 34).

РЕЗУЛЬТАТЫ

государственной итоговой аттестации выпускников на **заочном отделении** по программам подготовки специалистов среднего звена за **2022-2023** учебный год

| п/п | Код специальности | Специальность | Количество выпускников | | | | | | | | |
|-------|-------------------|---|------------------------|--------------------|----------------------------|----------|-----------|-----------|------------|----------|-------------------|
| | | | всего (чел.) | допущ. к экзаменам | Получили оценки за экзамен | | | | | | диплом с отличием |
| | | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | ср. балл | | |
| 1. | 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (защита ВКР) | 10 | 10 | - | - | 1 | 9 | 4,9 | 3 | |
| 2 | 38.02.07 | Банковское дело, в т.ч. | 9 | 9 | - | - | 10 | 8 | 4,4 | 1 | |
| | | демонстрационный экзамен | 9 | 9 | - | - | 6 | 3 | 4,3 | | |
| | | защита ВКР | 9 | 9 | - | - | 4 | 5 | 4,6 | | |
| 3 | 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело, в т.ч. | 16 | 16 | - | 2 | 14 | 16 | 4,5 | 5 | |
| | | демонстрационный экзамен | 16 | 16 | | 2 | 4 | 10 | 4,5 | - | |
| | | защита ВКР | 16 | 16 | | | 10 | 6 | 4,4 | - | |
| Итого | | | 35 | 35 | - | - | - | - | 4,6 | 9 | |

По результатам демонстрационного экзамена на заочном отделении по компетенции 38.02.07 Банковское дело выявлено:

- компетенция Банковское дело – уровню подготовки соответствуют – 3 чел (33,4%), не соответствуют - 6 чел (66,6%).

В целом подготовка выпускников заочного отделения областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум

питания и торговли» соответствует Государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 38.02.07 Банковское дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело уровень подготовки – базовый.

В 2023 году выпуск техникума (в форме очного и заочного отделений) составил 194 человека, из них 141 чел сдавал государственную итоговую аттестацию в форме демонстрационного экзамена: 50 чел - по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 9 чел –

по специальности 38.02.07 Банковское дело, 82 чел – по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Портфолио было сформировано каждым обучающимся, однако в личный кабинет не загружено, так как независимую оценку качества сдавать не планировалось.

Обучающиеся - выпускники 2023 годов при сдаче государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы (специальностей 38.02.05, 43.02.15) предоставили 144 портфолио в бумажном носителе.

Портфолио включает: характеристику с места практики, грамоты, сертификаты за участие в учебной и внеучебной деятельности (при наличии), фотографии достижений обучающихся.

36. Динамика качества подготовки обучающихся ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли», очное отделение

| Профессия, специальность | Учебный год | Абсолютная успеваемость, % | Качественная успеваемость, % | СОУ, % | Средний балл |
|---|------------------|----------------------------|------------------------------|-------------|--------------|
| Повар, кондитер | 2018-2019 | 92 | 30 | 63,5 | 3,9 |
| | 2019-2020 | 95,4 | 29,5 | 68,3 | 4,0 |
| | 2020-2021 | 99,1 | 36,7 | 67,8 | 4,1 |
| | 2021-2022 | 99,0 | 38,7 | 70,5 | 4,1 |
| | 2022-2023 | 99,1 | 49,1 | 67,7 | 4,0 |
| Итого по профессии | | 96,9 | 36,8 | 67,6 | 4,0 |
| Продавец, контролер-кассир | 2017-2018 | 98 | 47,3 | 71 | 4,1 |
| | 2018-2019 | 91 | 54 | 75,3 | 4,3 |
| | 2019-2020 | 96,1 | 41,7 | 75,3 | 4,3 |
| | 2020-2021 | 99,4 | 62,3 | 73,3 | 4,3 |
| | 2021-2022 | 100 | 73,4 | 75,9 | 4,3 |
| Итого по профессии | | 96,5 | 46,8 | 71,6 | 4,1 |
| Организация обслуживания в общественном питании | 2016-2017 | 100 | 73 | 79,7 | 4,4 |
| | 2017-2018 | 100 | 75 | 84 | 4,5 |
| | 2019-2020 | 94,7 | 89,5 | 86,4 | 4,6 |
| | 2020-2021 | 98,3 | 28,8 | 67,9 | 4,0 |
| | 2021-2022 | 100 | 80,7 | 82 | 4,45 |
| Итого по специальности | | 98,25 | 66,5 | 79,5 | 4,4 |
| Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 2018-2019 | 95,6 | 55 | 74,2 | 4,2 |
| | 2019-2020 | 92,7 | 43,1 | 74 | 4,2 |
| | 2020-2021 | 98,7 | 49 | 70,8 | 4,1 |
| | 2021-2022 | 96,6 | 46,4 | 71,4 | 4,2 |
| | 2022-2023 | 100 | 64,6 | 79,5 | 4,4 |
| Итого по специальности | | 96,7 | 51,6 | 73,9 | 4,2 |
| Технология продукции общественного питания Поварское и кондитерское дело | 2018-2019 | 97 | 58 | 78 | 4,4 |
| | 2019-2020 | 94 | 49,4 | 75,4 | 4,3 |
| | 2020-2021 | 98,9 | 61,4 | 76,4 | 4,3 |
| | 2021-2022 | 94,7 | 51,7 | 75,3 | 4,3 |
| | 2022-2023 | 97,1 | 61,7 | 77,3 | 4,3 |
| Итого по специальности | | 96,3 | 56,4 | 76,5 | 4,3 |
| Итого по техникуму | 2018-2019 | 93,9 | 49,3 | 72,8 | 4,2 |
| | 2019-2020 | 94,4 | 43,4 | 75,9 | 4,3 |
| | 2020-2021 | 95,2 | 49,8 | 73,1 | 4,2 |
| | 2021-2022 | 98,3 | 50,4 | 72,4 | 4,2 |
| | 2022-2023 | 98,7 | 58,5 | 74,8 | 4,2 |
| Средний показатель за 5-и летний период | | 96,1 | 50,3 | 73,8 | 4,22 |

37. Независимая оценка учебных достижений студентов, в т.ч. ВПР

В 2022-2023 уч. году обучающихся техникума участвовали в оценочных процедурах, проведенных в рамках всероссийской проверочной работы.

| Предметы | Первый курс | | | | | |
|--------------|---------------------------|----------------------------|----------------------------------|-------------------------|-----------------|-------------|
| | Кол-во участников | | Абсолютная успеваемость % | Качество знаний % | Средний балл | СОУ % |
| | Всего | Приняли участие | | | | |
| Биология | 50 | 43 | 98 | 53 | 3,6 | 53,3 |
| Математика | 80 | 80 | 95 | 53,75 | 3,6 | 52,6 |
| География | 10 | 8 | 75 | 12,5 | 2,9 | 34,0 |
| Метапредмет | 200 | 184 | 95,1 | 68,5 | 3,7 | 56,6 |
| ИТОГО | 340 100% | 276 81,2% | 90,1 | 47 | 3,5 | 49,1 |
| Предметы | Завершившие | | | | | |
| | Кол-во участников | | Абсолютная успеваемость, % | Качество знаний, % | Средний балл | СОУ % |
| | Всего | приняли участие | | | | |
| Биология | 50 | 38 | 97,4 | 94,7 | 4,3 | 77,1 |
| Математика | 73 | 66 | 95,5 | 18,2 | 3,1 | 40,1 |
| Метапредмет | 140 | 110 | 75,5 | 40,0 | 3,2 | 42,1 |
| ИТОГО | 263 100% | 214 81,4% | 89,5 | 39,0 | 3,6 | 53,1 |

При анализе было выявлено, что на первом курсе самая низкая абсолютная успеваемость, качество знаний и средний балл у студентов внебюджетной формы обучения по специальности 43.02.10 Туризм, которые писали ВПР по дисциплине География – 75% - 12,5 – 2,9; самую высокую абсолютную успеваемость показали студенты выполняющие ВПР по дисциплине Математика (специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и 38.02.07 Банковское дело) – 98%, самое высокое качество знаний и средний балл по Метапредметной работе, которую выполняли все студенты первого курса – 68,5% и 3,7.

Среди студентов завершивших общеобразовательную подготовку самые высокие показатели по дисциплине Биология по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: абсолютная успеваемость – 97,4%, качество знаний – 94,7 и средний балл 4,3; самые низкие показатели по Метапредметной работе, которую писали все студенты, завершившие общеобразовательную подготовку в предшествующем году: абсолютная успеваемость – 75,5%, качество знаний – 40% и средний балл 3,2.

38. Востребованность выпускников ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» на рынке труда за последние 5 лет.

| Профессия, специальность | Учебный год | Всего выпускников | %, трудоустроенных по специальности | Призваны в ряды вооруженных сил | Находятся в отпуске по уходу за ребенком | Продолжили обучение | %, нетрудоустроенных |
|---|-------------|-------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--|---------------------|----------------------|
| Повар, кондитер | 2017-2018 | 46 | 55 | - | - | - | - |
| | 2018-2019 | 45 | 62,2 | 26,7 | 2,2 | 8,9 | - |
| | 2020-2021 | 38 | 34,21 | 36,84 | - | 13,16 | - |
| | 2021-2022 | 50 | 52 | 18 | 26 | 4 | - |
| | 2022-2023 | 50 | 64 | 18 | - | 17 | 1 |
| Продавец, контролер-кассир | 2017-2018 | 29 | 76 | - | - | - | - |
| | 2018-2019 | 23 | 73,9 | 4,3 | 0 | 21,7 | - |
| | 2019-2020 | 18 | 50,0 | 16,7 | - | 27,8 | - |
| | 2020-2021 | 19 | 84,21 | - | 10,53 | - | - |
| | 2021-2022 | 15 | 86,6 | - | 13,4 | - | - |
| Организация обслуживания в общественном питании | 2014-2015 | 14 | 64 | - | 29 | 7 | - |
| | 2015-2016 | 10 | 65,0 | - | 28 | 7 | - |
| | 2016-2017 | 9 | 100 | - | - | - | - |
| | 2017-2018 | 16 | 100 | - | - | 2,2 | - |
| | 2021-2022 | 16 | 75 | 12,5 | 12,5 | - | - |
| Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 2018-2019 | 41 | 36,6 | 12,2 | 2,4 | 43,9 | - |
| | 2019-2020 | 55 | 70,9 | 12,7 | - | 9,1 | - |
| | 2020-2021 | 41 | 80,49 | 4,88 | 2,44 | 3 | - |
| | 2021-2022 | 46 | 87,1 | 4,3 | 6,5 | 2,1 | - |
| | 2022-2023 | 53 | 70,5 | 11,4 | 11,4 | 4,5 | 2,2 |
| Поварское и кондитерское дело | 2018-2019 | 45 | 51,1 | 24,4 | 6,7 | 2,2 | - |
| | 2019-2020 | 30 | 80,0 | 23,3 | - | - | - |
| | 2020-2021 | 45 | 40,00 | 44,44 | - | 6,67 | - |
| | 2021-2022 | 50 | 72 | 22 | - | 6 | - |
| | 2022-2023 | 82 | 67,4 | 23,3 | 3,5 | 3,5 | 2,3 |
| Банковское дело | 2019-2020 | 7 | 100,0 | - | - | - | - |
| | 2020-2021 | 6 | 50,0 | - | 50,0 | - | - |
| | 2021-2022 | 7 | 100 | - | - | - | - |
| | 2022-2023 | 9 | 100 | - | - | - | - |
| ИТОГО выпуск за последние 5 лет | | 915 | 53,7 | 18,6 | 14,6 | 10,85 | 2,2 |

В результате мониторинга востребованности выпускников ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» в 2023 году получены следующие результаты: самыми востребованными на рынке труда являются обучающиеся специальности «Банковское дело» - 100%, «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» - 87%, «Поварское и кондитерское дело» - 67,4%, профессии «Повар, кондитер» - 64,%,

**Трудоустройство выпускников
ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»
на 01.07.2023 год**

Мониторинг востребованности выпускников техникума в 2023 г. имеет положительную динамику и составляет 69,6%

| Код и наименование профессии, специальности | Суммарный выпуск СПО 2023 г. (человек) | Трудоустроены (по трудовому договору, договору ГПХ в соответствии с трудовым законодательством) | % | Продолжили обучение | % | Проходят службу в армии по призыву | % | Находятся по уходу за ребенком | % | Не имеют мотивации к трудоустройству | % |
|--|--|---|-------|---------------------|--------|------------------------------------|-------|--------------------------------|------|--------------------------------------|------|
| 43.01.09 Повар, кондитер | 50 | 32 | 64% | 8 | 17,28% | 9 | 18% | - | - | 1 | 2% |
| 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 86 | 58 | 67,4% | 3 | 3,5% | 20 | 23% | 3 | 3,5% | 2 | 2,3% |
| 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров | 44 | 31 | 70,5% | 5 | 11,4% | 5 | 11,4% | 2 | 4,5% | 1 | 2,3% |
| 38.02.07 Банковское дело | 14 | 14 | 100% | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Всего | 194 | 135 | 69,6% | 16 | 8,2% | 34 | 17,5 | 5 | 2,3% | 4 | 2% |

39. Наличие и оснащенность баз практики, связь с предприятиями и организациями.

Учебная и производственная практики по освоению профессиональных модулей по профессиям 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир и 43.01.09. Повар, кондитер, по специальностям 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 43.01.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании, 38.02.07 Банковское дело проводятся в крупнейших предприятиях торговли и общественного питания города Ульяновска.

Материально-техническое обеспечение баз практик является достаточным для достижения целей практики и соответствует требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) СПО, действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям, техники безопасности при отработке заданий практик.

Постоянными социальными партнерами техникума в течение многих лет являются: крупный ресторанный холдинг MATRESHKI GROUP (рестораны ООО «Зерно» и ООО «Славяне»), торговая сеть АО «Гулливёр» (48 из 120 предприятий являются учебными базами техникума), филиал АО «СЗ» Кошелев проект Самара» Radisson Ulyanovsk Hotel, одна из крупных сетей пекарен ООО «Ульяновские пекарни», АО «Альфа-Банк», Банк ВТБ, Банк «Открытие» и ПАО Росбанк.

Заключены договоры с 59 предприятиями различных форм собственности

40. Организация учебного процесса на заочном отделении

Организация образовательной деятельности по заочной форме обучения осуществляется на основе Федерального закон Российской Федерации от 29.12.12 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО) в части совокупности требований при реализации основных профессиональных образовательных программ по соответствующим специальностям.

Прием в техникум на заочное обучение осуществляется без экзаменов на общедоступной основе. На заочном отделении планомерно проводится профориентационная работа, набор абитуриентов в 2023 году. Основными причинами недобора являются: сложившаяся экономическая ситуация в стране, большое количество сокращённых рабочих мест, отсутствие заинтересованности работодателей в обучении персонала, затруднительное финансовое состояние абитуриентов из-за сокращения размера заработной платы и высокого уровня инфляции. Все эти затруднительные факторы снижают возможности обучения людей на внебюджетной основе на заочном отделении.

В техникуме систематически осуществляется контроль и мониторинг качества подготовки специалистов, предусматривающий организацию контроля уровня сформированности компетенций обучающихся со стороны педагогических работников, председателей методических комиссий, заместителя директора по учебной работе, заведующей заочным отделением. Итоги контроля анализируются на заседаниях методических комиссий, педагогического совета, а также учитываются при проведении лабораторно-экзаменационной сессии.

При проведении контроля качества подготовки специалистов используются различные формы и методы: входной, текущий, рубежный, промежуточный, итоговый контроль; при этом используются следующие инструменты контроля: тесты, контрольные работы, домашние задания, творческие задания, рефераты, контрольно-оценочные средства и зачетные вопросы.

Уровень подготовки обучающихся по заочной форме наглядно отражает государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация проводилась по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 38.02.05 Товароведение и

экспертиза качества потребительских товаров, 38.02.07 Банковское дело в форме защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы демонстрационного экзамена.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся заочного отделения.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр. Контрольно-оценочные средства составляются преподавателями техникума на основе рабочей программы учебной дисциплины, МДК, профессиональных модулей и охватывают общие и профессиональные компетенции, целостно отражая объем проверяемых знаний.

Перечень вопросов и заданий доводится до обучающихся. На основе этого перечня создаются контрольно-оценочные средства, которые рассматриваются на методических комиссиях и утверждаются заместителем директора по учебной работе, согласовываются с работодателями.

Для повышения уровня подготовки обучающихся на заочном отделении администрацией техникума и педагогическими работниками проводится систематическая работа по:

- Расширению применения ИКТ и специализированных программных продуктов при изучении специальных дисциплин, выполнении курсовых работ;
- Увеличению объема учебно-методических пособий по всем профессиональным образовательным программам и с целью обеспечения самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы;
- Обеспечению дисциплин контрольно-измерительными материалами;
- Развитию материальной базы кабинетов и лабораторий;
- Созданию учебно-методических материалов, приобретению оборудования для проведения лабораторно-практических работ;
- Пополнению библиотечного фонда по специальным дисциплинам.

41. Организация учебного процесса в Ресурсном центре

| Вид обучения | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Профессиональное обучение (профессиональная подготовка), чел | 42 | 39 | 136 | 172 | 191 | 119 | 141 | 85 |
| <i>Дополнительное профессиональное образование:</i> | | | | | | | | |
| Повышение квалификации, чел | 10 | 36 | 6 | 15 | 3 | 8 | 0 | 3 |
| Профессиональная переподготовка, чел | | | | 56 | 23 | 66 | 25 | 0 |
| Профессиональное образование (семинары, мастер классы), чел | 15 | 0 | 52 | 60 | 65 | 70 | 93 | 78 |
| Стажировка | | | | | | 22 | - | 25 |
| Итого: | 67 | 75 | 194 | 303 | 282 | 285 | 259 | 191 |

В 2023 году участвовали в реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан в рамках федерального проекта «Содействие занятости» национального проекта «Демография». Обучение для слушателей совершенно бесплатное, оплата производится ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

Количество обучившихся (по профессиям и направлениям деятельности)

| Профессия | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|

| | | | | | | | | |
|---|----|----|----|-----|-----|----|----|-----|
| Повар | 52 | 71 | 88 | 113 | 126 | 85 | 31 | 17 |
| Кондитер | 0 | 1 | 12 | 5 | 15 | 50 | 79 | 18 |
| Кассир, с включением модуля 1С Управление торговлей | 0 | 1 | 32 | 33 | 33 | 19 | 0 | 0 |
| Бармен | 0 | 0 | 10 | 21 | 17 | 18 | 20 | 0 |
| Интернет-маркетинг | 0 | 2 | 0 | 56 | 23 | 13 | 7 | 0 |
| Профессиональное обучение (семинары, мастер-классы, стажировка) | 15 | 0 | 52 | 60 | 65 | 92 | 93 | 103 |
| Повышение квалификации «Повар» | | | 13 | 15 | 3 | 8 | 0 | 3 |
| Официант | | | | | | | 20 | 40 |
| Пекарь | | | | | | | 9 | 10 |

Наиболее востребованным является обучение по профессии «Кондитер»

Качество обучения слушателей

| № п/п | Группа | Абсолютная успеваемость | Качество обучения | Средний балл |
|-------|------------|-------------------------|-------------------|--------------|
| 1. | ПП 90-2023 | 100% | 100% | 5,0 |
| 2. | ПП 75-2023 | 100% | 100% | 5,0 |
| 3. | ПП 88-2023 | 100% | 100% | 5,0 |
| 4. | ПП 78-2023 | 100% | 100% | 5,0 |
| 5. | ПП 89-23 | 100% | 100% | 4,0 |
| 6. | ПП 76-23 | 100% | 100% | 5,0 |
| 7. | ПП 79-23 | 100% | 100% | 5,0 |
| 8. | ПП 83-23 | 100% | 100% | 4,75 |
| 9. | ПП 77-23 | 100% | 100% | 5,0 |
| 10. | ПП 93-2023 | 100% | 100% | 4,3 |

За 2022-23 год наблюдается стабильная тенденция положительных результатов абсолютной и качественной успеваемости, что составляет 100%. Средний балл по группам составляет 4,8.

Предлагаемые решения (корректирующие, предупреждающие действия): В 2022-23 году выполнен значительный объем работы за год. Всего прошли обучение по ПО и ДПО 191 человека, привлечено внебюджетных средств 5198638,00 руб

В 2022-23 году была продолжена работа по развитию внебюджетной деятельности в реализации дополнительных образовательных программ. Впервые реализована программа профессиональной подготовки «Официант».

Работа преподавателями выполнена в полном объеме, сопровождалась положительными отзывами слушателей и руководителями организаций работодателей, на базе которых слушатели обрабатывали производственную практику.

Средний балл, полученный на итоговой аттестации:

| Профессия | 2014/15 | 2015/16 | 2016/17 | 2018/19 | 2019/20 | 2020/21 | 2021/22 | 2022/23 |
|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Повар | 4,5 | 4,6 | 4,7 | 4,5 | 4,8 | 4,9 | 4,9 | 5,0 |
| Кондитер | 4,3 | 4,5 | 5,0 | 4,8 | 4,9 | 4,9 | 4,98 | 4,75 |
| Кассир, с включением модуля 1С. Управление | 4,7 | 4,9 | 4,9 | 4,5 | 4,7 | 5,0 | - | - |

| | | | | | | | | |
|--------------------|---|---|-----|-----|-----|-----|------|------|
| торговлей | | | | | | | | |
| Бармен | 0 | 0 | 4,5 | 4,6 | 4,8 | 4,8 | 4,85 | - |
| Менеджер | 0 | 0 | 5 | 4,7 | 4,9 | - | - | - |
| Интернет-маркетинг | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5,0 | - | - |
| Официант | - | - | - | - | - | - | 4,9 | 5,0 |
| Пекарь | - | - | - | - | - | - | - | 4,65 |

Итоговая аттестация по программам профессионального обучения проходит в виде квалификационного экзамена. Динамика положительных результатов стабильна.

42. Уровень обеспеченности библиотечно-информационными ресурсами

Уровень обеспеченности библиотечно-информационными ресурсами достаточный. Фонд библиотеки составляет – **19.607 экз.**, из них учебная литература – **4.376 экз.**, художественная литература – **708 экз.** В образовательном процессе используется доступ неисключительного права использования цифровых учебных материалов (электронных изданий), являющихся образовательными программами для ЭВМ, управляемых посредством Информационно-технологической платформой для электронного обучения СЭО 3.5. «Академия - Медиа» издательства «Академия», Образовательная платформа «Юрайт», оформлена подписка ЭБС «Айбукс» к коллекции СПО общеобразовательные учебники из Федерального перечня учебников 9-11 класс. Имеется доступ обучающихся техникума к «Национальной электронной библиотеки», фонд которой, составляет **5.599.701** электронных книг, **46.678.459** записей каталогов, **4.828.678** в общественном достоянии, **771.023** охраняемом авторским правом.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной основной профессиональной образовательной программой. Обучающимся обеспечен доступ, не менее чем 25% обучающихся, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Планы работы библиотеки на 2023 год выполнен по всем направлениям. Организовано **34** выставки. Оформлена подписка на периодические издания и профессиональные журналы: «Банковское обозрение», «Ресторанные ведомости», «Туризм: Право и Экономика», «Управление магазином».

43. Уровень информационно-технического оснащения в соответствии с видом учреждения

| № | Показатели качества процесса | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|----|---|------|------|------|------|------|
| | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 1. | Количество единиц вычислительной техники (всего) Из них используется в учебном процессе | 68 | 68 | 85 | 85 | 85 |
| | | 35 | 35 | 45 | 45 | 45 |
| 2. | Количество единиц IBM PC: | | | | | |
| | – с двухъядерными процессорами или с двумя и более процессорами с тактовой частотой более 1 ГГц | 38 | 38 | 45 | 45 | 45 |
| | - приобретено за последний год | 20 | 20 | 17 | 17 | 0 |
| | - пригодных для тестирования студентов в режиме on-line | 56 | 56 | 65 | 65 | 45 |
| | - пригодных для тестирования студентов в режиме off –line | 56 | 56 | 65 | 65 | 45 |

| № | Показатели качества процесса | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|-----|---|--------------|--------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3. | Количество ЭВМ на 100 студентов очной формы обучения | 11,1 | 11,1 | 12,9 | 12,9 | 12,9 |
| 4. | Скорость подключения к сети Internet | 100 | 100 | 300 | 300 | 400 |
| 5. | Количество Intranet - серверов | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Количество локальных сетей | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 7. | Количество терминалов, в которых имеется доступ к сети Internet | 56 | 56 | 65 | 65 | 0 |
| 8. | Количество компьютерных классов – всего - оборудованных мультимедиапроекторами | 3 3 | 3 3 | 3 3 | 3 3 | 3 3 |
| 9. | Количество используемого трафика сети Internet по категориям (Гб) - получено - отправлено | 3826 3137 | 3826 3137 | 1694,16 141,61 | 1784,26 156,50 | 3960,3 190,9 |
| 10. | Доля профессиональных образовательных программ, реализуемых с применением электронного обучения, в том числе дистанционного обучения, в % | - | 50 | 100 | 100 | 100 |
| 11. | Доля ПК, мультимедийного оборудования, используемого в образовательном процессе, в % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 12. | Доля применения в образовательном процессе электронных учебно-методических комплексов, в % | - | 5 | 30 | 30 | 30 |
| 13. | Доля реализации ППКРС и ППССЗ для лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе с использованием дистанционных технологий, в % | - | - | - | - | - |
| 14. | Количество мероприятий по актуализации информации на сайта техникума к пользователям с ОВЗ | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 15. | Количество лицензионного ПО, в % от общего | 78 | 78 | 78 | 78 | 86 |
| 16. | Доля педагогов, имеющих индивидуальные методические сайты, в % | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |

- Общее количество компьютеров на 100 обучающихся дневного отделения не ниже требуемого значения показателя.
- Компьютеры, использующиеся в учебном процессе, отвечают современным требованиям к объему оперативной и постоянной памяти, частоте и многоядерности процессора, скорости передачи информации.
- Скорость ЛВС и сети Интернет составляет 400 Мб/с, которая достаточна для всех пользователей.
- Фильтр интернет-контента рассчитан на 50 подключений, что хватает для использования в учебном процессе. Нехватки подключений в течении отчетного периода не наблюдалось.
- В основном трафик использовался на обновление программного обеспечения рабочих станций и посещение официальных страниц Правительства РФ и Ульяновской области, а также различных порталов, связанный с введением нового «Закона об образовании» и сопутствующих нормативных актов и проведении и просмотра вебинаров, участие в конкурсах, скачивания учебного видео.

44. Соблюдение требований техники безопасности к используемым помещениям, оборудованию, инвентарю.

Требования техники безопасности к используемым помещениям, оборудованию, инвентарю соблюдаются.

45. Система мер по обеспечению сохранности и ремонту оборудования.

Определена система мер по обеспечению сохранности и ремонту оборудования, состояние и износ оборудования отслеживается. Изношенное, устаревшее оборудование подвергается списанию, с учетом финансирования закупается мебель для учебных кабинетов, специальное оборудование.

46. Динамика пополнения материально-технической базы учреждения за три года.

Произведён капитальный ремонт фрагмента здания техникума под мастерские: «Хлебопечение», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис», «Интернет маркетинг», «Поварское дело», столовой, спортивного зала, капитальным ремонтом отремонтирована входная группа с установкой турникетов для разделения потоков и фиксации контроля входа и выхода студентов и сотрудников, закуплено новое технологическое оборудование, инвентарь, новые шкафы-купе, мебель офисная. Произведён косметический ремонт помещений: учебных классов, мест общего пользования, коридоров, замена вентиляции в столовой и лабораториях. Установлены оконные блоки, установлены двери, произведён ремонт кровли. В рамках энергоэффективности проведена работа по замене светильников на светодиодные в учебных классах и в спортивном зале, установлена запорная арматура в системе отопления, заменен счетчик ХВС и вводная задвижка на холодную воду, заменены тепловые реле в тепловом пункте. Закуплены комплекты столов и стульев в учебные кабинеты. Проведены работы в рамках программы «Доступная среда».

47. Наличие заключений государственных надзорных органов о соответствии условий пребывания участников образовательного процесса требованиям безопасности

Предписаний о нарушениях, выданных сторонними организациями в 2023г, нет.

48. Организация питания студентов и обучающихся (охват, сбалансированность, диетическое и дополнительное питание, витаминизация).

В учебном заведении имеется столовая и обеденный зал. Охват учащихся горячим питанием в техникуме составляет 72%. Составлено цикличное меню на 4 недели с двухразовым питанием обучающихся. В состав меню включен ассортимент блюд согласно возрастной категории обучающихся, необходимого для дневного рациона. Ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд под контролем медицинского работника. Обеспечивается дополнительное питание детей во время их подготовки и участия в областных спортивных соревнованиях и областных творческих мероприятиях. Заключены договоры с социальными партнерами, включающие в себя пункт обеспечения горячим питанием обучающихся УТПиТ во время производственной практики на базах производственного обучения.

49. Организация медицинского обслуживания.

В техникуме имеется специально оборудованный кабинет «Медицинский кабинет».

50. Социальная поддержка студентов.

Выплата стипендии осуществляется на основе Положения о стипендиальном обеспечении и других видах материально поддержки студентов областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (Принято на заседании Педагогического Совета техникума протокол №5 от 19.06.2018г.). В техникуме действует стипендиальная комиссия, назначение которой оформляется приказом, деятельность положением о стипендиальной комиссии (Протокол № 7 от 29.01.2014). Осуществляется выплата государственной академической стипендии, государственной социальной стипендии и повышенной государственной академической стипендии. Выплаты детям-сиротам и

детям, оставшимся без попечения родителей, осуществляются на основании ФЗ от 21 декабря 1996 г №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». Кроме того, осуществляется выплаты социальной помощи учащимся и студентам из экономии стипендиального фонда и выплаты по линии профсоюзной организации студентов, стипендия по линии социального партнерства. Общежития в техникуме нет.

51. Соответствие площадей учебных помещений количеству студентов и обучающихся.

«Ульяновский техникум питания и торговли» является современным учебным заведением с достаточной учебно-материальной базой для организации образовательного процесса в соответствии с реализуемыми образовательными программами. Техникум располагается в четырёхэтажном здании.

Материально-техническая база по заявленным направлениям подготовки в полной мере позволяет осуществлять учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Учебные кабинеты и учебные лаборатории в количестве 19, учебные мастерские - 5, библиотека, медицинский пункт, читальный зал, компьютерно-информационный центр, спортивный зал, спортивные площадки, в соответствии с договором о безвозмездном пользовании недвижимым имуществом с МБОУ «Гимназией №1 имени В.И. Ленина» и другие помещения соответствуют предлагаемому в ФГОС СПО перечню.

В техникуме имеется столовая на 100 посадочных мест. Состояние и оснащение учебно-лабораторной базы, мастерских отвечают современным требованиям к организации учебного процесса. Техникум располагает собственным автомобильным транспортом для решения хозяйственных вопросов и нужд учебного процесса.

Количественный и качественный состав учебно-материальной базы обеспечивает учебный процесс по реализуемым программам.

Площади учебных помещений в техникуме по количеству обучающихся соответствуют нормативам по направлению образовательной подготовки техникума. Общая площадь зданий и сооружений, в том числе приходящаяся на одного студента приведенного контингента

| Показатели | 2023 год | Площадь, приходящаяся на одного студента приведенного контингента |
|---|----------|---|
| Общая площадь зданий и сооружений (м ²) в том числе: | 3415 | 4,16 |
| учебный корпус (м ²) | 1193 | 1,46 |
| учебно-лабораторный корпус (м ²) | - | - |
| пункты общественного питания (м ²) | 106 | 0,129 |
| спортзалы и другие спортивные сооружения (м ²) | 162 | 0.198 |
| общежитие (м ²) | - | - |

52. Материально-техническое обеспечение

Площадь здания 3415,4 кв.м.

Доступная среда для лиц с ОВЗ

Руководство техникума, предоставляющее услуги в сфере образования, обеспечивает создание инвалидам следующих условий доступности объектов в соответствии с требованиями, установленными законодательными и иными нормативными правовыми актами:

- 1) возможность беспрепятственного входа в техникум и выхода из него (установлен пандус и дверные проемы в соответствии с нормативными требованиями);
- 2) доступное санитарно-гигиеническое помещение;
- 3) сменное кресло-коляска.

Специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования в техникуме не предусмотрено в связи с тем, что студенты из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обучаются в основных группах.

Выводы:

Доступность зданий и помещений для инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечена не в полном объеме.

Предложено обеспечить:

- надлежащее размещение носителей информации, необходимой для обеспечения беспрепятственного доступа инвалидов к объектам и услугам, с учетом ограничений их жизнедеятельности, в том числе дублирование необходимой для получения услуги звуковой и зрительной информации, а также надписей, знаков и иной текстовой и графической информации знаками, выполненными рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне;
- наличие при входе в объект вывески с названием организации, графиком работы организации, плана здания, выполненных рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне;

Материально-техническая база

В 2022-2023 годах был произведен текущий ремонт в кабинетах № 27, 40, 38, 42, 36А, ремонт коридора 3-го этажа. Была произведена закупка столов и стульев. Был произведен частичный ремонт мягкой кровли и парапетов над столовой и спортивным залом

Уровень оснащённости кабинетов

| № | Наименование кабинетов | Оснащённость (%) |
|-----|---|------------------|
| 1. | Спортивный зал | 93 |
| 2. | Лаборатория технологии приготовления пищи Учебный кулинарный и кондитерский цех Автоматизации производственных процессов | 99 |
| 3. | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования | 90 |
| 4. | Информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, информатики Инженерной графики | 96 |
| 5. | Математики и статистики Технической механики | 90 |
| 6. | Бухгалтерского учёта Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия Учебный банк; Учебный (тренинговый) офис | 92 |
| 7. | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены География География туризма | 90 |
| 8. | Экономики и финансов Маркетинга, менеджмента и управления персоналом Документационного обеспечения управления Делопроизводство и оргтехника | 92 |
| 9. | Технологии кондитерского производства Технологии изготовления хлебобулочных изделий Технологии производства кондитерских сахаристых изделий Технологии производства макарон | 92 |
| 10. | Технического оснащения организации общественного питания и охраны труда Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Технологического оборудования хлебопекарного, макаронного производства Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий | 99 |
| 11. | Технология кулинарного производства | 97 |

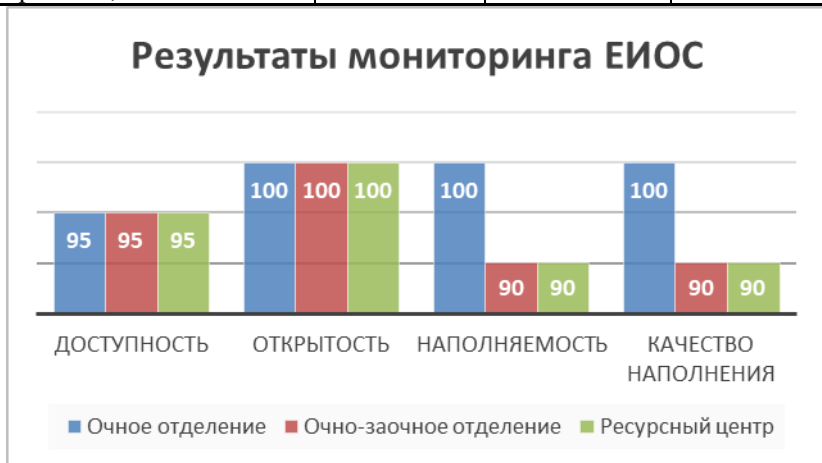
| | | |
|-----|--|----|
| 12. | Гуманитарных и социально-экономических дисциплин Правового обеспечения профессиональной деятельности Истории и права | 95 |
| 13. | Технического оснащения торговых организаций Торгово-технологического оборудования Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристических услуг (тур-фирма) | 95 |
| 14. | Коммерческой деятельности Организации и технологии розничной торговли | 88 |
| 15. | Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, розничной торговли непродовольственными товарами | 95 |
| 16. | Русского языка и литературы Деловой культуры Психологии и этики профессиональной деятельности | 95 |
| 17. | Химии Естествознания Физики | 85 |
| 18. | Организации технологии отрасли Организации обслуживания в организациях общественного питания Организации технологии обслуживания в барах | 90 |
| 19. | Иностранного языка | 80 |
| 20. | Товароведения продовольственных товаров и продук общественного питания Товароведения и экспертизы продовольственных товаров | 97 |

53. Электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС)

Проанализированы показатели, характеризующие открытость и доступность информации о техникуме, осуществляющем образовательную деятельность

| № п/п | Показатели | |
|-------|--|---------|
| 1.1. | Соответствие информации о деятельности организации, размещенной на общедоступных информационных ресурсах, ее содержанию и порядку (форме) размещения, установленным нормативными правовыми актами: | |
| | - на информационных стендах в помещении организации; | имеется |
| | - на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сайт) <1> | имеется |
| 1.2. | Наличие на официальном сайте организации (учреждения) информации о дистанционных способах обратной связи и взаимодействия с получателями услуг и их функционирование: | |
| | - телефона; | имеется |
| | - электронной почты; | имеется |
| | - электронных сервисов (форма для подачи электронного обращения, получение консультации по оказываемым услугам, раздел "Часто задаваемые вопросы"); | имеется |
| | - технической возможности выражения получателями образовательных услуг мнения о качестве оказания услуг (наличие анкеты для опроса граждан или гиперссылки на нее) | имеется |
| 1.3. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности организации, размещенной на информационных стендах, на сайте (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | |

| | Очное отделение | Заочное отделение | Ресурсный центр |
|-----------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Доступность,% | 95 | 95 | 95 |
| Открытость,% | 100 | 100 | 100 |
| Наполняемость,% | 100 | 90 | 90 |
| качество наполнения,% | 100 | 90 | 90 |
| Функционирование,% | 95 | 95 | 90 |



Показатели, характеризующие комфортность условий, в которых осуществляется образовательная деятельность

| № п/п | Показатели | |
|-------|---|--------------|
| 2.1. | Обеспечение в организации комфортных условий, в которых осуществляется образовательная деятельность: | |
| | - наличие зоны отдыха (ожидания); | имеется |
| | - наличие и понятность навигации внутри организации; | имеется |
| | - наличие и доступность питьевой воды; | имеется |
| | - наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений; | имеется |
| | - санитарное состояние помещений организации | удовлетворит |
| 2.2. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных комфортностью условий, в которых осуществляется образовательная деятельность (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | 100% |

Показатели, характеризующие доступность образовательной деятельности для инвалидов

| № п/п | Показатели | |
|-------|---|------------|
| 3.1. | Оборудование территории, прилегающей к зданиям организации, и помещений с учетом доступности для инвалидов: | |
| | - оборудование входных групп пандусами; | имеется |
| | - наличие выделенных стоянок для автотранспортных средств инвалидов; | доработать |
| | - наличие адаптированных лифтов, поручней, расширенных дверных проемов; | доработать |
| | - наличие сменных кресел-колясок; | доработать |
| | - наличие специально оборудованных санитарно-гигиенических помещений в организации | имеется |
| 3.2. | Обеспечение в организации условий доступности, позволяющих инвалидам получать образовательные услуги наравне с другими: | |
| | - дублирование для инвалидов по слуху и зрению звуковой и зрительной информации; | доработать |

| | | |
|------|---|------------|
| | - дублирование надписей, знаков и иной текстовой и графической информации знаками, выполненными рельефно-точечным шрифтом Брайля; | доработать |
| | - возможность предоставления инвалидам по слуху (слуху и зрению) услуг сурдопереводчика (тифлосурдопереводчика); | доработать |
| | - альтернативной версии сайта организации для инвалидов по зрению; | имеется |
| | - помощь, оказываемая работниками организации, прошедшими необходимое обучение (инструктирование), по сопровождению инвалидов в помещении организации; | доработать |
| | - возможность предоставления образовательных услуг в дистанционном режиме или на дому | имеется |
| 3.3. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных доступностью образовательных услуг для инвалидов (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг - инвалидов) | 100% |

Показатели, характеризующие доброжелательность, вежливость работников организации

| № п/п | Показатели | |
|-------|---|------|
| 4.1. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих первичный контакт и информирование получателя образовательной услуги при непосредственном обращении в организацию (например, работники приемной комиссии, секретариата, учебной части) (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | 100% |
| 4.2. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих непосредственное оказание образовательной услуги при обращении в организацию (например, преподаватели, воспитатели, тренеры, инструкторы) (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | 100% |
| 4.3. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации при использовании дистанционных форм взаимодействия (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | 100% |

Показатели, характеризующие удовлетворенность условиями осуществления образовательной деятельности организаций

| № п/п | Показатели | |
|-------|---|------|
| 5.1. | Доля получателей образовательных услуг, которые готовы рекомендовать организацию родственникам и знакомым (могли бы ее рекомендовать, если бы была возможность выбора организации) (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | 95% |
| 5.2. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных удобством графика работы организации (в % от общего числа опрошенных получателей образовательных услуг) | 100% |
| 5.3. | Доля получателей образовательных услуг, удовлетворенных в целом условиями оказания образовательных услуг в организации (в % от общего числа опрошенных получателей услуг) | 98% |

Компьютеры, программы и лицензионное обеспечение

В образовательном процессе техникума задействованы **85 персональных компьютера**, срок эксплуатации которых не более 5 лет.

В техникуме 100% договоров на лицензированное программное обеспечение, используемое в учебном процессе (кроме бесплатного) от общего востребованного программного обеспечения

54. Доходы образовательной организации

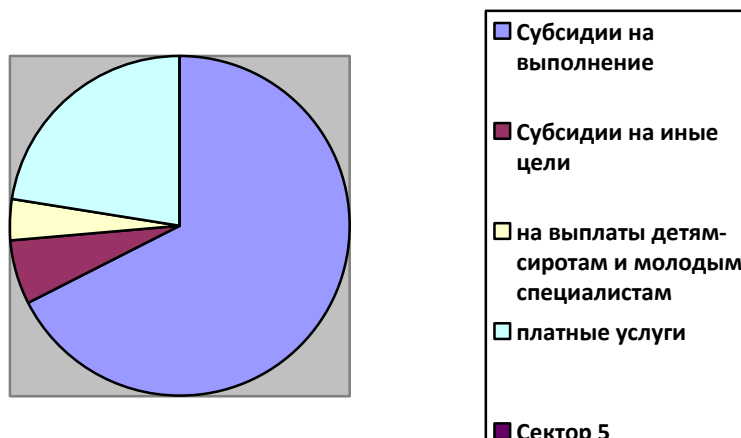
В 2023 году объем финансового обеспечения, полученного из областного бюджета, составил 57777,76 тыс. рублей, в том числе

- субсидии на выполнение государственного задания – 49179,98 тыс. рублей
- субсидии на иные цели – 5209,11 тыс. рублей,
- бюджетные ассигнования по выплатам сиротам, питание инвалидам и семьям участникам СВО – 3212,78 тыс. рублей,
- бюджетные ассигнования по выплатам молодым специалистам- 175,77 тыс.рублей.

В 2023 году было получено доходов от иной приносящей доход деятельности (платные образовательные услуги и услуги студенческой столовой) в размере 19260,97 тыс. рублей.

Таким образом, общий объем полученных средств в 2023 году составил 77703,86 тыс. рублей. В диаграмме, представленной ниже, приводится распределение поступлений по источникам.

Поступление денежных средств в 2023 году



По состоянию на 01.01.2023 года остаток средств на лицевом счете составил 4050,24 тыс. рубля, в том числе по субсидиям на выполнение гос. задания – 1113,76 тыс.рублей, по внебюджетной деятельности – 2936,48 тыс.рублей.

По состоянию на 01.01.2024 года расходы по исполнению публичных обязательств исполнены в размере 3391,24 тыс. рублей. На конец года имеется остаток по бюджетным ассигнованиям на выплаты молодым специалистам в размере 1,32 тыс. рублей.

По субсидиям на выполнение государственного задания с учетом остатка на начало года расходы в 2023 году составили 49970,94 тыс. рублей.

В 2023 году расходы по КФО 2 с учетом остатка на начала года составили 21998,00 тыс. рублей.

Расходы по приносящей доход деятельности имеют следующую структуру: расходы на заработную плату и выплаты социального характера- 34,0% всех расходов, расходы на оплату страховых взносов – 7,1%, расходы на закупку товаров, работ, услуг- 50,4%, выплаты стипендии студентам – 5%, прочие расходы- 3,5%.

В 2023 году учреждением была выплачена стипендия студентам в размере 5209,11 тыс.рублей.

В диаграмме, представленной ниже, приводится распределение расходов по источникам финансирования.

Расходы в 2023 году



В 2023 году были получены средства из федерального бюджета на следующие цели:

- обучение членов студенческих отрядов в сумме 540000,00 рублей (Договор № 70-2023-000083 от 23.11.2023)
- выплаты стипендии Правительства РФ в сумме 78000,00 рублей (Соглашение № 073-15-2023-1521 от 05.04.2023, № 073-15-2023-3139 от 15.10.2023)

Расходы по обучению членов студенческих отрядов составили 540000,00 рублей.

Расходы по выплате стипендии Правительства РФ произведены на сумму 78000,00 рублей.

На начало года в Учреждении имелась кредиторская задолженность перед поставщиками в размере 57382,05 рублей. Это задолженность была погашена в 1 квартале 2023 года.

По состоянию на 01.01.2024 года кредиторская задолженность составила 212587,10 рублей. Это задолженность перед поставщиками по счетам, выставленным за декабрь 2023 года и полученным в январе 2024 года. Задолженность будет погашена в 1 квартале 2024 года.

В 2023 году в целях составления годового отчета были проведены инвентаризации основных средств, материальных запасов (приказ от 01.12.2023 года № 471).

Расхождений по данным бухгалтерского учета с фактическим наличием при инвентаризации основных средств, материальных запасов и БСО не выявлено.

В 2023 году учреждением проводились два электронных аукциона на оказание услуг физической охраны и один на оказание услуг по проведению периодических медицинских осмотров сотрудников. Также проводилась конкурентная закупка с использованием электронного магазина «Березка».

Начальная максимальная цена состоявшихся аукционов составила 682189,60 рублей. По результатам торгов были заключены контракты на сумму 649422,50 рублей. Экономия составила 32767,10 рублей.

55. Наличие и реализация целевых программ здоровье сбережения и формирования здорового образа жизни студентов и обучающихся, эффективность физкультурно-оздоровительной работы.

Деятельность спортивного студенческого клуба «ПРОспорт», а также функционирование групп спортивного совершенствования по видам спорта на базе техникума даёт положительную динамику в снижении простудных заболеваний. Снижен показатель выявления хронических заболеваний среди студентов техникума. В 2023 году 320 студентов занимались в группах спортивного совершенствования техникума. Выявлено, что на протяжении 4 лет обучения в техникуме данные физического состояния

имеют положительную динамику, что отражается на успешных выступлениях в спортивных соревнованиях районного и регионального уровней.

56. *Управленческая деятельность по вопросам воспитания (наличие соответствующих приказов, положений, решений органов самоуправления учреждения). Регулярность рассмотрения вопросов по проблемам воспитания на заседаниях педсовета, инструктивно-методических совещаниях и т.д.*

Воспитательная деятельность строится в соответствии с положениями, представленными в перечне локальных актов регламентирующих воспитательную деятельность в УТПиТ.

Организация воспитательной деятельности в ОГБПОУ УТПиТ осуществляется в соответствии с Рабочей программой воспитания и календарно-тематическими планами воспитания по конкретным профессиям и специальностям учреждения, утвержденной протоколом родительского комитета техникума №1 от 30.08.2023 года и Студенческого совета №1 от 30.08.2023 года и размещенными на сайте техникума.

57. *Наличие перспективного плана воспитательной работы в учреждении с полной структурой (анализ; цели и задачи; план воспитательной работы; анализ результатов), соответствие его виду и реальным условиям деятельности образовательного учреждения.*

Организация воспитательной деятельности в ОГБПОУ УТПиТ осуществляется в соответствии с перспективным планом воспитательной деятельности учреждения, который составляется ежегодно и является составной частью плана работы техникума на год. В структуру плана воспитательной деятельности включены: анализ, цели и задачи, план воспитательной работы по направлениям, анализ результатов. План воспитательной деятельности соответствует виду и реальным условиям деятельности образовательного учреждения.

Полнота реализации плана воспитательной работы

Реализация плана воспитательной работы осуществляется в полном объеме. План реализуется по направлениям: общие мероприятия, патриотическое воспитание, нравственное воспитание, физическое воспитание и воспитание здорового образа жизни, экологическое, эстетическое, экономическое, трудовое, профессиональное воспитание, развитие органов самоуправления студентов, мероприятия по предупреждению правонарушений, работа с родителями. Имеются планы работы на каждый месяц, отражающие мероприятия перспективного плана.

Наличие и реализация программ дополнительного образования студентов и обучающихся в системе дополнительного образования (в данном учреждении и вне его).

Студенты во внеурочное время занимаются в кружках и клубах. В техникуме действуют кружки от областного Дворца творчества детей и молодежи:

- ✓ «Экос»
- ✓ «Грин тим»

В рамках внеурочной деятельности функционируют клубы:

- ✓ Клуб военно-патриотического воспитания «Патриот»
- ✓ Творческий клуб «Мастерская талантов»
- ✓ Научный студенческий клуб BrainStorm»
- ✓ Волонтерский отряд «Позитив»
- ✓ Студенческий спортивный клуб «PROспорт»
- ✓ Медиа-центр «СТУДинформ»
- ✓ Историко-литературный клуб «ОНЕГИН»

Осуществляют работу группы спортивного совершенствования: «Легкая атлетика» (юноши и девушки), «Лыжи», «Мини-футбол», «Волейбол», «Настольный теннис», «Баскетбол».

Занятия осуществляется по утвержденному расписанию.

В кружках и клубах занимается 444 человека, в группах спортивного совершенствования – 320 чел. Члены кружков и групп спортивного совершенствования неоднократно

награждались грамотами, дипломами, являются победителями районных, городских и областных мероприятий.

Организация каникулярного отдыха студентов.

Проведение каникулярного отдыха студентов в техникуме организуется в соответствии с планом работы на каникулы (летние и зимние). Предварительно осуществляется сбор информации от родителей и лиц, их замещающих, о проведении каникулярного времени их детьми. Особым вниманием охвачены дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся, состоящие на всех видах профилактического учета. В каникулярный период организуются культурные и спортивные мероприятия при техникуме (в соответствии с планом работы). В летний период обучающимся предоставляются платные рабочие места на предприятиях торговли и общественного питания.

Обеспечение обучающихся социальными выплатами, стипендиями, в том числе детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.

Выплата стипендии осуществляется на основе Положения о стипендиальном обеспечении и других видах материальной поддержки студентов областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» (Принято на заседании Педагогического Совета техникума протокол № 5 от 19.06.2018 г.). В техникуме действует стипендиальная комиссия, назначение которой оформляется приказом. Осуществляется выплата академической стипендии, социальной стипендии и повышенной стипендии отличникам учебы. Выплаты детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, осуществляются на основании ФЗ от 21 декабря 1996 г №159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». Кроме того, осуществляется выплаты социальной помощи студентам из экономии стипендиального фонда и выплаты по линии профсоюзной организации студентов. Кроме того, в рамках реализации внутритехникумовской «Программы организации горячего питания» обучающиеся, проходящие практику на предприятиях торговли и общественного питания, обеспечиваются ежедневным горячим питанием.

Осуществляется компенсация за питание студентам из категории инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья, а также студентом из семей, чьи родители принимают участие в специальной военной операции на Украине.

Деятельность органов студенческого самоуправления, общественных организаций, объединений.

В техникуме действуют органы студенческого самоуправления: Студенческий совет, Студенческая профсоюзная организация. Ежегодно составляются и утверждаются планы работы органов студенческого самоуправления, регулярно проводятся заседания. Органы студенческого самоуправления организуют и координируют деятельность студенческого коллектива, решают задачи культурного и социального плана, решают вопросы с повышением успеваемости и посещаемости студентов. Участие студентов в мероприятиях области и города было отмечено Министерством образования и науки Ульяновской области, Министерством сельского хозяйства Ульяновской области, Федерацией организаций профсоюзов Ульяновской области, Мэрией города Ульяновска, Администрацией Ленинского района города Ульяновска, Комитетом по молодежной политике Ульяновской области, общественной некоммерческой организацией «Альфа», Российским союзом молодежи, Российским союзом колледжей.

Работа по профилактике правонарушений, в том числе с детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей, по контролю за несовершеннолетними, состоящими на учете, наличие и реализация программ социальной адаптации и интеграции в общество.

Учебным заведением проводится большая работа по профилактике правонарушений. Имеются планы совместной работы с ОПДН УМВД России по Ульяновской области, с наркологической больницей, со СПИД-центром, планы работы по профилактике наркомании, табакокурения и алкоголизма, по профилактике суицида и экстремизма, а также профилактике дорожно-транспортного травматизма. В техникуме

действует Совет профилактики правонарушений (протокол № 2 заседания Педагогического совета техникума от 10.09.2013 г.), разработано Положение о Совете профилактики, согласно которому заседания проводятся один раз в месяц. На каждого обучающегося из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, заведена личная карточка и имеется комплект документов, проводится большая индивидуальная воспитательная работа со стороны администрации, педагога-психолога, социального педагога и классного руководителя. На каждого несовершеннолетнего стоящего на учете заведены индивидуальные карты профилактической работы, имеется пакет документов, так же проводится большая индивидуальная работа со стороны администрации, социального педагога и классного руководителя. За каждым несовершеннолетним закреплены наставники из числа работников техникума. Проводятся Дни права, ведется совместная работа с инспекторами ОПДН. На социальную адаптацию и интеграцию данной категории студентов в общество направлена работа администрации, социального педагога, педагога-психолога и классных руководителей. С этой целью проводятся диагностики ситуативной и личной тревожности, социально-психологическое тестирование студентов, мониторинг на выявление обучающихся, употребляющих алкоголь, проводятся тренинги, круглые столы, инфопалатки, различные акции, классные часы по правовой тематике, в том числе с привлечением волонтерского отряда техникума «Позитив».

Взаимодействие с родителями, степень участия родителей в работе органов самоуправления образовательного учреждения.

В учебном заведении осуществляет деятельность Совет родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Заседания проводятся не реже 2 раз в полугодие, которые оформляются протоколами. В состав Совета техникума входит 34 человека, по одному представителю от каждой группы, актив составляет 5 человек, Члены Совета привлекаются администрацией техникума к решению вопросов деятельности учебного заведения. Наиболее активных родителей администрация техникума награждает благодарственными письмами по итогам учебного года.

Взаимодействие с общественными организациями, административными органами, другими образовательными учреждениями, учреждениями культуры, здравоохранения, спортивными организациями, учреждениями дополнительного образования.

Учебное заведение тесно сотрудничает с административными органами: Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области, Департамент профессионального образования, Министерство молодежного развития Ульяновской области, Мэрия г. Ульяновска, Комитет по делам молодежи администрации г. Ульяновска, УОООО «Российский союз молодёжи», Администрация Ленинского района г. Ульяновска, Комиссия по делам несовершеннолетних. Тесное сотрудничество ведется с учреждениями культуры: Дворец книги, Областная детская библиотека имени Аксакова, Ассоциация юристов России, ГосЮрБюро, Киноцентры, Мемориальный центр имени В.И. Ленина, Центр национальных культур, Музеи города; и учреждениями здравоохранения: наркологическая больница, СПИД центр, центры здоровья. Налажены тесные связи с другими образовательными учреждениями и учреждениями дополнительного образования: Областной дворец творчества детей и молодежи, детский дом «Малютка», общеобразовательные школы. Техникум сотрудничает со спортивными организациями: РОСТО ДОСААФ, ДЮСШ №1, общественными организациями: «Альфа», «Российский союз молодёжи», «Боевое братство», «Союз моряков – подводников», ВДЮ ВПОД «Юнармия», Центр патриотического воспитания.

Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса (наличие специальных помещений и инвентаря).

Для воспитательного процесса имеются оборудованный спортивный зал, креативное пространство, клуб, медиа центр, фото и видео техника, спортивные тренажеры, теннисные столы, стол для армрестлинга, музыкальная аппаратура,

электронный тир, манекен для обучения оказания первой доврачебной помощи, макеты винтовки и автомата.

Кадровая обеспеченность (наличие сотрудников с соответствующими функциональными обязанностями – (заместителя по воспитательной работе, социального педагога, педагогов дополнительного образования, воспитателей общежития).

В Ульяновском техникуме питания и торговли осуществляют свою деятельность - заместитель директора по учебно-воспитательной работе, начальник отдела по поддержке студенческих инициатив, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель - организатор ОБЖ, специалист медийного сопровождения образовательного процесса. Их деятельность осуществляется на основе утвержденных должностных инструкций. Ежегодно составляется и утверждается директором план работы воспитательной службы на основе Программы воспитания учебного заведения.

Все запланированные мероприятия выполнены. По сравнению с аналогичным периодом предыдущего учебного года количество мероприятий увеличилось, также увеличилось количество значимых мероприятий, с большим охватом студентов, а следовательно, требующих больших подготовительных усилий. В процессе проведения мероприятий реализуются все общие компетенции. Распределение мероприятий по месяцам ровное, без излишней нагрузки на какой-либо месяц. Оценка мероприятий достаточно высокая, что свидетельствует о правильном отборе существенных мероприятий.

Количество студентов, принявших участие в областных, городских, районных, благотворительных мероприятиях или их подготовке (%), их результативность.

Городские, районные, областные, благотворительные мероприятия

| Наименование мероприятия | Место проведения | Участники мероприятия | | Оценка мероприятия, достигнуты цели | Результат участия |
|--|-------------------------|--|-----------------------|-------------------------------------|--|
| | | Кол-во участников от техникума/организаторов | Кол-во присутствующих | | |
| Участие в интеллектуальной игре «Что?Где?Когда?» | Библиотека им. Аксакова | 6 | 10 | достигнуты | 1 место |
| Студенческая осень «Мы вместе» | Дворец творчества | 30 | 50 | достигнуты частично | Грамота 8 место |
| Участие в Международном Дне инвалидов | Ленинский мемориал | 4 | 250 | достигнуты частично | Благодарственное письмо |
| Участие в проекте «Стань героем» | УППК | 15 | 100 | достигнуты | Грамота 4 место |
| Студенческая осень «Мы вместе» номинация вокал | Дворец творчества | 30 | 50 | достигнуты частично | Грамота 1 место |
| Участие в проекте «Победа» | Дворец творчества | 25 | 50 | достигнуты частично | Грамота личное первенство-1 место, командное 3 место |
| Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2021» в номинации Общественник | УаВИАК | 1 | 50 | достигнуты | Грамота 1 место |
| Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2021» в номинации | УаВИАК | 1 | 50 | достигнуты | Грамота 2 место |

| | | | | | |
|---|--------------------|----|------|------------|---------------------|
| Добровольческое объединение года | | | | | |
| Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2021» в номинации «Профессионал года» | УаВИАК | 1 | 50 | достигнуты | Грамота 1 место |
| Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2021» в номинации Медиа года | УаВИАК | 1 | 50 | достигнуты | Грамота 2 место |
| Участие во Всероссийской премии «Студент года-2021» в номинации Общественник | Онлайн | 1 | 550 | достигнуты | 4 место |
| Участие во Всероссийской премии «Студент года-2021» в номинации Профессионал года | Онлайн | 1 | 550 | достигнуты | 7 место |
| Участие в районном конкурсе «Призывник» в номинации «Конкурс чтецов» | Дом офицеров | 1 | 20 | достигнуты | Грамота 1 место |
| Участие в региональном конкурсе чтецов «России – жить!» | Дворец творчества | 1 | 50 | достигнуты | Грамота 3 место |
| Конкурс проектов «Мы за ЗОЖ» | ЦООП | 2 | 50 | достигнуты | Гран-при |
| Конкурс проектов «Скажи жизни – да!» | УТПиТ | 2 | 50 | достигнуты | Гран-при |
| Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена» | г. Нижний Новгород | 4 | 5000 | достигнуты | 1 победитель |
| Военно-спортивная игра «Орлёнок» | ДОЛ Юность | 10 | 250 | достигнуты | 3 место в номинации |

По сравнению с аналогичным периодом предыдущего учебного года количество мероприятий увеличилось, и увеличилось количество значимых мероприятий, с большим охватом студентов, а следовательно, требующих больших подготовительных усилий. В процессе проведения мероприятий акцент направлен на формирование всех общих компетенций и личностных результатов. Распределение мероприятий по месяцам ровное, без излишней нагрузки на какой-либо месяц. Оценка мероприятий достаточно высокая, что свидетельствует о правильном отборе существенных мероприятий.

2. Охват студентов, относящихся к категории детей-сирот, опекаемых, состоящих на всех видах учета, проводимыми мероприятиями в целом 100%, с учетом направленности и категоричности мероприятий. Это положительный результат. Пассивными участниками остается меньший процент по сравнению с прошлым аналогичным периодом, что свидетельствует о проведенной работе в этом направлении. Работу в этом направлении следует продолжить.

Предложения:

1. Разрабатывать мероприятия с большим охватом студентов, что позволит увеличить количество студентов, активно участвующих в мероприятиях
2. Для сохранения и улучшения показателей необходимо продолжать работу групп спортивного совершенствования, клубного движения.
3. Продолжить участие в мероприятиях Всероссийского, регионального, городского, районного масштабов
4. Специалистам воспитательной службы продолжать работу по широкому привлечению студентов «группы риска» к активному участию в мероприятиях.

Организация социального сопровождения обучающихся

Количество обучающихся, относящихся к категории детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

| № | Показатели качества процесса | 2017/18 | | 2018/19 | | 2019/20 | | 2020/21 | | 2021/22 | | 2022/23 | |
|---|--|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|
| | | 1 с | 2 с | 1 с | 1 с | 2 с | 1 с | 2 с | 1 с | 1 с | 2 с | 1 с | 2 с |
| 1 | Количество обучающихся из категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей находящихся на полном гос. обеспечении | 22 | 22 | 18 | 27 | 20 | 22 | 22 | 18 | 18 | 19 | 10 | 12 |
| 2 | Общее количество обучающихся из категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей | 42 | 40 | 40 | 42 | 32 | 42 | 40 | 40 | 35 | 35 | 30 | 32 |
| 1 | Процент от общего количества студентов | 5,2 | 5,1 | 6,1 | 6,4 | 6,2 | 5,2 | 5,1 | 6,1 | 4,8 | 4,7 | 3,8 | 2,6 |

Количество обучающихся техникума, состоящих на профилактическом учёте в ОПДН

| № | Показатели качества процесса | 2017/18 | | 2018/19 | | 2019/20 | | 2020/21 | | 2021/22 | | 2022/23 | |
|----|--|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|
| | | 1 с | 2 с | 1 с | 1 с | 2 с | 1 с | 2 с | 1 с | 1 с | 2 с | 1 с | 2 с |
| 1. | Количество обучающихся, состоящих на профилактическом учёте в ОПДН | 8 | 6 | 8 | 9 | 7 | 8 | 6 | 8 | 0 | 4 | 1 | 1 |
| 2. | Общее количество обучающихся | 663 | 657 | 646 | 735 | 632 | 663 | 657 | 646 | 720 | 721 | 818 | 819 |
| 3. | Процент от общего количества студентов | 1,2 | 0,9 | 1,2 | 1,2 | 1,1 | 1,2 | 0,9 | 1,2 | 0,04 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |

На профилактическом учёте в техникуме за совершение правонарушений состоит 1 студента, что составляет 0,1% от общего количества студентов. За истекший период сняты с профилактического учёта в ОПДН - 3 студента. Из них: по достижению совершеннолетия - 3 студента. Поставлены на профилактический учёт в техникуме за истекший период–0 студентов. Количество обучающихся «группы риска» стабильно. Наблюдается тенденция роста количества обучающихся социальной группы, занимающихся в различных клубах, группах спортивного совершенствования, принимающих участие в воспитательных мероприятиях техникума.

Количество обучающихся «группы риска», занимающихся в различных студенческих клубах, группах спортивного совершенствования

| № | Показатели качества процесса | 2017/18 | 2018/19 | 2019/20 | 2020/21 | 2021/22 | 2022/23 |
|---|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | 2 сем | 2 сем | 2 сем | 2 сем | 2 сем | 2 сем |
| 1 | Количество обучающихся «группы риска», занимающихся в различных кружках и секциях | 14 | 18 | 15 | 16 | 15 | 16 |
| 2 | Общее количество обучающихся «группы риска» техникума | 18 | 17 | 15 | 15 | 15 | 16 |

| | | | | | | | |
|---|---------|----|------|-----|------|-----|-----|
| 3 | Процент | 77 | 94,4 | 100 | 94,6 | 100 | 100 |
|---|---------|----|------|-----|------|-----|-----|

Таким образом, 100% занятость обучающихся группы риска во внеурочной деятельности (26% посещают военно-патриотическое объединение «Патриот», 31,2% - волонтерский отряд «Позитив», 42Э,8% студенческий спортивный клуб «PROспорт»).

58. Результаты опросов об удовлетворенности качеством образования:

58.1. Анализ анкетирования социальных партнеров - работодателей

При анализе было выявлено:

1. Анализ анкетирования работодателей (количество человек, участвующих в анкетировании, % работодателей, оценивших качество подготовки на высоком и хорошем уровне)

В 2022-2023 учебном году проводилось анкетирование работодателей по оценке качества подготовки выпускников ОГПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли». В анкетировании участвовали 32 работника социальных партнеров – работодателей. Современные рыночные условия предполагают конкуренцию при трудоустройстве. Для определения конкурентоспособности техникума работодателям было предложено оценить значимость критериев, представленных в таблицах.

Таблица 1. Как долго Ваша организация сотрудничает с техникумом

| № | Наименование сотрудничества | Кол-во лет |
|---|---|------------|
| 1 | Трудоустройство выпускников | более 10 |
| 2 | Предоставление баз практик | более 20 |
| 3 | Проведение совместных проектов, мероприятий | более 8 |
| 4 | Иное | более 10 |

Из таблицы видно, что сотрудничество в предоставлении баз практики достаточно длительно и предприятия активно принимают участие в учебном процессе техникума и проведении совместных мероприятий, а также большинство работодателей готовы участвовать в развитии материально - технической базы техникума, осуществлять рекламные различные кампании и принимать на работу выпускников техникума.

Таблица 2. Учувствует ли Ваша организация в реализации образовательных программ

| | Наименование | % организаций |
|---|--|---------------|
| 1 | в проведении ГИА в форме ДЭ | 21 |
| 2 | в деятельности ГЭК в качестве председателя | 20 |
| 3 | в преподавании отдельных дисциплин и модулей | 6 |
| 4 | в экспертизе КОС | 9 |
| 5 | в резензировании ООП | 10 |
| 6 | в профессиональных конкурсах | 24 |
| 7 | в обновлении содержания ОПП | 10 |
| 8 | иное | - |

Результаты опроса показали, что большинство организаций (предприятий) сотрудничают в проведении ГИА в форме ДЭ 21%, в деятельности ГЭК в качестве председателя и в профессиональных конкурсах 24%.

Таблица 3. Удовлетворенность качеством подготовки студентов.

| Показатели, характеризующие качество подготовки студентов | Полностью удовлетворен (5 баллов) | В основном удовлетворен | Частично удовлетворен | Полностью не удовлетворен | Затрудняюсь ответить (1 балла) |
|---|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| | | | | | |

| | | (4 балла) | (3 балла) | ен (2 балла) | |
|---|----|-----------|-----------|-----------------|---|
| Удовлетворены ли Вы уровнем профессиональных компетенций выпускников: | | | | | |
| - уровнем теоретической подготовки студентов | 25 | 5 | 2 | - | - |
| - уровнем практической подготовки студентов | 26 | 5 | 1 | - | - |
| - сформированными профессиональными компетенциями студентов | 26 | 6 | - | - | - |
| Удовлетворены ли Вы уровнем общих компетенций выпускников: | | | | | |
| - способностью к командной работе | 29 | 3 | - | - | - |
| - способностью к самоорганизации и саморазвитию | 24 | 5 | 3 | - | - |
| - способностью решать простые и нестандартные задачи | 24 | 4 | 4 | - | - |
| - способностью к коммуникациям | 24 | 5 | 3 | - | - |
| - способностью к инициативе и творчеству | 22 | 9 | 1 | - | - |
| - способностью отвечать за результаты своей работы | 22 | 8 | 2 | - | - |
| - способностью находить выход из конфликтной ситуации | 23 | 8 | 1 | - | - |

Большинство работодателей оценивают сформированность компетенций выпускников техникума на «полностью удовлетворен» и «в основном удовлетворен». По оценке работодателей лучше всего сформированы у наших выпускников профессиональные компетенции. Умение применять полученные студентами техникума знания на практике оценили на «полностью удовлетворен» и «в основном удовлетворен» 94,4% работодателей. 5,6% респондентов на «частично удовлетворен».

Таблица 4. Удовлетворенность качеством подготовки студентов в разрезе специальностей /профессий/

| | 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 38.02.07 Банковское дело | 42.02.01 Организация обслуживания в общественном питании | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 43.01.09 Повар, кондитер | |
|---|--|------------------------------------|--|--|------------------------------------|--|
| Оцените уровень профессиональных компетенций выпускников, % | 94,3 | 94,2 | 94,5 | 94,4 | 94,3 | |
| Оцените уровень общих компетенций выпускников, % | 94,2 | 94,2 | 94,0 | 94,3 | 94,1 | |

Большинство работодателей оценивают сформированность компетенций выпускников техникума на «полностью удовлетворен» и «в основном удовлетворен». По оценке работодателей лучше всего сформированы у наших выпускников профессиональные компетенции. Уровень профессиональных и общих компетенций оценен в среднем на 94 %, что включает ответы: «полностью удовлетворен» и «в основном удовлетворен».



Таблица 5. Удовлетворенность открытостью и доступностью информации о техникуме

| Показатели, характеризующие открытость и доступность информации | Полностью удовлетворен (5 баллов) | В основном удовлетворен (4 балла) | Частично удовлетворен (3 балла) | Полностью не удовлетворен (2 балла) | Затрудняюсь ответить (1 балла) |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Удовлетворены ли Вы | | | | | |
| - представленной на сайте техникума (информацией об образовательном процессе) | 29 | 3 | - | - | - |
| - представленной информацией на информационных стендах техникума | 27 | 5 | - | - | - |
| - представленной информацией в социальных сетях, группах | 30 | 2 | - | - | - |
| - представленной информацией на сайте о дистанционных способах обратной связи и взаимодействии с сотрудниками техникума (указаны ли телефон, эл. почта, эл. сервисы) | 30 | 2 | - | - | - |

Анализ данного опроса выявил, что 90,6% респондентов оценили открытость и доступность информации о техникуме на «полностью удовлетворен» и на 9,4% «в основном удовлетворен». Следовательно, можно сделать вывод, что техникум достаточно предоставляет информацию на сайте об образовательном процессе. В части «в основном удовлетворен» необходимо доработать некоторые критерии, в частности – предоставление информации на стендах техникума.

В ходе опроса организации (предприятия) подчеркнули, что необходимо повышать навыки саморазвития и самообразования студентов и уровень общей культуры 87% и отметили, что при собеседовании с будущим сотрудником более интересует умение проявлять инициативу на работе 63% и знание новейших технологий в своем направлении 33%, а также социальные навыки 55%

58.2. Анализ удовлетворённости родителей обучающихся техникума условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы.

В результате мониторинга было выявлено:

1 вопрос. 1. Какие факторы оказали влияние на выбор образовательной организации, в которой учится Ваш ребенок?

| № | Вопрос | Кол-во чел. |
|---|--|-------------|
| А | Престиж образовательной организации, высокие позиции в рейтингах образовательных организаций; | 4 |
| Б | Высокое качество образования, уровень достижений, обучающихся; | 6 |
| В | Рекомендации родителей знакомых; | 7 |
| Г | Рекомендации учителей, наставников; | 2 |
| Д | Диплом государственного образца; | 9 |
| Е | Возможность поступить и обучаться на бюджетной основе за счёт государственного финансирования; | 22 |
| Ж | Близость к месту проживания и транспортная доступность; | 2 |
| З | Возможность получить выбранную специальность (профессию); | 14 |
| И | Умеренная стоимость обучения на коммерческой форме обучения; | 1 |
| К | Информированность, профориентационная деятельность образовательной организации, реклама; | 3 |
| Л | Наличие общежития; | 1 |
| М | Хорошая материально-техническая база; | 2 |
| Н | Сильный преподавательский состав; | 4 |
| О | Высокий процент трудоустройства выпускников; | 6 |
| П | Наличие военной кафедры; | 0 |
| Р | Возможность вырваться из села, города, привычного окружения | 3 |
| С | Другое _____ (укажите, что именно). | 0 |



Д) Диплом государственного образца; - 9

Е) Возможность поступить и обучаться на бюджетной основе за счёт государственного финансирования; - 22

З) Возможность получить выбранную специальность (профессию) – 14

Вопрос № 2. Что повлияло на выбор специальности, по которой обучается Ваш ребенок?

| № | Вопрос | Кол-во человек |
|---|---|----------------|
| А | Личные склонности, желание реализовать свои способности; | 22 |
| Б | Востребованность специальности и возможность трудоустройства; | 15 |
| В | Мнение родителей, знакомых, друзей, семейная традиция; | 2 |
| Г | Рекомендации учителей, наставников; | 2 |
| Д | Возможность хорошего заработка по полученной специальности; | 7 |
| Е | Престиж и социальный статус; | 2 |
| Ж | Низкий проходной балл на специальность; | 3 |

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| З | Другое _____ (укажите, что именно); | 0 |
| И | Затрудняюсь ответить | 0 |

Вопрос №2 Что повлияло на выбор специальности, по которой обучается Ваш ребенок?

| Вариант ответа | Количество |
|---|------------|
| Личные склонности, желание реализовать свои способности | 22 |
| Востребованность специальности и возможность трудоустройства; | 15 |
| Мнение родителей, знакомых, друзей, семейная традиция; | 2 |
| Рекомендации учителей, наставников; | 2 |
| Возможность хорошего заработка по полученной специальности | 7 |
| Престиж и социальный статус | 2 |
| Низкий проходной балл на специальность | 3 |
| Другое | 0 |

Вопрос № 3. Удовлетворены ли Вы в целом обучением в образовательной организации?

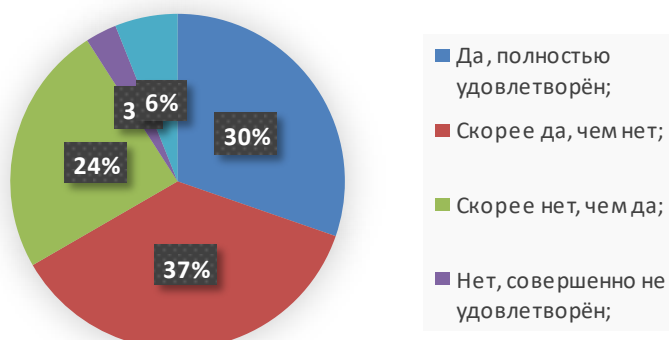
| № | Вопрос | Кол-о человек |
|---|----------------------------------|---------------|
| А | Да, полностью удовлетворён; | 24 |
| Б | Скорее да, чем нет; | 18 |
| В | Скорее нет, чем да; | 9 |
| Г | Нет, совершенно не удовлетворён; | 1 |



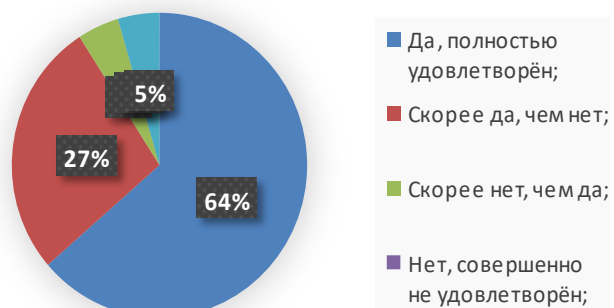
| | | |
|---|-----------------------|---|
| Д | Затрудняюсь ответить. | 3 |
|---|-----------------------|---|

4. Как Вы оцениваете методы и технологии обучения по образовательной программе, по которой обучаетесь?

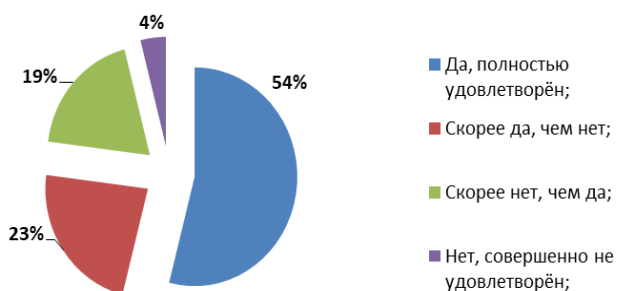
Поварское и кондитерское дело



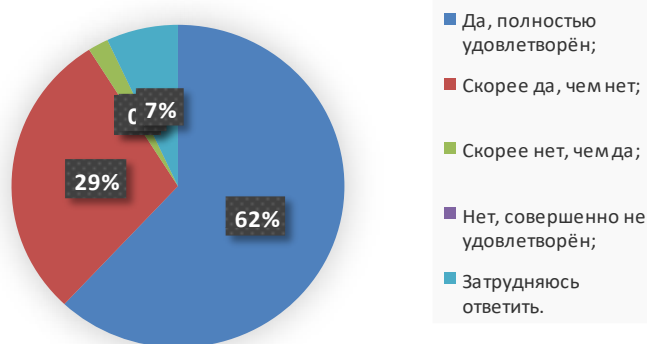
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров



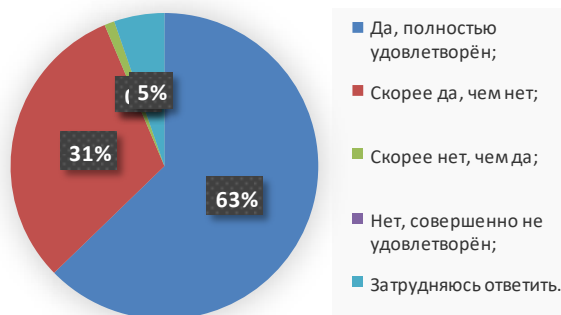
Организация обслуживания в общественном питании



Банковское дело

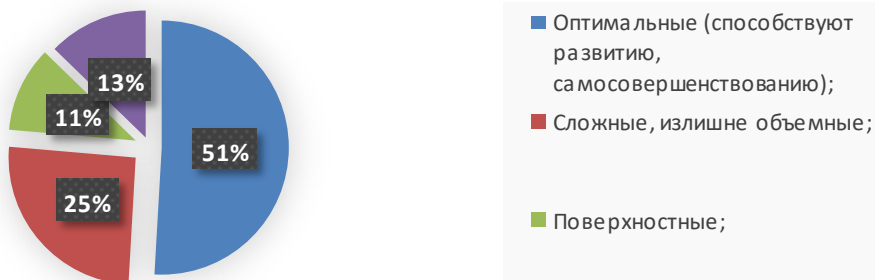


Повар, кондитер



| № | Вопрос | Кол-во человек |
|---|---|----------------|
| А | Оптимальные (способствуют развитию, самосовершенствованию); | 28 |
| Б | Сложные, излишне объемные; | 14 |
| В | Поверхностные; | 6 |
| Г | Затрудняюсь ответить. | 7 |

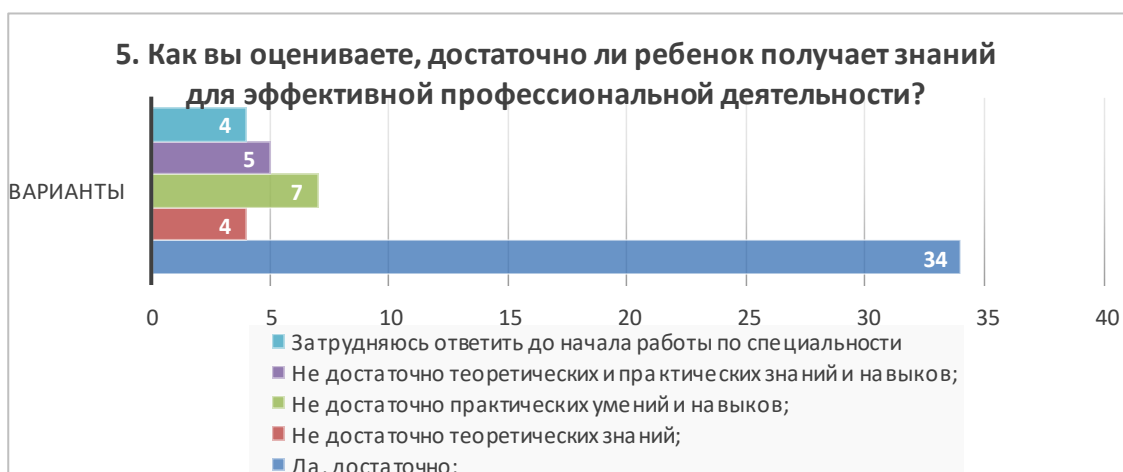
4. Как Вы оцениваете методы и технологии обучения по образовательной программе, по которой обучается Ваш ребенок?





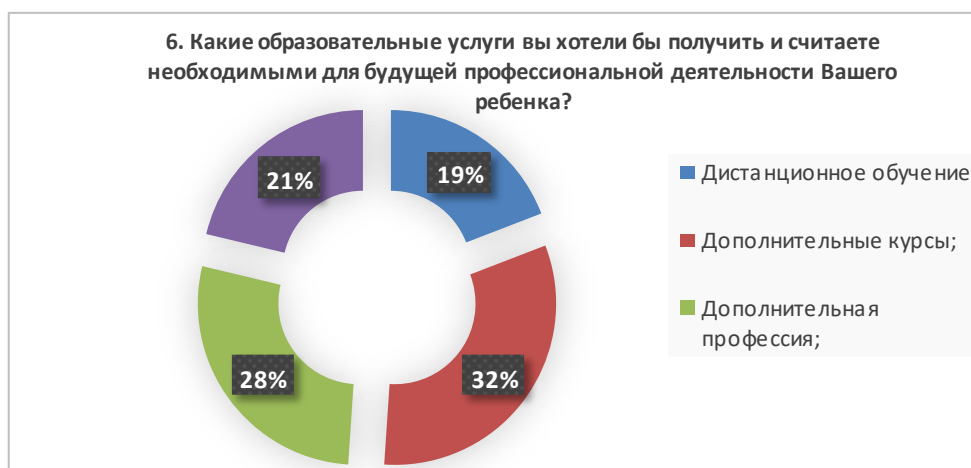
5. Как вы оцениваете, достаточно ли ребенок получает знаний для эффективной профессиональной деятельности?

| № | Вопрос | Кол-о человек |
|---|--|---------------|
| А | Да, достаточно; | 34 |
| Б | Не достаточно теоретических знаний; | 4 |
| В | Не достаточно практических умений и навыков; | 7 |
| Г | Не достаточно теоретических и практических знаний и навыков; | 5 |
| Д | Затрудняюсь ответить до начала работы по специальности | 4 |



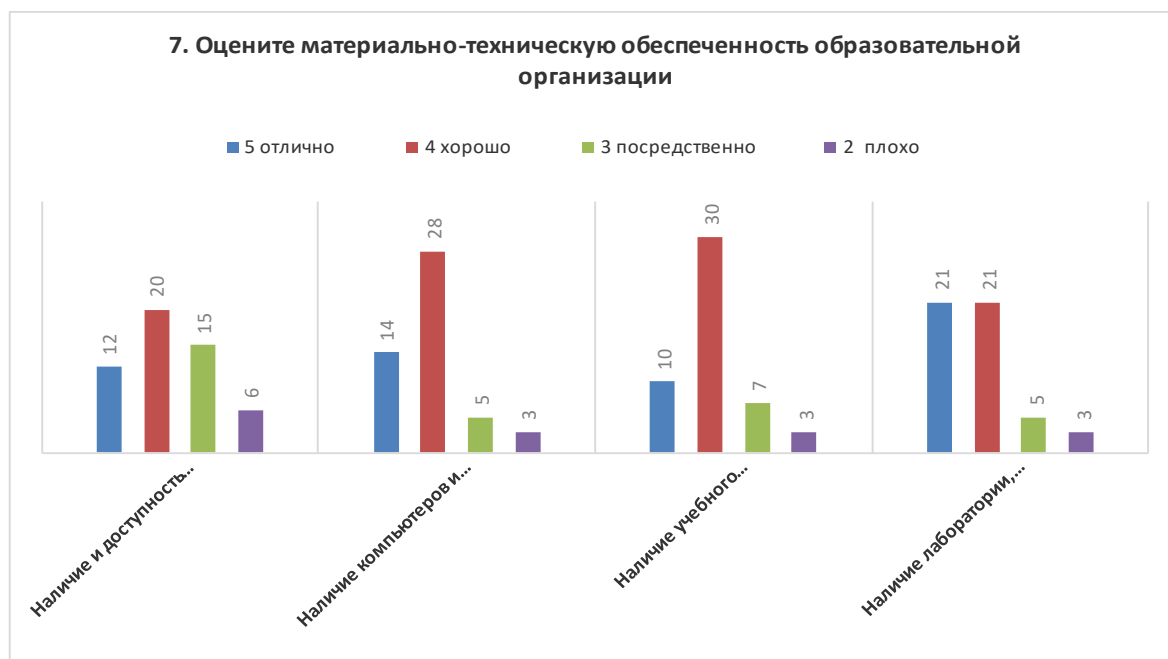
6. Какие образовательные услуги вы хотели бы получить и считаете необходимыми для будущей профессиональной деятельности Вашего ребенка?

| № | Вопрос | Кол-о человек |
|---|---------------------------|---------------|
| А | Дистанционное обучение; | 9 |
| Б | Дополнительные курсы; | 15 |
| В | Дополнительная профессия; | 13 |
| Г | Не считаю нужным. | 10 |
| | | |

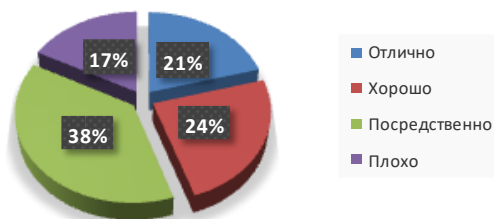


7. Оцените материально-техническую обеспеченность образовательной организации (5 – отлично, 4 – достаточно хорошо, 3 – посредственно, 2 – плохо)

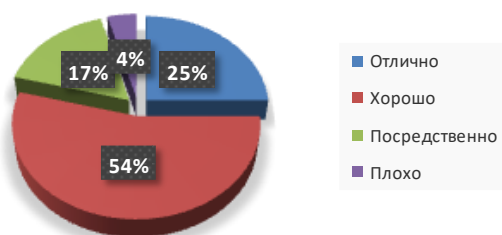
| Вариант | 5 | 4 | 3 | 2 |
|--|----|----|----|---|
| Наличие и доступность необходимой литературы, в том числе электронной | 12 | 20 | 15 | 6 |
| Наличие компьютеров и другой оргтехники, используемой в учебном процессе | 14 | 28 | 5 | 3 |
| Наличие учебного оборудования, инструмента, материалов | 10 | 30 | 7 | 3 |
| Наличие лаборатории, специализированных аудиторий, сооружений | 21 | 21 | 5 | 3 |



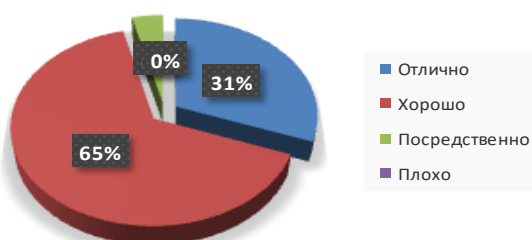
Наличие и доступность необходимой литературы, в том числе электронной
ПД



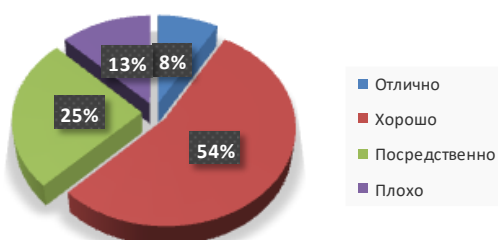
Наличие и доступность необходимой литературы, в том числе электронной
ПИТ



Наличие учебного оборудования, инструмента, материалов ПД



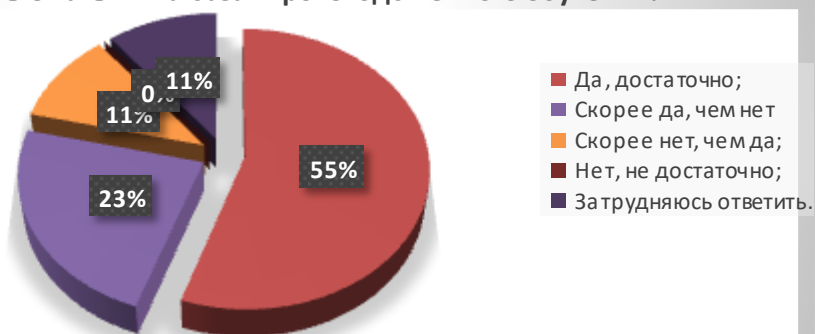
Наличие учебного оборудования, инструмента, материалов ПИТ



8. Как вы оцениваете, достаточно ли ваш ребенок получает профессиональные навыки на базах производственного обучения?

| № | Вопрос | Кол-во человек |
|---|-----------------------|----------------|
| А | Да, достаточно; | 26 |
| Б | Скорее да, чем нет | 11 |
| В | Скорее нет, чем да; | 5 |
| Г | Нет, не достаточно; | 0 |
| Д | Затрудняюсь ответить. | 5 |

8. Как вы оцениваете, достаточно ли ваш ребенок получает профессиональные навыки на базах производственного обучения?

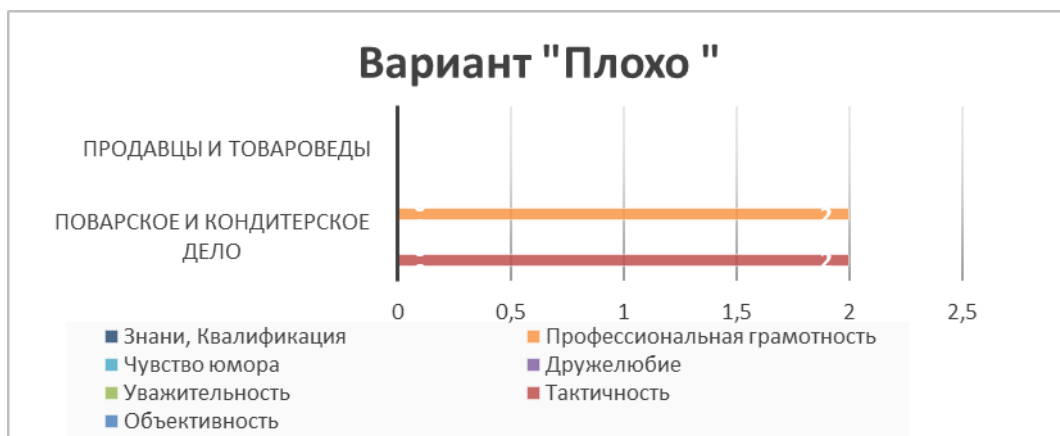


9. Как бы вы оценили в целом преподавательский состав образовательной организации

по 5-тибальной шкале (5 – отлично, 4 – достаточно хорошо, 3 – посредственно, 2 – плохо)?

| Балл | 5 | 4 | 3 | 2 |
|------------------------------|----|----|---|---|
| Знания, квалификация | 22 | 15 | 2 | 0 |
| Педагогические качества | 21 | 17 | 0 | 0 |
| Объективность | 21 | 16 | 2 | 0 |
| Тактичность | 19 | 17 | 3 | 2 |
| Уважительность | 20 | 14 | 2 | 0 |
| Дружелюбие | 24 | 13 | 2 | 0 |
| Эмоциональный интеллект | 21 | 17 | 0 | 0 |
| Творческий подход к обучению | 18 | 15 | 3 | 0 |
| Чувство юмора, оптимизм | 22 | 12 | 3 | 0 |
| Профессиональная грамотность | 21 | 14 | 0 | 2 |





10. В какой внеурочной деятельности, организованной в техникуме, участвует ваш ребенок, в %?

| Направление | Кол-во человек |
|--------------------------------------|----------------|
| Деятельность Студенческого совета | 7 |
| Организация спортивных объединений | 13 |
| Военно-патриотический клуб «Патриот» | 9 |
| Волонтерский отряд «Позитив» | 6 |
| Творческая команда (агитбригада) | 5 |
| Студенческое научное общество | 5 |



«Уникальный» студент- 21 человек.



Выводы:

В результате анализа анкет получены следующие данные: 77% родителей от общего числа, принявших участие в опросе, полностью удовлетворены работой образовательного учреждения; 16% - частично; 5% не могут дать определенный ответ в отношении некоторых позиций оценки деятельности техникума; 2% - не удовлетворены работой техникума по рассматриваемым направлениям и позициям.

Предложения:

- Провести ремонт спортивного зала и столовой техникума
- Организовать собрания родительского комитета с экскурсией по техникуму с целью знакомства с материальными и производственными ресурсами техникума.
- Разработать, внедрить дополнительные образовательные услуги (дистанционное, дополнительное обучение, дополнительные курсы).
- Проанализировать наличие и доступность необходимой литературы, в том числе электронной и наличие учебного оборудования, инструмента, материалов.
- Продолжить мониторинг удовлетворенности родителей студентов качеством образовательных услуг.
- Усилить информированность родителей о деятельности образовательной организации.
- Разработать рекомендации для педагогического коллектива по созданию благоприятного социально-психологического климата.

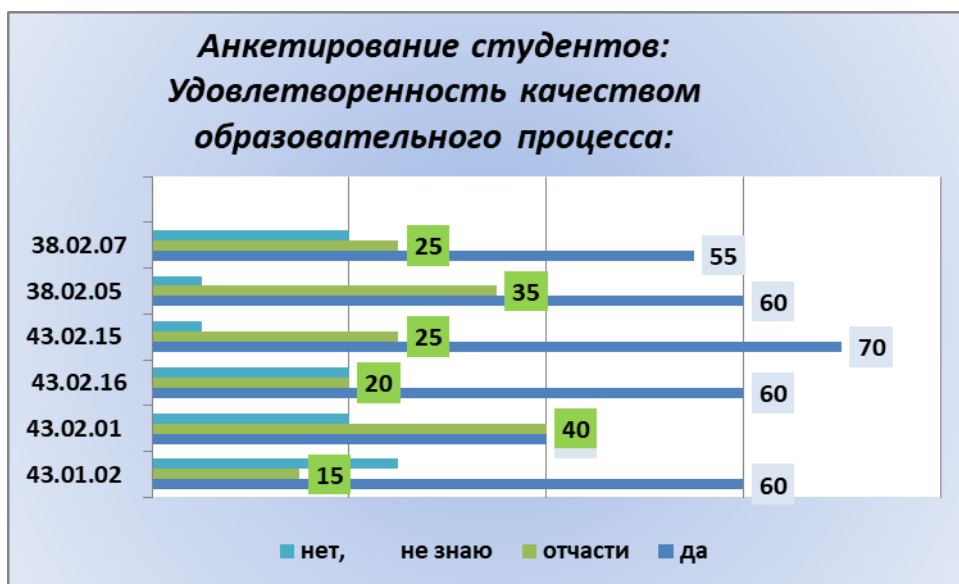
58.3. Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом.**Комфортность условий: анкетирование студентов**

| Направления деятельности | да | отчасти | не знаю | нет |
|---|----|---------|---------|-----|
| 1. Материально-техническая база,% | 64 | 14 | 12 | 10 |
| 2. Организация учебно-производственного процесса, % | 41 | 35 | 17 | 5 |
| 3. Организация воспитательного процесса,% | 61 | 18 | 14 | 3 |
| 4. Психологический климат,% | 63 | 27 | 9 | 2 |
| 5. Система требований, санкций и поощрений к участникам учебно-воспитательного процесса,% | 45 | 30 | 24 | 1 |
| Итого,% | 55 | 25 | 16 | 4 |

80% студентов от общего числа, принявших участие в опросе, полностью или частично удовлетворены комфортностью условий обучения; 16% не могут дать определенный ответ в отношении некоторых позиций оценки деятельности техникума; 4% - не удовлетворены работой техникума по рассматриваемым направлениям и позициям.

Качество образовательного процесса: анкетирование студентов (очное)

| Профессия, специальность | Удовлетворен качеством образовательного процесса | | | |
|---|--|---------|---------|-----|
| | полностью | отчасти | не знаю | нет |
| 43.01.02 Повар, кондитер, % | 60 | 15 | 15 | 10 |
| 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, % | 40 | 40 | 15 | 5 |
| 43.02.16 Туризм,% | 60 | 20 | 15 | 5 |
| 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, % | 70 | 25 | 3 | 2 |
| 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, % | 60 | 35 | 2 | 3 |
| 38.02.07 Банковское дело, % | 55 | 25 | 15 | 5 |
| Итого,% | 57,5 | 26,7 | 10,8 | 5 |

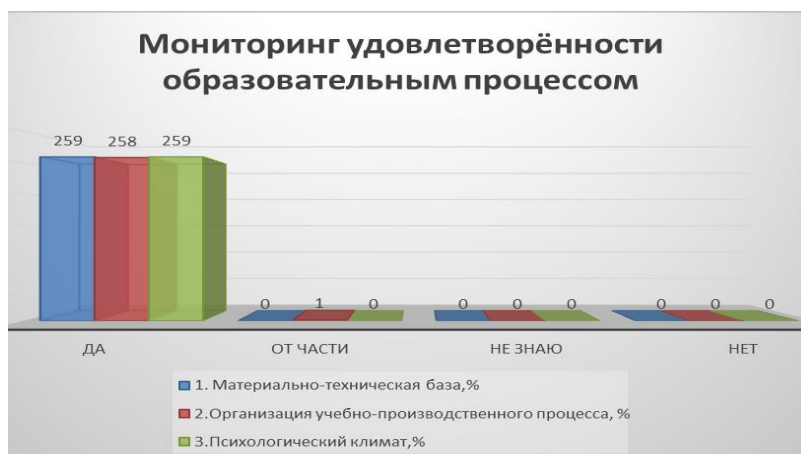


84,2% студентов от общего числа, принявших участие в опросе, полностью или частично удовлетворены качеством образовательного процесса; 10,8 % не могут дать определенный ответ в отношении некоторых позиций оценки качества образовательного процесса; 5% - не удовлетворены качеством образовательного процесса по рассматриваемым направлениям и позициям.

58.4. Результаты *анкетирования комфортности условий обучения в Ресурсном центре* показали: 100 % респондентов, оценивающих выше среднего комфортность условий обучения Ресурсного центра

| Направления деятельности | Да | Отчасти | Не знаю | Нет |
|--|-----|---------|---------|-----|
| 1. Материально-техническая база,% | 259 | 0 | 0 | 0 |
| 2. Организация учебно-производственного процесса, % | 258 | 1 | 0 | 0 |
| 3. Психологический климат,% | 259 | 0 | 0 | 0 |

259 слушателей, принявших участие в опросе, полностью удовлетворены работой образовательного учреждения; 1 человек - частично; не удовлетворенных работой техникума по рассматриваемым направлениям и позициям-нет.



58.5. Анкетирование антикоррупционное студентов и преподавателей

По плану техникума проведена проверка антикоррупционной деятельности.

В тестирование приняли участие 42 преподаватели и 425 обучающихся.

Гендерный состав:



Вопросы тестирования для преподавателей:

| Вопрос | Правильные ответы, % |
|---|----------------------|
| 1. Выберите наиболее общее определение понятию «профилактика коррупции». | 100 |
| 2. Год утверждения Национального плана противодействия коррупции? | 82 |
| 3. Кто должен знать о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения, кроме работника? | 98 |
| 4. В чем может состоять предотвращение или урегулирование конфликта интересов в образовательном учреждении? | 60 |
| 5. Какая форма предусмотрена для уведомления работником о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения? | 100 |
| 6. Граждане Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства за совершение коррупционных правонарушений НЕ несут: | 20 |
| 7. Какие из перечисленных мероприятий относятся к основным направлениям деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции? | 74 |
| 8. Субъектами юридической ответственности за коррупционные правонарушения могут быть: | 100 |
| 9. Конфликт интересов в сфере образования это: | 86 |
| 10. Введение антикоррупционных стандартов является: | 96 |
| 11. Непринятие лицом, являющимся стороной конфликта интересов, мер по предотвращению или урегулированию конфликта интересов является: | 80 |
| 12. Противодействие коррупции в Российской Федерации основывается в том числе на следующем принципе: | 100 |
| 13. К сферам повышенного коррупционного риска в деятельности образовательного учреждения относится: | 100 |
| 14. Введение Кодекса служебного поведения в образовательном учреждении означает: | 60 |
| 15. Выберите все верные утверждения из перечисленных: | 94 |
| 16. В случае обращения к педагогическому работнику каких-либо лиц в целях склонения его к совершению коррупционных правонарушений, работник обязан уведомить об этом: | 100 |

| | |
|--|-----------|
| 17. В понятие «противодействие коррупции» деятельность по минимизации и (или) ликвидации последствий коррупционных правонарушений: | 100 |
| 18. К последствиям коррупции относится: | 100 |
| 19. В связи с исполнением должностных обязанностей руководитель образовательного учреждения: | 80 |
| 20. Коррупционный фактор – это: | 100 |
| Итого по техникуму | 87 |

По результатам тестирования преподавателей было выявлено, что все 100% преподавателей знают понятие «профилактика коррупции», формы для уведомления работником о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения, субъекты юридической ответственности за коррупционные правонарушения, на каких принципах основывается противодействие коррупции в РФ, какие мероприятия относятся к сферам повышенного коррупционного риска, Кому работник обязан сообщить, о случае обращения к педагогическому работнику каких-либо лиц в целях склонения его к совершению коррупционных правонарушений, что включается в понятие «противодействие коррупции», что относится к противодействию коррупции, и коррупционный фактор. Меньше всего верных ответов преподавателей в вопросе об ответственности иностранных граждан за совершение коррупционных правонарушений – 20%. Преподаватели достаточно осведомлены в вопросах, касающихся коррупции.

Из опроса обучающихся следует, что 90% обучающихся основным источником информации о коррупции считают СМИ. 100% обучающихся считают, что с коррупцией необходимо бороться, 60% считают, что проблема коррупции очень серьезна, 40% - серьезна. 83% опрошенных обучающихся считают, что эту проблему могут решить органы власти. 97% обучающихся ответили, что заявят (анонимно) в органы власти, если узнаю о случаях коррупции. 65% обучающихся, считают меры по борьбе с коррупцией за последние 2 года эффективными, 15% неэффективными, 20% затруднились ответить.

Администрация и ответственный по антикоррупционной деятельности продолжит вести работу по данному направлению.

59. Доступность обратной связи получателей образовательных услуг на сайте.

На сайте образовательной организации существует вкладка «Обращения граждан» <https://xn--h1anicb.xn--p1ai/obrashcheniya-grazhdan/>, где приведены все инструкции по письменному обращению граждан в образовательную организацию и даны все формы заявлений.

Кроме этого, на сайте образовательной организации размещен баннер «Есть предложения по организации учебного процесса или знаете, как сделать школу лучше?», где можно написать электронное обращение через ГОСУСЛУГИ.

Среднемесячное посещение сайта составляет 480 человек.

В ходе самообследования деятельности техникума было отмечено:

1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности, в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и торговли» соответствует государственным требованиям (ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

2. Система управления в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и

торговли» соответствует действующему законодательству РФ и Уставу техникума.
Организационная структура соответствует штатному расписанию и нормам обучаемых.

3. Кадровая обеспеченность в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и торговли» соответствует государственным требованиям. (ФЗ № 273 «Об Образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

4. Содержание подготовки, уровень и направленность ОПОП по ППКРС и ППССЗ, полнота их реализации, структура в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» соответствует государственным требованиям. (ФЗ № 273 «Об Образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

5. Уровень и качество подготовки выпускников и обучающихся соответствует государственным требованиям. (ФЗ № 273 «Об Образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

6. Материально-техническая и информационная оснащенность образовательной деятельности в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» соответствует государственным требованиям. (ФЗ № 273 «Об Образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

7. Организация безопасного пребывания участников образовательного процесса, медико-социальные условия пребывания студентов и обучающихся в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и торговли» соответствует государственным требованиям. (ФЗ № 273 «Об Образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

8. Исполнение программ воспитания, социальной адаптации и интеграции в общество в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Ульяновский техникум питания и торговли» соответствует государственным требованиям. (ФЗ № 273 «Об Образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО и др. нормативным и правовым документам)

С целью совершенствования качества образовательного процесса *планируется*:

1. Поддерживать эффективность системы контроля в образовательном учреждении, систематически и адекватно принимать меры административного характера по результатам контроля, оценивать их. Поддерживать и развивать систему менеджмента качества в техникуме.

2. Продолжить информатизацию образовательного учреждения: комплектование библиотеки новой учебной литературой по профессиям и специальностям техникума, современными информационными носителями: электронными учебниками и пособиями, электронными энциклопедиями; активизировать работу медиа-центра при библиотеке для обеспечения широкого доступа обучающихся, инженерно-педагогических работников к информационным ресурсам.

3. Обеспечить дальнейшее улучшение материально-технических условий для образовательного и воспитательного процессов, включая улучшение материально-технической базы по подготовке по программам квалифицированных рабочих служащих и специалистов среднего звена.

4. Обеспечить соответствие квалификаций выпускников требованиям экономики, посредством повышения качества предоставляемых услуг, в том числе качества образовательных программ, проведению процедуры сертификации профессиональных квалификаций по подготавливаемым направлениям, создание внутритехникумовской системы оценки качества образования.

5. Создать и обеспечить широкие возможности для различных категорий населения в приобретении необходимых квалификаций на протяжении всей трудовой деятельности.

6. Создать условия для успешной социализации и эффективной самореализации обучающихся.

7. Обеспечить реализацию Программы развития техникума на 2021 – 2025 гг.

Директор техникума



А.А. Красников