

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>Самообследование образовательного процесса</b>	Редакция №1 Изменение №0	Лист 1 из 87
Условное обозначение 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)		Экз. №

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического  
совета ОГБПОУ «Ульяновский  
техникум питания и торговли»  
Протокол № 15 от 18.03.2025 г.

***Самообследование образовательного процесса  
в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»  
за 2024 г.***

## **Самообследование образовательного процесса в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» за 2024 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 № Л035-01216-73/00189919 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 по специальности 38.02.08 Торговое дело" (Зарегистрирован 22.08.2023 № 74906)

6. 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)

7. 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)

8. 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)

9. 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)

10. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец» (Утверждён приказом Министерства просвещения РФ от 01 августа 2024 года № 518)

#### **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» (до 01.09.2025)

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» (до 01.09.2025)

4. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Областным государственным автономным образовательным учреждением «Гимназия № 2» (до 01.09.2025)

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» (до 08.02.2027)

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» (до 30.05.2026)

9. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Акционерным обществом «Альфа-банк» (до 08.12.2025)

10. 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)

11. 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)

12. 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)

13. Договор о сотрудничестве в области подготовки и переподготовки кадров между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ИП Назарова М.М. (до 09.01.2028)

14. Договор о сотрудничестве в области подготовки и переподготовки кадров между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ИП Сокушев Александр Евгеньевич. (до 22.12.2029)

15. Договор о международном сотрудничестве в сфере образования и науки, содействия эффективному функционированию и развитию системы СПО между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ГБПОУ Иркутской области «Свирский электромеханический техникум». (до 22.09.2029)

16. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «Другие рестораны» (до 30.10.2029)

17. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «Анна и В» (до 16.10.2029)

18. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «Кравченко Групп Ресторанс» (до 16.10.2029)

19. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным

профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «Рестор Бизнес» (до 16.10.2029)

20. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «ИНСАЙД СЕРВИС» (до 16.10.2029)

21. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «Альтернатива» (до 16.10.2027)

22. Договор о сотрудничестве в сфере образования, производства и реализации совместных образовательных программ между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ООО «Брат-Групп» (до 16.10.2029)

23. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ИП Пудовкин /Филиал «Нижегородский Альфа-Банк» (до 01.09.2029)

24. Договор о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и АНО ЭКСОПРО «СимбирСити» (до 18.09.2029)

25. 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 «Димитровградский технический колледж»

26. 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» (до 01.09.2027)

27. 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)

28. 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 Ульяновской области (до 31.12.2024)

29. 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

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

31. 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».

32. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ОГБПОУ «Ульяновское училище (техникум) олимпийского резерва».

33. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ГБПОУ «Кстовский нефтяной техникум имени Бориса Ивановича Корнилова».

34. Соглашение о взаимодействии и сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и ОГБУК «Ульяновский областной художественный музей»

35. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Автономной некоммерческой организацией «Большая перемена»

36. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Общероссийским народным движением «Народный фронт» «За Россию»

37. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Муниципальным автономным учреждением культуры «Дирекция парков Ульяновска»

38. Соглашение о сотрудничестве между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» и Ульяновской областной организацией Общероссийской общественной организации «Российский Союз Молодежи»

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

Организационная структура в техникуме функционирует на основании приказа ОГБПОУ УТПиТ от 20.09.2024 №353 «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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

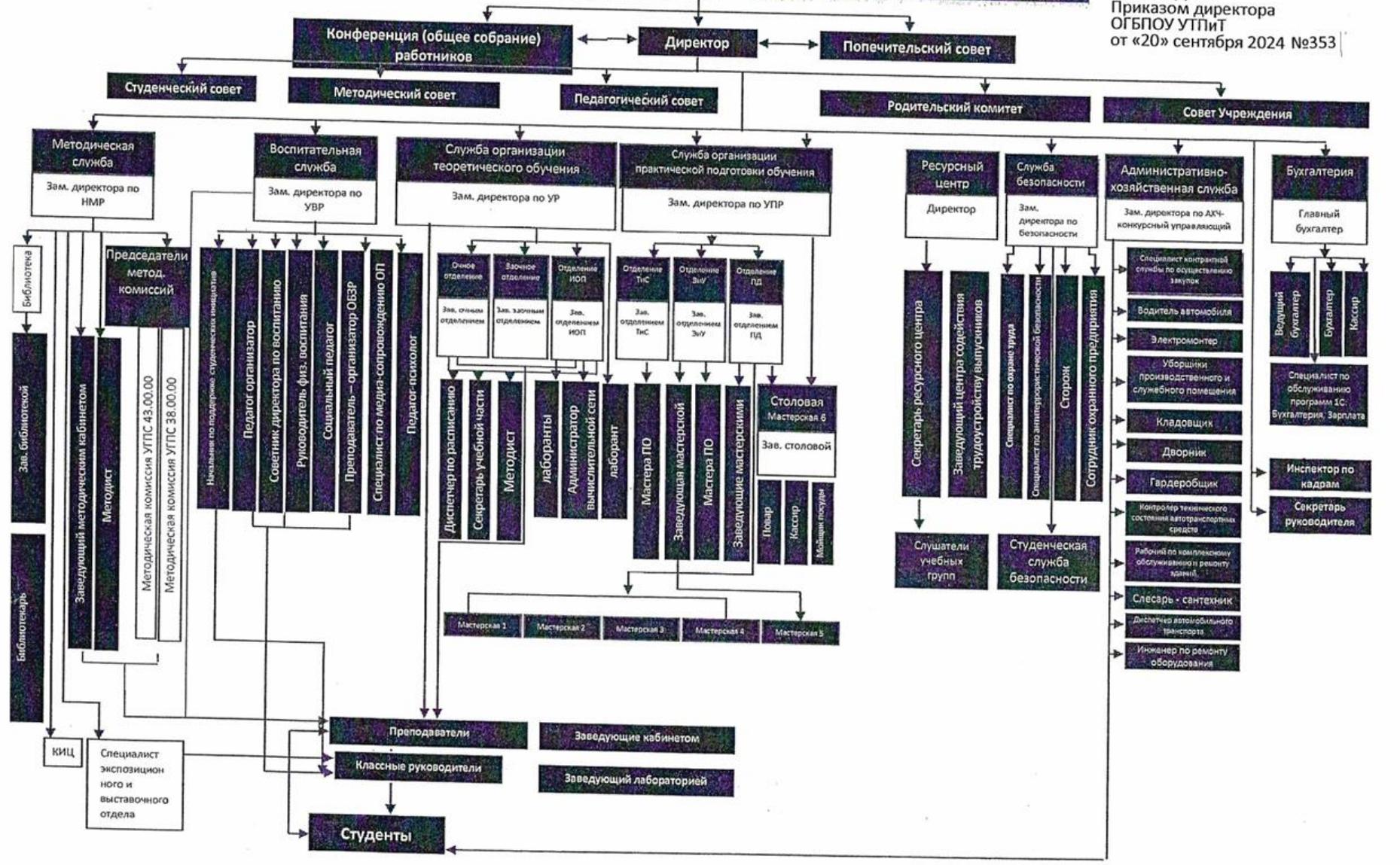
undefined undefined undefined

**02.04.25** 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

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

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
ОГБПОУ УТПИТ  
от «20» сентября 2024 №353



## ***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 Плане работы учреждения общим тематическим блоком. Организация и содержание контроля соответствует Положению о внутренней системе оценке 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.
- Порядок 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 2024 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 отчет.

**Результатами работы НМЦ за 2024 год являются проведенные проблемные (научно-методических) семинары:** *Международных -1; 31.01.2024г.* Международный телемост «Роль модели студенческого самоуправления в формировании СУМ, мягких компетенций, рефлексивно-самооценочных навыков». *Межрегиональных -4: 18.09.2023г.* Образовательная площадка в рамках деловой программы полуфинала Всероссийского конкурса «Большая перемена». По теме: Роль модели студенческого самоуправления в формировании СУМ, мягких компетенций, рефлексивно-самооценочных навыков. 11-13.10.2023 Шоу-проект «Кто на кухне главный». Презентация «Роль модели студенческого самоуправления в формировании СУМ, мягких компетенций, рефлексивно-самооценочных навыков» 12.12. 2023г. Профессионализация дисциплин общеобразовательного цикла как условие интенсификации образовательного процесса» 27.02.2023г. Межрегиональный дистанционный семинар «Достижение целевых ориентиров программы воспитания, профессионализация, интеграция содержания общеобразовательных дисциплин в ходе интенсификации образовательного процесса». *Областных –3: 20.11.2023г.* Творческий отчет в статусе НМЦ «Психолого-педагогические условия сопровождения интенсификации освоения обучающимися образовательных программ». 19.02.2024г. Практический семинар «Синергия формирования образовательных результатов как один из факторов интенсификации освоения обучающимися образовательных программ». 25.04.2024г. Поисковый практикум «Интенсификация освоения образовательных программ как одно из направлений выстраивания гибкой системы подготовки специалистов среднего звена»  
Были организованы дни научно-методического информирования для педагогов профессиональных образовательных организаций г. Ульяновска по теме «Создание и реализация моделей интенсификации».

**Опубликованы 6 статей:** Материал «Countries and nationalities» «Anglius.ru» СМИ Образовательный портал английского языка. Статья: «Создание эффективной системы воспитания и развитие патриотизма» в изданиях Международного центра образования и педагогики. Статья: «Актуальные проблемы химического образования» в сборнике статей по материалам XI Всероссийской научно-практической конференции учителей химии и преподавателей вузов. В сборнике статей по материалам XI Всероссийской научно-практической конференции учителей химии и преподавателей вузов статья: «Рекомендации по проведению мероприятий с обучающимися по профилактике употребления психоактивных веществ» Сайт infourok.ru.,. Эссе: «Патриотизм как важнейшая ценность общества и государства» Сайт infourok.ru.

Разработаны образцы научно-методической продукции: 10 методических рекомендаций и комплектов методических материалов.: Цифровая грамотность педагога, как система «Учебно-методический материал, «Здоровый образ жизни в русской литературе «Методическая разработка: «Иностранный язык в рецептуре кулинарных блюд». Исследовательский проект, «Деловая игра как способ подведения и систематизации знаний» Методическая разработка «К разработке Future Simple» Методическая разработка, «Прокачиваем soft skills»

~~Исследовательская работа «Профилактика негативных явлений среди~~

документ подписан электронной подписью

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

молодежи: «PROздоровье» Проект «Применение инфографики при разработки занятий по иностранному языку в системе СПО» Методическая разработка «Применение технологий проблемного обучения на уроках литературы» «Друг в беде не бросит» Конспект воспитательного мероприятия.

**Педагоги техникума** активно участвовали в мероприятиях, направленных на повышение уровня профессиональных компетенций и презентации своего положительного опыта.

Всего в 2023-2024 году зарегистрировано: 69 мероприятие, где участвовали педагоги техникума, из них: 15 регионального уровня (конкурсы); 37 всероссийского уровня (олимпиады; конкурсы); 17 международного уровня. (олимпиады; конкурсы);

Результаты участия: дипломы и грамоты (за 1,2,3 места). Всего 33 диплома и грамоты, 9 регионального уровня (Грамоты -1 Дипломы 1 место-6, 2 место-2, 3 место-1); 18 всероссийского уровня (Грамоты, Дипломы- 1 место-15, 3 место-3); 6 международного уровня (Грамоты, Дипломы-1 место-5, 3 место-1).

**Проведены научно-практические мероприятия на базе учреждения (конференции, форумы и т.д.).** 07.04. 2024. Научно-практическая студенческая конференция (внутритехникумовская) «Молодежь-наука-2024» (200 участников). В марте 2024 года Олимпиада профессионального мастерства «ПрофиСтарт» (Повар, кондитер, Поварское и кондитерское дело, Банковское дело), (120 участников). В феврале, марте 2024 года Региональный этап «Профессионал» 2024 по 5 Компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Ресторанный сервис», «Интернет маркетинг», «Банковское дело». (24 участника, 47 волонтеров)

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

**17 внутритехникумовских мероприятий** -3 заседания Общего собрания (Конференции) работников, 9 заседаний Методического совета, 5 тематических Педагогических советов. 27.11.2023г. Педагогический совет «Синергия формирования образовательных результатов в процессе интенсификации освоения обучающимися образовательных программ». 31.01.2023г. Педагогический совет «Интенсификация освоения образовательных программ через гибридный интегративный подход к обучению через механизмы взаимодействия с отраслевыми партнерами».

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

Педагоги участвовали в муниципальных, региональных, федеральных и международных фестивалях, конкурсах, смотрах (количественный анализ) Всего в разном уровне мероприятиях участвовало 65 педагогов, из них 28 заняли призовые места.

Уровни Год	всего	Региональный уровень					Всероссийский уровень					Международный уровень				
		Дипломы, грамоты					Дипломы, грамоты					Дипломы, грамоты				
		1	2	3	уч.	всего	1	2	3	уч.	всего	1	2	3	уч.	всего
<b>2024</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>9</b>

Эффективность, т. е. результативность и качество деятельности педагогов составила в **2024 году -55,0 балла**

### **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 **41 чел. Из них** не имеют высшего образования (среднее, среднее специальное, незаконченное высшее) – **4/9,7 %**. имеют высшее непедагогическое образование –**4/9,7%**, имеют высшее педагогическое образование – **37/ 90,3%**, учёную степень кандидата наук – **2/4,9%**, учёную степень доктора наук **-0**. **Имеющих знаки отличия:** Почетное звание заслуженный работник образования Ульяновской области»-**1/2,4%**, Отличник профессионально-технического образования (просвещения) –**1/2,4%**, Победитель (лауреат) конкурсов профессионального мастерства [Воспитатель года, Учитель года, Самый классный, Сердце отдаю детям, Мастер года] **-3/6,97%**, Почётный работник НПО, СПО, сферы образования, воспитания и просвещения - **14./ 34,1%**, Мастер спорта **-1/ 2,3%**, Золотой знак отличия всероссийского физкультурно спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)-**1/2,4%**.

квалификационный состав педагогических работников за последние 3 года:

Курсы повышения квалификации прошли 35 чел./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 дело	Банковское	1,7 ставки	0,7 ставки	41%
---	------------------	------------	------------	------------	-----

При анализе выявлено:

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	2024уч.г. (количество чел./%)
высшая категория	<b>19/46,3%</b>
первая категория	<b>4/9,8%</b>
соответствие должности	<b>18/43,9%</b>

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

Методическая служба техникума в 2024 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.

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- 7 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». 27 штатных сотрудников техникума имеют свидетельство эксперта с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенциям, соответствующим профилям подготовки; До 15 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 60%

### **Реализованы перспективные проекты профориентационной деятельности.**

Основными направлениями системы профориентационной работы в 2024 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: 2024г.** Образовательный форсайт. Демонстрация эффективных практик работодателей :6 представителей профильных организаций. 3. Карьерный тьюторинг-4 представителя ВУЗов г. Ульяновска и г. Чебоксары

Профессиональное погружение 21 мастер-класс (620 участников). День открытых дверей. Мастер-классы -12. «Без фальшивок», «Занимательно о туризме», «Биологика», «Искусство сервировки», «Холодные напитки», «Кто такой товаровед», «Профессиональная лексика», «Литквиз». (196 участников)

**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 образовательной деятельности	Норматив в срок освоения
1.	38.02.03	Операционная деятельность в логистике	Среднее профессиональное образование (ППССЗ)	операционный логист	Основная	2г. 10мес
2.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Среднее профессиональное образование (ППССЗ)	Товаровед-эксперт	Основная	2г. 10мес
3.	38.02.07	Банковское дело	Среднее профессиональное образование (ППССЗ)	специалист банковского дела	Основная	2г. 10мес
4.	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	Среднее профессиональное образование (ППССЗ)	Менеджер	Основная	3г. 10 мес.
5.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	Среднее профессиональное образование (ППССЗ)	специалист по поварскому и кондитерскому делу	Основная	3г. 10мес 2г. 10мес
6.	43.02.16	Туризм и гостеприимство	Среднее профессиональное образование (ППССЗ)	специалист по туризму и гостеприимству	Основная	2г. 10мес
7.	38.01.02	Продавец, контролёр-кассир	Среднее профессиональное образование (ППКРС)	Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров,	Основная	2г. 10мес

				контролёр-кассир		
8.	43.01.09	Повар, кондитер	Среднее профессиональное образование (ППКРС)	Повар, кондитер	Основная	3г. 10мес

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

Образовательные программы дополнительного профессионального образования	
1.	Интернет-маркетинг

### **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» Кошелев проект Самара» Radisson Ulyanovsk Hotel, на базе которого планируется создание кафедры для проведения теоретических занятий и лабораторных и практических работ. Также техникум сотрудничает с федеральной 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» (ИП Суркова Л.Ф.)

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 сетей пекарен ООО «Ульяновские пекарни».

С введением новых специальностей появилась необходимость расширения баз практики для УГПС 38.00.00 и 43.00.00. 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 учебно - исследовательской работы студентов.**

В техникуме действует студенческое научное общество, общественная организация, объединяющая на добровольных началах преподавателей и студентов, которая активно участвует в научно-организационной и учебно-исследовательской работе. Используются различные формы участия: защита учебных проектов, элементы исследования в ходе практических и лабораторных занятий, мини – исследования, доклады на семинарах, в том числе межрегиональных, участие научно-практических конференциях, проводимых на региональном уровне и др. Защита учебно-исследовательских проектов проходит на ежегодной внутритехникумовской студенческой научно-практической конференции.

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

Все рабочие программы, в том числе, по учебной и производственной практике соответствуют ФГОС СПО, разработаны на основе примерных образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, рассмотрены и одобрены на заседаниях методических комиссий, утверждены заместителем директора по учебной работе и согласованы с профильными партнерами техникума.

Содержание рабочих программ направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, достижение целевых ориентиров программы воспитания.

#### **24. Анализ количества ПОП**

Все структурные элементы всех реализуемых профессиональной образовательной организацией ПОП (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	38.02.03	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
2	38.02.05	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
3	38.02.07	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
4	38.01.02	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
5	43.02.01	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
6	43.02.15	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
7	43.02.16	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются
8	43.01.09	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	Имеются

#### **Количество рабочих программ**

Учебный процесс в 2023-2024 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 2023-2024	
				Кол-во	%
1	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	36	36	100
2.	43.01.09	Повар, кондитер	52	52	100
3.	38.02.03	Операционная деятельность в логистике (9 кл)	46	46	100
4.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (9 классов)	53	53	100
5.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (11 классов)	35	35	100
6.	38.02.07	Банковское дело (9 классов)	51	51	100
7	38.02.07	Банковское дело (11 классов)	34	34	100
8	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании (9 кл)	62	62	100
9	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (9 кл)	63	63	100
10	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (11 кл)	46	46	100
11	43.02.16	Туризм и гостеприимство (9 кл)	52	52	100
12	43.02.16	Туризм и гостеприимство (11 кл)	35	35	100
		ИТОГО, %	565	565	100

#### **Количество ФОС**

Учебный процесс (очное + заочное отделение) в 2023-2024 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 «Операционная деятельность в логистике (9 классов)», «Продавец, контролер-кассир», «Банковское дело» и изучением только дисциплин общеобразовательной подготовки.

№	ФГОС СПО	Наименование профессии/ специальности	Учебных дисциплин по плану	Разработано КОС	
				2023-2024	
				Кол-во	%
1.	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	36	16	44
2.	43.01.09	Повар, кондитер	52	52	100
3.	38.02.03	Операционная деятельность в логистике (9 кл)	46	13	28
2.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (9 кл)	53	53	100
3.	38.02.07	Банковское дело (9 кл)	51	39	76
4.	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании (9 кл)	62	62	100
5.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (9 кл)	63	63	100
6.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело (очное + заочное 11 кл)	46	46	100
7.	43.02.16	Туризм и гостеприимство (9 кл)	52	41	79
8.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (заочное 11 кл)	35	35	100
9.	38.02.07	Банковское дело (заочное 11 кл)	34	34	100
10	43.02.16	Туризм и гостеприимство (заочное 11 кл)	35	35	100
		ИТОГО, %	565	489	86,5

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

При формировании учебного плана и комплекта программного обеспечения учитываются, в том числе требования профильных партнеров техникума к перечню, последовательности и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности. Для обеспечения освоения образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося разрабатывается индивидуальный учебный план.

**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 объеме.

**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. Объём обязательной недельной нагрузки не превышает установленных 36 часов и максимальной нагрузки в объёме 54 часа.

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

**Оценка уровня абитуриентов (приемная комиссия)**

В соответствии с ФЗ «Об образовании в РФ» и Правилами приёма 2024 года, если численность поступающих, превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счёт бюджетных ассигнований областного бюджета, учитываются результаты освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего (полного) общего образования указанные в представленных поступающими документах об образовании, конкурс аттестатов присутствовал на специальностях «Поварское и кондитерское дело» на базе основного общего образования – проходной балл на бюджетную форму обучения 4,3; на специальность «Операционная деятельность в логистике» - 4,05; на специальность «Туризм и гостеприимство» - 3,89, на профессии «Повар, кондитер» - 3,74

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

В результате мониторинга выявлено, что самый высокий средний балл (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 балл 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.

Изучена динамика среднего балла аттестатов студентов, поступивших по специальностям **очного отделения**

Специальность	Средний балл поступивших					
	бюджет			внебюджет		
	2022г	2023г	2024г	2022г	2023г	2024г
Повар, кондитер	3,8	3,85	4,01	-	-	-
Продавец, контролер-кассир	-	3,55	3,46	-	-	-

Товароведение; Торговое дело	4,05	4,2	3,95	3,3	-	3,72
Поварское и кондитерское дело (9 классов)	4,2	4,5	4,4	3,45	3,5	3,58
Банковское дело (9 классов)	-	-	-	3,9	3,85	3,91
Поварское и кондитерское дело (11 классов)	3,85	4,1	3,91	3,3	-	-
Туризм и гостеприимство	-	4,1	4,27	3,6	3,6	3,59
Операционная деятельность в логистике	-	4,1	4,32	-	-	3,77

В результате проведенного мониторинга выявлено, что:

- профессии и специальности, связанные с приготовлением пищи, являются более востребованными среди абитуриентов;
- в среднем на 1 бюджетное место было подано 2,2 заявления, что говорит о конкурентоспособности техникума.
- доля абитуриентов, подавших заявления на бюджетную форму обучения со средним баллом аттестата 4,0 и выше составляет 46 % (115 человек) от общего количества абитуриентов

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

Специальность	Средний балл студентов, поступивших на заочное отделение
	2024 г
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	4,1
Банковское дело	3,9
Поварское и кондитерское дело	3,6
Туризм и гостеприимство	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**

#### **Результаты стартовой диагностики в 2024 году:**

№ 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
К-1	43.01.09 Повар, кондитер	Русск. язык	25	20	50	20	30,6	2,7
		Математика	25	20	85	40	47,8	3,4
		История	25	21	28,6	4,8	3,8	2,3

		Физика	25	20	30	15	12	2,5
		Химия	25	21	42,9	0	23,4	2,4
		<i>Итого по группе</i>	<b>125</b>	<b>102</b>	<b>47,3</b>	<b>16</b>	<b>23,5</b>	<b>2,7</b>
К-2	43.01.09 Повар, кондитер	Русск. язык	25	18	44,4	22,2	30	2,7
		Математика	25	21	32	20	27,1	2,2
		История	25	22	9,1	0	16,0	2,1
		Физика	25	20	60	5	28,6	2,6
		Химия	25	17	29,4	11,8	23,8	2,4
		<i>Итого по группе</i>	<b>125</b>	<b>98</b>	<b>35</b>	<b>11,8</b>	<b>25,1</b>	<b>2,4</b>
П-1	38.01.02 Продавец, контролер-кассир	Русск. язык	25	14	50	7,1	27	2,6
		Математика	24	14	16	15,2	23,1	2,2
		История	25	13	15	0	19,1	2,2
		Физика	24	14	28,6	0	20,3	2,3
		Химия	25	17	0	0	14	2
		<i>Итого по группе</i>	<b>123</b>	<b>72</b>	<b>22</b>	<b>4,5</b>	<b>20,7</b>	<b>2,3</b>
<b>ИТОГО ППКРС 2024</b>			<b>373</b>	<b>272</b>	<b>34,8</b>	<b>10,8</b>	<b>23,1</b>	<b>2,5</b>
			<b>100%</b>	<b>73%</b>				
В т.ч.		<b>Русск. язык</b>	75	52	48,1	16,4	29,2	2,7
		<b>Математика</b>	74	55	44,4	25,1	32,7	2,6
		<b>История</b>	75	56	17,6	1,6	13	2,2
		<b>Физика</b>	74	54	39,5	6,7	20,3	2,5
		<b>Химия</b>	75	55	24,1	3,9	20,4	2,3
Пд-1	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Русск. язык	26	23	65	31	27	3,1
		Математика	26	19	46,2	11,5	30,5	2,5
		История	26	22	72	22,7	36,9	2,9
		Физика	26	21	66,7	61,9	56,2	3,6
		Химия	26	22	81,8	54,5	47,3	3,4
		<i>Итого по группе</i>	<b>130</b>	<b>107</b>	<b>66,3</b>	<b>36,3</b>	<b>39,6</b>	<b>3,1</b>
Пд-2	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Русск. язык	38	23	39,1	4,3	23,8	2,4
		Математика	36	28	39,3	21,4	35	2,7
		История	39	29	51	31	25,5	2,9
		Физика	39	31	51,6	32,3	30,3	3,1
		Химия	39	29	55,2	20,7	35,7	2,9
		<i>Итого по группе</i>	<b>191</b>	<b>140</b>	<b>47,2</b>	<b>21,9</b>	<b>30,1</b>	<b>2,8</b>
<b>Итого по специальности</b>			<b>320</b>	<b>247</b>	<b>56,7</b>	<b>29,1</b>	<b>34,8</b>	<b>2,9</b>
Т-1	43.02.16 Туризм и гостеприимство	Русск. язык	35	26	80,8	38,5	42,5	3,2
		Математика	38	29	51,7	17,2	34,9	2,8
		История	35	30	66,7	40	41,7	3,1
		Физика	36	30	43,3	20	18,7	2,8
		Химия	38	24	75	50	55	3,5
		<i>Итого по группе</i>	<b>182</b>	<b>139</b>	<b>63,5</b>	<b>33,1</b>	<b>38,6</b>	<b>3,1</b>
<b>Итого по специальности</b>			<b>182</b>	<b>139</b>	<b>63,5</b>	<b>33,1</b>	<b>38,6</b>	<b>3,1</b>

Тд-1	38.02.08 Торговое дело	Русск. язык	25	18	75	5,0	33,7	2,9
		Математика	26	23	69,6	47,8	49,6	3,4
		История	24	21	52	14,3	30,5	2,7
		Физика	26	19	68,4	47,4	41,1	3,3
		Химия	24	18	44,4	16,7	28,4	2,6
		<i>Итого по группе</i>	<b>125</b>	<b>99</b>	<b>61,9</b>	<b>26,2</b>	<b>36,7</b>	<b>3,0</b>
<b>Итого по специальности</b>			<b>125</b>	<b>99</b>	<b>61,9</b>	<b>26,2</b>	<b>36,7</b>	<b>3,0</b>
Л-1	38.02.03 Оперативная деятельность в логистике	Русск. язык	39	35	77,1	14,3	35	2,9
		Математика	39	37	43,6	7,7	23,1	2
		История	39	27	52	26	34	2,8
		Физика	39	29	79,3	41,4	37,9	3,4
		Химия	39	35	45,7	20	32,7	2,7
		<i>Итого по группе</i>	<b>195</b>	<b>163</b>	<b>59,5</b>	<b>21,9</b>	<b>32,5</b>	<b>2,8</b>
<b>Итого по специальности</b>			<b>195</b>	<b>163</b>	<b>59,5</b>	<b>21,9</b>	<b>32,5</b>	<b>2,8</b>
Бд-1	38.02.07 Банковское дело	Русск. язык	31	25	44	12	27	2,6
		Математика	31	26	34,6	11,5	10	2,5
		История	31	24	45,8	25	20	2,7
		Физика	31	26	53,8	26,9	22,3	2,8
		Химия	31	26	50	15	30,7	2,7
		<i>Итого по группе</i>	<b>155</b>	<b>127</b>	<b>45,6</b>	<b>18,1</b>	<b>22</b>	<b>2,7</b>
<b>Итого по специальности</b>			<b>155</b>	<b>127</b>	<b>45,6</b>	<b>18,1</b>	<b>22</b>	<b>2,7</b>
<b>ИТОГО ППСЗ 2024</b>			<b>977</b>	<b>775</b> <b>79,3%</b>	<b>57,4</b>	<b>25,7</b>	<b>32,9</b>	<b>2,9</b>
В т.ч.	Русский язык	<b>194</b>	<b>150</b>	<b>63,5</b>	<b>17,5</b>	<b>31,5</b>	<b>2,8</b>	
	Математика	<b>196</b>	<b>162</b>	<b>47,5</b>	<b>19,5</b>	<b>30,5</b>	<b>2,6</b>	
	История	<b>194</b>	<b>153</b>	<b>56,6</b>	<b>26,5</b>	<b>31,4</b>	<b>2,8</b>	
	Физика	<b>197</b>	<b>156</b>	<b>60,5</b>	<b>38,4</b>	<b>34,5</b>	<b>3,2</b>	
	Химия	<b>197</b>	<b>154</b>	<b>58,7</b>	<b>35</b>	<b>38,3</b>	<b>2,9</b>	
<b>ВСЕГО ПО ОГБПОУ УТПиТ</b>			<b>1350</b>	<b>1047</b> <b>77,5</b>	<b>46,1</b>	<b>18,3</b>	<b>28</b>	<b>2,6</b>

**При анализе было выявлено:**

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

<b>Предмет</b>	<b>Минимальный показатель</b>	<b>Максимальный показатель</b>
Русск. язык	2,6 в группе П-1	2,7 в группе К-1, К-2
Математика	2,2 в группах К-2, П-1	3,4 в группе К-1
История	2,1 в группе К-2	2,3 в группе К-1
Физика	2,3 в группе П-1	2,6 в группе К-2
Химия	2 в группе П-1	2,4 в группах К-1, К-2

Самый высокий средний балл по группе в К-1 составляет 2,7, самый низкий в группе П-1 составляет 2,3.

Контролем охвачено 73% студентов первого курса по ППКРС.

Абсолютная успеваемость по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 41,2%, качество знаний – 13,9%, СОУ – 24,3% и средний балл – 2,5.

Абсолютная успеваемость по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир – 22%, качество знаний – 4,5%, СОУ — 20,7% и средний балл — 2,3.

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

<i>Предмет</i>	<i>Минимальный показатель</i>	<i>Максимальный показатель</i>
Русск. язык	2,4 в группе Пд-2	3,2 в группе Т-1
Математика	2 в группе Л-1,2	3,4 в группе Тд-1
История	2,7 в группах ТД-1, БД-1	3,1 в группе Т-1
Физика	2,8 в группах Т-1, БД-1	3,6 в группе ПД-1
Химия	2,6 в группе ТД-1	3,5 в группе Т-1

Наилучшие результаты показала группа Пд-1, где абсолютная успеваемость в группе составила 66,3 %, качественная – 36,3 %, средний балл 3,1.

Наиболее слабый уровень подготовки по тестируемым дисциплинам показала группа БД-1, где абсолютная успеваемость составила 45,6%, качественная 18,1%, средний балл по всем дисциплинам составил 2,7.

Самый высокий охват обучающихся показала группа Л-1 – 83,5%, самый низкий охват в группе ПД-2– 73,3%

3. В целом по всем тестируемым наилучшие результаты показаны по ППССЗ по дисциплине русский язык (ППССЗ абсолютная успеваемость 63,5%, качественная успеваемость – 17,5%, средний балл 2,8) по ППКРС так же по дисциплине русский язык (абсолютная успеваемость 48,1%, качественная 16,4%, средний балл 2,7). Худший результат выявлен по дисциплине история по ППКРС абсолютная успеваемость 17,6%, качественная успеваемость 1,6%, средний балл 2,2; по ППССЗ по дисциплине математика абсолютная успеваемость – 47,5%, качественная успеваемость – 19,5%, средний балл 2,6).

4. 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	2024	73	34,8	10,8	2,5
	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
ИТОГО ППССЗ	2024	79,3	57,4	25,7	2,9
	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

#### **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.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

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

**Текущий контроль (очное отделение)**

**Результаты качественных показателей по специальностям/профессиям в целом по техникуму**

Специальность	Успеваемость		Качество знаний	СОУ	Средний балл	Коэффициент знаний
	абсолютная	качественная				
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	93,7	60,5	85,2	75,2	4,3	76,2
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	100	62,0	90	81,4	4,5	83,2
43.02.16 Туризм и гостеприимство	83,8	37,5	78,1	69,3	4,1	69,4
38.02.03 Операционная деятельность в логистике	95,4	45,5	88,2	75,8	4,3	79,0
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	93,0	53,2	82,4	76,2	4,3	75,6
38.02.07 Банковское дело	100	30,3	75,2	53,3	4,2	68,3
43.01.09 Повар, кондитер	97,3	42,5	78,7	69,8	4,1	69,6
38.01.02 Продавец, контролер-кассир	93,8	37,5	80,3	70,6	4,1	71,7
<b>Итого по техникуму</b>	<b>94,6</b>	<b>46,2</b>	<b>82,825</b>	<b>71,75,45</b>	<b>4,22375</b>	<b>74,4125</b>

**Результаты качественных показателей по специальностям:**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Группы	Абсолютная успеваемость	Качественная успеваемость	Качество знаний	СОУ	Ср. балл	Коэффициент знаний
Пд-1	95,3	71,5	94,6	78,8	4,4	84,8
Пд-2	87	6,5	55,2	52,9	3,6	43,0
Пд-21	95	50	86,3	73,8	4,2	76,9
Пд-22	100	83,4	95,8	85,1	4,6	86,3
Пд-24	91	41	68,2	64,9	3,9	60,2
Пд-31	80	45,9	73,8	67,9	4,0	66,1
Пд-32	100	95,3	98,4	87,9	4,7	92,3
Пд-41	100	96	99,5	90,9	4,7	94,3
Пд-42	100	50	87,5	71,5	4,2	76,1
Пд-3	100	45	84,2	73,7	4,2	75,2
Пд-23	75	62,5	82,7	72,3	4,1	71,4
Пд-33	100	79	96,2	82,4	4,5	87,8

<b>Итого</b>	<b>93,7</b>	<b>60,5</b>	<b>85,2</b>	<b>75,2</b>	<b>4,3</b>	<b>76,2</b>
--------------	-------------	-------------	-------------	-------------	------------	-------------

#### 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

<i>Группы</i>	<i>Абсолютная успеваемость</i>	<i>Качественная успеваемость</i>	<i>Качество знаний</i>	<i>СОУ</i>	<i>Ср. балл</i>	<i>Коэффициент знаний</i>
<b>М-41</b>	100	62,0	90	81,4	4,5	83,2
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>62,0</b>	<b>90</b>	<b>81,4</b>	<b>4,5</b>	<b>83,2</b>

#### 43.01.16 Туризм и гостеприимство

<i>Группы</i>	<i>Абсолютная успеваемость</i>	<i>Качественная успеваемость</i>	<i>Качество знаний</i>	<i>СОУ</i>	<i>Ср. балл</i>	<i>Коэффициент знаний</i>
<b>Т-1</b>	96	25	77,6	68,4	4,1	67,8
<b>Т-21</b>	71,5	50,0	78,6	70,2	4,1	70,9
<b>Итого</b>	<b>83,8</b>	<b>37,5</b>	<b>78,1</b>	<b>69,3</b>	<b>4,1</b>	<b>69,4</b>

#### 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

<i>Группы</i>	<i>Абсолютная успеваемость</i>	<i>Качественная успеваемость</i>	<i>Качество знаний</i>	<i>СОУ</i>	<i>Ср. балл</i>	<i>Коэффициент знаний</i>
<b>ТВ-1</b>	82,4	40,7	76,2	70,4	4,1	68,8
<b>ТВ-21</b>	100	84,2	95,5	87,4	4,6	90,1
<b>ТВ-22</b>	82,3	22,3	81,1	69,7	4,1	71,4
<b>ТВ-31</b>	100	55	78,1	77,3	4,3	73,3
<b>ТВ-32</b>	100	64	80,9	76,2	4,3	74,5
<b>Итого</b>	<b>93,0</b>	<b>53,2</b>	<b>82,4</b>	<b>76,2</b>	<b>4,3</b>	<b>75,6</b>

#### 38.02.08 Операционная деятельность в логистике

<i>Группы</i>	<i>Абсолютная успеваемость</i>	<i>Качественная успеваемость</i>	<i>Качество знаний</i>	<i>СОУ</i>	<i>Ср. балл</i>	<i>Коэффициент знаний</i>
<b>Л-1</b>	95,4	45,5	88,2	75,8	4,3	79,0
<b>Итого</b>	<b>95,4</b>	<b>45,5</b>	<b>88,2</b>	<b>75,8</b>	<b>4,3</b>	<b>79,0</b>

#### 38.02.05 Банковское дело

<i>Группы</i>	<i>Абсолютная успеваемость</i>	<i>Качественная успеваемость</i>	<i>Качество знаний</i>	<i>СОУ</i>	<i>Ср. балл</i>	<i>Коэффициент знаний</i>
<b>Бд-1</b>	100	31,3	76,0	70,4	4,1	68,1
<b>Бд-21</b>	100	52,4	87,5	82,8	4,5	82,4
<b>Бд-31</b>	100	5,5	62,0	61,7	3,9	54,3
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>30,3</b>	<b>75,2</b>	<b>53,3</b>	<b>4,2</b>	<b>68,3</b>

Результаты качественных показателей по профессиям:

#### 43.01.09 Повар, кондитер

<i>Группы</i>	<i>Абсолютная успеваемость</i>	<i>Качественная успеваемость</i>	<i>Качество знаний</i>	<i>СОУ</i>	<i>Ср. балл</i>	<i>Коэффициент знаний</i>
<b>б</b>						

К-1	100	35,3	64,1	64,5	3,9	57,2
К-2	100	43,5	71,3	65,5	4,0	62,3
К-21	95,3	42,9	70,7	67,5	4,0	63,2
К-22	100	36,4	75,5	66,8	4,0	65,8
К-23	100	18,2	84,8	70,9	4,2	74,1
К-31	100	38,9	85,2	71,4	4,2	74,5
К-32	94,5	44,5	80,6	67,3	4,0	69,4
К-33	80	45	79,2	71,6	4,1	71,4
К-41	100	44,5	73,8	69,2	4,1	66,0
К-42	100	47,4	85,5	73,2	4,2	75,8
К-43	100	70,5	95	79,5	4,4	85,4
<b>Итого</b>	<b>97,3</b>	<b>42,5</b>	<b>78,7</b>	<b>69,8</b>	<b>4,1</b>	<b>69,6</b>

### 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Группы	Абсолютная успеваемость	Качественная успеваемость	Качество знаний	СОУ	Ср. балл	Коэффициент знаний
П-1	93,8	37,5	80,3	70,6	4,1	71,7
<b>Итого</b>	<b>93,8</b>	<b>37,5</b>	<b>80,3</b>	<b>70,6</b>	<b>4,1</b>	<b>71,7</b>

Результаты успеваемости обучающихся очного отделения в динамике:





### 39. Предметные олимпиады

№		2022 г.	2023 г.	2024 г.
<b>1.</b>	<b>участников предметных олимпиад</b>	<b>128</b>	<b>42</b>	<b>36</b>
1.	-районного уровня	--	-	-
2.	-областного уровня	<b>61</b>	<b>3</b>	<b>8</b>
3.	-всероссийского уровня	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>21</b>
4.	-международного уровня	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
<b>11</b>	<b>призеров предметных олимпиад</b>	<b>63</b>	<b>19</b>	<b>27</b>
1.	-районного уровня	-	-	-
2.	-областного уровня	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
3.	-всероссийского уровня	<b>34</b>	<b>13</b>	<b>17</b>
4.	-международного	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

Студенты в 2024 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-	43.02.15	ПД.02 География	42	40	100	95	84,2	4,5

21 ПД- 22	Поварское и кондитерское дело	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	38	38	100	90	81,9	4,5
ПД- 31 ПД- 32	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	53	49	100	89,6	81,3	4,5
		МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	45	100	93,5	83,3	4,5
ПД- 41	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	26	26	100	96,2	87,8	4,7
		МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	26	26	100	92,3	82,6	4,5
М-41	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	ОГСЭ.01 Основы философии	21	20	100	90	81	4,5
		ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	21	19	100	89,5	80	4,4
Тв-21 Тв-22	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	ПД.03 Биология	38	36	100	88,9	80,9	4,4
		МДК.04.03 Эксплуатация торгового оборудования и контрольно-кассовой техники	38	37	100	81,1	77,2	4,3
Тв-31 Тв-32	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	ОП.09 Мерчендайзинг	48	44	100	77,3	73,2	4,2
		МДК.01.02 Комплексная автоматизация и технология управления торговым процессом	45	43	100	72,1	70,4	4,1
БД-21	38.02.07 Банковское дело	БД.04 Иностранный язык	21	21	100	95,2	90,1	4,7
		ОП.02 Менеджмент	21	20	100	95	87,8	4,7
БД-31	38.02.07 Банковское дело	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	19	17	100	58,8	63,1	3,9
		ОП.13 Страхование	18	18	100	61,1	63,1	3,9
К-21	43.01.09 Повар, кондитер	ОДБ. 09 География	24	21	100	81	72,4	4,2
		МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	20	18	100	83,3	73,3	4,2
К-31	43.01.09 Повар, кондитер	ОДБ.11 Астрономия	22	18	100	88,9	74,9	4,3
		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных закусок	18	18	100	72,2	66,2	4,0

К-41	43.01.09 Повар, кондитер	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	18	18	100	66,7	62,7	3,9
		МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд	18	18	100	61,1	63,1	3,9
<b>Итого по техникуму:</b>			641	610	100	82,7	76,4	4,3

В результате анализа было выявлено, что во всех группах абсолютная успеваемость при диагностики остаточных знаний составляет 100%. Самое высокое качество знаний в группе Пд-41 по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 96,2%, самое низкое качество знаний в группе БД-31 по дисциплине ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности – 58,8%. Самый высокий средний балл в группах, Пд-41, Бд-21 – 4,7, самый низкий средний балл в группах Бд-31 и К-41 – 3,9.

### **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 2022/23 и 2023/24 уч. годы**

<b>Специальность</b>	<b>Успеваемость, 2 п/з</b>			
	<b>Абсолютная</b>		<b>Качественная</b>	
	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	97,1	93,7	61,7	60,5
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	100	100	74	62,0
43.02.16 Туризм и гостеприимство	100	83,8	0	37,5
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	100	93,0	64,6	53,2
38.02.07 Банковское дело	95	100	28,2	30,3
43.01.09 Повар, кондитер	99,1	97,3	41,1	42,5
38.01.02 Продавец, контролер-кассир	-	93,8	-	37,5
<b>Итого по техникуму:</b>	<b>98,5</b>	<b>94,6</b>	<b>45</b>	<b>46,2</b>

В результате анализа было выявлено, что абсолютная успеваемость в 2023-2024 учебном году снизилась на 3,9 %, чем в 2022-2023 учебном году, однако, при этом качественная успеваемость на 1,2 % выше.

#### **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 Туризм и гостеприимство» абсолютная успеваемость составила 100%, качественная 98%, СОУ -81,1 средний балл 4,45

Общие результаты по заочному отделению: абсолютная успеваемость составила 93,1%, качественная 77,1 %, СОУ -70,8, средний балл 4,1-4,6.

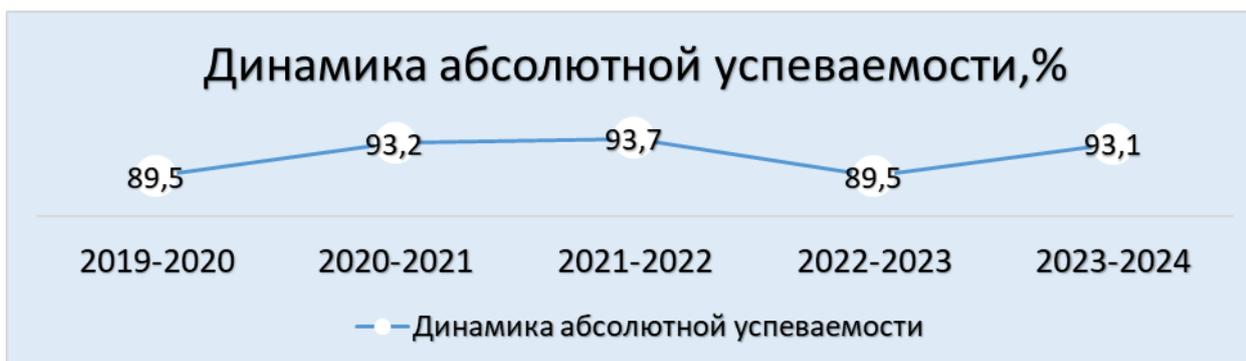
Проанализировав результаты промежуточной аттестации обучающихся заочного отделения можно сделать вывод, что результаты на протяжении 5 лет остаются стабильными, и колеблются в незначительных интервалах.

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%**

2020	2021	2022	2023	2024
89,5	93,2	93,7	89,5	93,1



Абсолютная успеваемость за последний учебный год увеличилась на 3,6%. В группах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело показатель поднялся с 76,5 до 85,4, по специальности Туризм увеличился до 100, а на 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров упал с 93,0 до 90,3.

С неуспевающими студентами ведется индивидуальная работа, в том числе на 1 курсе – 3 чел. (было в прошлом году 5 чел), на 2 курсе – 6 чел (было 7 чел), на 3 курсе – 9 чел (было 9 чел.). На выпускном курсе не имеется

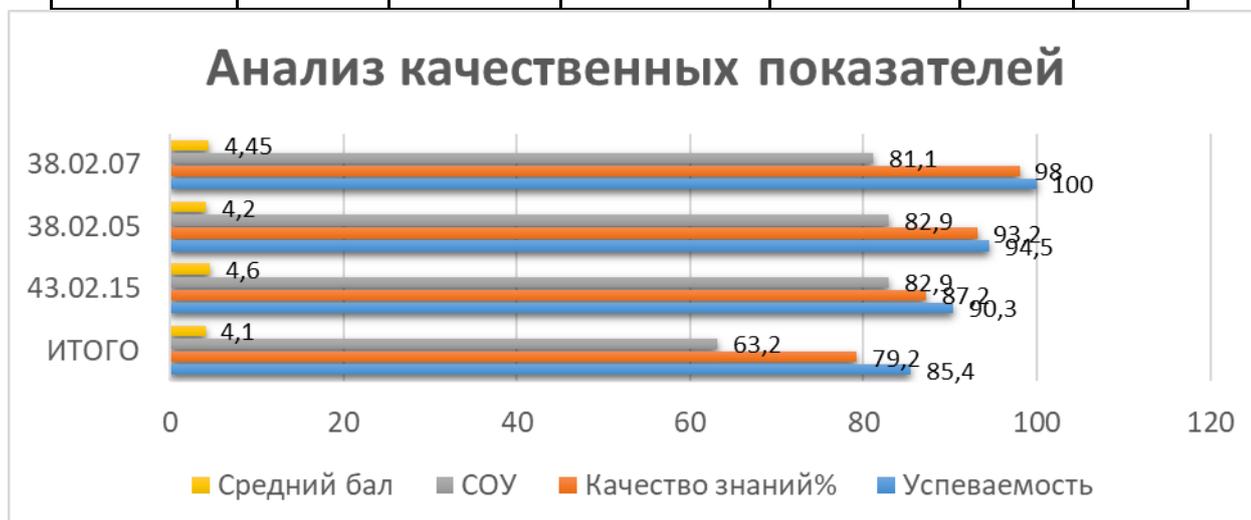
**Успеваемость качественная – 77,1 %**

2020	2021	2022	2023	2024
55	63	73,5	70,8	77,1

**Анализ качественных показателей промежуточной аттестации за 2023-2024 год на заочном отделении**

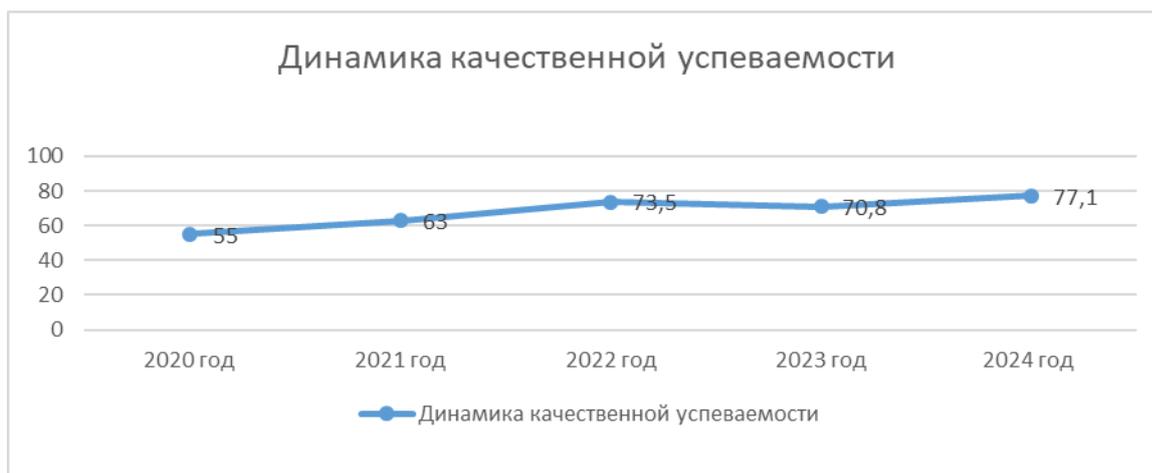
Группа	Количес	Отсев	Успеваемост	Качество	СОУ	Ср.
	ТВО		ь, %	знаний, %		балл

20ПД-1	6	4	100	94,4	85,6	4,6
21ПД-1	16	2	56,9	60	52,9	3,4
22ПД-1	5	4	84,8	76,6	62,8	4,5
23 ПД-1	7	-	100	85,7	78,5	4,4
<b>43.02.15</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>85,4</b>	<b>79,2</b>	<b>63,2</b>	<b>4,1</b>
21 ТВП- 1	6	4	100	91,3	84,5	4,5
22 ТВП-1	14	1	94,4	94,4	87,5	4,8
23 ТВП-1	8	2	76,6	75,9	76,6	4,3
<b>38.02.05</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>90,3</b>	<b>87,2</b>	<b>82,9</b>	<b>4,6</b>
21 Б - 1	9	4	100	92,6	81	4,5
22 Б-1	7	2	100	100	80,2	4,4
23 Б-1	7	1	90,6	90,4	82,3	4,5
<b>43.02.10</b>	<b>23</b>	<b>7</b>	<b>96,8</b>	<b>94,3</b>	<b>81,2</b>	<b>4,5</b>
22Т-1	6	-	100	96	71,5	4,2
23Т-1	9	3	100	100	90,6	4,7
<b>43.02.10</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	<b>98</b>	<b>81,1</b>	<b>4,45</b>
<b>Итого по заочному отделению</b>	<b>100</b>	<b>26</b>	<b>93,1</b>	<b>77,1</b>	<b>76,8</b>	<b>4,4</b>



Анализ: Качественная успеваемость за последние 5 лет выросла на 22,1%. 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. А так же благодаря возможности прохождения обучения с элементами дистанционного формата.

По сравнению с прошлым годом качественная успеваемость увеличилась на 6,3 %.



### **34. Качество практической подготовки обучающихся**

#### **Итоги промежуточной аттестации по практической подготовке 2023-2024 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	97	85,2	100
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	4,6	100	86,2	100
<b>Итого:</b>	<b>4,6</b>	<b>98,4</b>	<b>83,8</b>	<b>100</b>

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

В результате исследований выявлены высокие качественные показатели промежуточной аттестации, абсолютная успеваемость составила 100%, качественная 94-100%, СОУ -79,2-86,2, средний балл 4,4 - 4,6.

Проанализировав результаты промежуточной аттестации обучающихся очного отделения, можно сделать вывод, что результаты на протяжении 2 лет остаются стабильными, и колеблются в незначительных интервалах.

### **35. Государственная итоговая аттестация, демонстрационный экзамен (в т.ч. количественный анализ, портфолио)**

Для проведения государственной итоговой аттестации по всем специальностям утверждаются программы ГИА. На основании положения о допуске к ГИА издаются приказы директора о допуске обучающихся к

государственной итоговой аттестации. На основании решения педагогического совета приказом директора о допуске утверждаются списки обучающихся, формируется экзаменационная комиссия. Председатель экзаменационной комиссии назначается учредителем. Ведутся книги протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии, в том числе на каждого обучающегося по этапам аттестации, с указанием присвоенной квалификации.

В 2023 – 2024 учебном году Государственная итоговая аттестация проводилась:

✓ по ППКРС профессиям:

43.01.09 Повар–кондитер - 54 чел. - в форме демонстрационного экзамена,

✓ по ППССЗ специальностям:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (очное, на базе 9 кл: 25чел- бюджет + 16 чел-внебюджет) – демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы (24 чел – бюджет: Ногаева А.С. защитила ВКР в прошлом году; + 16 чел внебюджет);

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе 11 кл: 19 чел.- очное) - демонстрационный экзамен (18 чел – не явилась Кирюхина К.А.) и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы (19 чел)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе 11 кл: 6 чел.- заочное) - демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы (19 чел)

38.02.07 Банковское дело (очное на базе 9 кл: - 18 чел. + 8 чел. – заочное) - демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (на базе 9 кл (очное - бюджет) 45 чел – защита выпускной квалификационной (дипломной) работы;

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (на базе 11 кл (заочное - внебюджет) 6 чел – защита выпускной квалификационной (дипломной) работы;

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (на базе 9 кл (очное - бюджет) 21 чел – защита выпускной квалификационной (дипломной) работы;

### Анализ результатов Государственной итоговой аттестации (ГИА) (очное отделение) РЕЗУЛЬТАТЫ ГИА в 2023 – 2024 уч. г.

#### Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих /ППКРС/

п/п	Код специальности/ профессии	Получаемая специальность/ профессия	Количество выпускников								
			всего чел.	допущены к ГИА	получили оценки за экзамен					Не явились	
					2	3	4	5	ср. балл		диплом с отличием
1.	43.01.09 ДЭ 43.01.09-1-2024	Повар, кондитер в т.ч	54	54		16	22	16	4,0	9	-
1.1		К-41	18	18		8	6	4	3,8	4	-
1.2		К-42	19	19		8	6	5	3,8	3	-
1.3		К-43	17	17		0	10	7	4,4	2	-

#### программа подготовки специалистов среднего звена /ППССЗ/

Код	Специальность	Допущено к ГИА	Явились на экзамен	Результаты экзамена				Ср. балл	Диплом с отлич
				2	3	4	5		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

									<b>нем</b>
<b>38.02.05</b>	<b>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	-	0	11	34	4,8	<b>16</b>
	в т.ч. Тв-31	20	20	-	0	6	14	4,7	7
	Тв-32	25	25	-	0	5	20	4,8	9
<b>43.02.01</b>	<b>Организация обслуживания с общественном питании (М-41)</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	-	0	4	17	4,8	<b>7</b>
<b>43.02.15</b>	<b>Поварское и кондитерское дело</b>	<b>59</b>	<b>59</b>						<b>13</b>
	Поварское и кондитерское дело (бюджет 9 кл ПД-41)	<b>25</b>	<b>25</b>						<b>9</b>
	в т.ч. ДЭ 43.02.15-1-2024 Поварское и кондитерское дело	25	25		4	11	10	4,2	
	в т.ч. защита ВКР	24	24 Ногаева		0	7	17	4,7	
	Поварское и кондитерское дело (бюджет 11 кл ПД-33)	<b>19</b>	<b>19</b>						<b>4</b>
	в т.ч. ДЭ 43.02.15-1-2024 Поварское и кондитерское дело	19	18 КирюхинаК.А	-	6	8	4	3,9	-
	в т.ч. защита ВКР	19	19		1	8	10	4,5	
	Поварское и кондитерское дело (внебюджет 9 кл ПД-42)	<b>16</b>	<b>16</b>						<b>0</b>
	в т.ч. ДЭ 43.02.15-1-2024 Поварское и кондитерское дело	16	16		10	6	0	3,4	
	в т.ч. защита ВКР	16	16		2	6	8	4,4	
<b>38.02.07</b>	<b>Банковское дело (всего)</b>	<b>18</b>	<b>18</b>						<b>1</b>
	в т.ч. ДЭ 38.02.07-1-2024 Банковское дело	18	18		12	5	1	3,4	
	Защита ВКР	18	18		-	9	9	4,5	
	<b>Итого ППССЗ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>37</b>

## ИТОГИ

ГИА выпускников на **заочном отделении**  
по ППССЗ за 2023-2024 учебный год

п/п	Код специальности	Специальность	Количество выпускников							
			всеобщее, 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	5	5	-	0	1	4	4,8	1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

		товаров (защита ВКР)								
2	38.02.07	<b>Банковское дело, в т.ч</b>	8	8						4
		демонстрационный экзамен	8	8	-	-	2	6	4,8	-
		защита ВКР	8	8	0	0	0	8	5,0	-
3	43.02.15	<b>Поварское и кондитерское дело</b>	6	6						2
		демонстрационный экзамен	6	6		1	3	2	4,2	-
		защита ВКР	6	6		1	3	2	4,2	-
Итого			<b>19</b>	<b>19</b>						<b>7</b>

### РЕЗУЛЬТАТЫ ГИА по ОГБПОУ УТПиТ в 2023 – 2024 уч.г.

п/п	Код специальности	Специальность	Количество выпускников							
			допущ. к экзаменам	сдали экзамены	Получили оценки за экзамен					диплом с отличием
2	3	4			5	ср. балл				
1.	38.02.05	<b>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (защита ВКР)</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	-	0	12	38	4,8	<b>17</b>
2	38.02.07	<b>Банковское дело, в т.ч.</b>	<b>26</b>	<b>26</b>						<b>5</b>
		Демонстрационный экзамен	26	26		12	7	7	3,8	
		Защита ВКР	26	26		0	9	17	4,7	
3	43.02.01	<b>Организация обслуживания в общественном питании (защита ВКР)</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	-	0	4	17	4,8	<b>7</b>
4	43.02.15	<b>Поварское и кондитерское дело, в т.ч.</b>	<b>65</b>	<b>65</b>						<b>15</b>
		Демонстрационный экзамен	66	65		21	28	16	3,9	
		Защита ВКР	65	65		4	24	37	4,5	
5	43.01.09	<b>Повар, кондитер (демонстрационный экзамен)</b>	<b>54</b>	<b>54</b>		16	22	16	4,0	<b>9</b>
<b>Итого по ОГБПОУ УТПиТ</b>			<b>216</b>	<b>216</b>						<b>53</b>

Проведен анализ результатов **демонстрационного экзамена** государственной итоговой аттестации 2024 года, выявлены следующие результаты:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

Государственная итоговая аттестация в форме **демонстрационного экзамена** (2024 очное) проводилась: по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 38.02.07 Банковское дело

Код	Специальность	Явились на экзамен	Результаты экзамена			Ср. балл	Диплом с отличием
			3	4	5		
<b>43.02.15</b> КОД 43.02.15-1-2024	<b>Поварское и кондитерское дело:</b>	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>14</b>	<b>3,9</b>	<b>13</b>
	<b>В т.ч.</b>						
	Бюджет 9 кл ПД-41	25	4	11	10	4,2	
	Бюджет 11 кл ПД-33	18	6	8	4	3,9	-
	Внебюджет 9 кл ПД-42	16	10	6	0	3,4	
<b>38.02.07</b> КОД 38.02.07-1-2024	<b>Банковское дело</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>3,4</b>	<b>1</b>
	<b>Итого ДЭ ППССЗ</b>	<b>77</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>3,8</b>	<b>14</b>

Проведен анализ обученности по результатам проведения ГИА в форме **демонстрационного экзамена** в УТПиТ (студентов очного отделения)

	43.01.09 Повар, кондитер	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	38.02.07 Банковское дело	В целом ППССЗ и ППКРС по УТПиТ
Кол-во выпускников – участников ДЭ, чел	54	59	18	131
Успеваемость	100	100	100	100
Качество	70,4	66,1	33,3	63,4
СОУ	66,4	63,1	47,3	62,3
Средний балл	4,0	3,9	3,4	3,9
Коэффициент знаний	62,2	57,6	27,8	55,4

Проведен сравнительный анализ результатов **демонстрационного экзамена** государственной итоговой аттестации 2024 года (очное) с результатами предыдущего года, выявлены следующие результаты:

Показатель	2023 год выпуска	2024 год выпуска
Кол-во выпускников, чел	116	131
Успеваемость	100	100
Качество	91,4	63,4
СОУ	72,8	62,3
Средний балл	4,2	3,9
Коэффициент знаний	79,3	55,4

Анализ результатов государственной итоговой аттестации в форме ~~демонстрационного экзамена при 100% абсолютной успеваемости~~ выявлено

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

**снижение всех показателей:** качество знаний - на 28%; СОУ – 10,5%; средний балл – на 0,3 балла, коэффициент знаний – 23,9%.

Государственная итоговая аттестация в форме защиты **выпускной квалификационно дипломной работы** проводилась по ППССЗ по специальностям: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; 28.02.07 Банковское дело; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код	Специальность	Явились на экзамен	Результаты экзамена			Ср. балл	Диплом с отличием
			3	4	5		
<b>38.02.05</b>	<b>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров:</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>34</b>	<b>4,8</b>	<b>16</b>
	бюджет 9 кл., Тв-31	20	0	6	14	4,7	7
	бюджет 9 кл., Тв-32	25	0	5	20	4,8	9
<b>43.02.01</b>	<b>Организация обслуживания с общественном питании</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>4,8</b>	<b>7</b>
<b>43.02.15</b>	<b>Поварское и кондитерское дело:</b>	<b>59</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>35</b>		<b>13</b>
	бюджет 9 кл.,Д-41	24	0	7	17	4,7	9
	бюджет 11 кл.,ПД-33	19	1	8	10	4,5	4
	внебюджет 9 кл., ПД-42	16	2	6	8	4,4	0
<b>38.02.07</b>	<b>Банковское дело: внебюджет 9 кл., БД-31</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>4,5</b>	<b>1</b>
	<b>Итого ППССЗ</b>	<b>143</b>	<b>3</b>	<b>45</b>	<b>95</b>	<b>4,6</b>	<b>37</b>

Показатель	2024 г. выпуск
Кол-во выпускников, чел	143
Успеваемость	100
Качество	97,9
СОУ	87,3
Средний балл	4,6
Коэффициент знаний	91,6

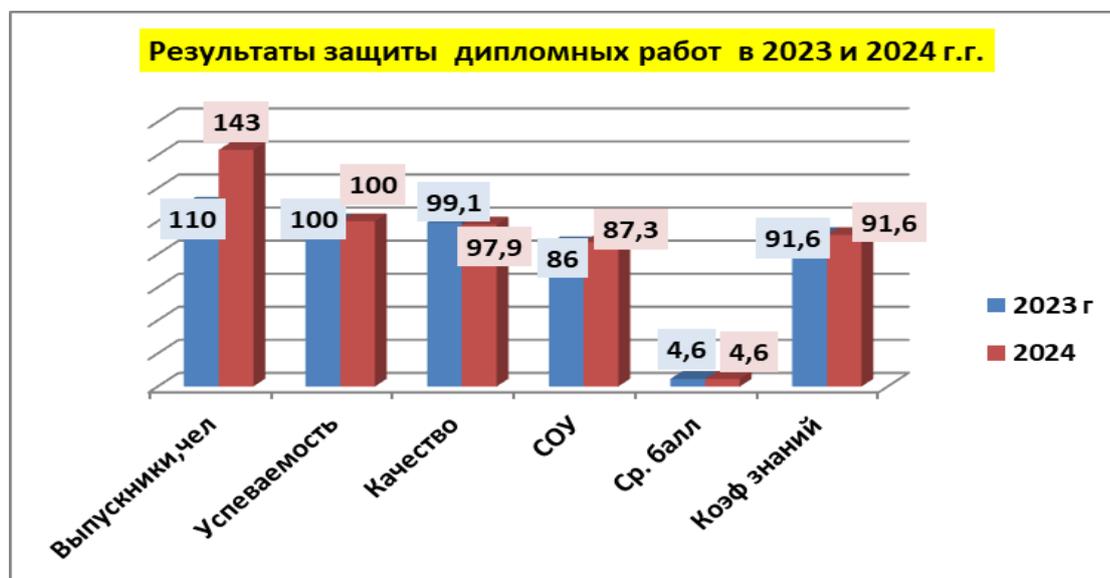
Анализ результатов защиты ВКР (очное отделение)

Показатель	Значение
Коэффициент знаний	91,6
Средний балл	4,6
СОУ	87,3
Качество	97,9
Успеваемость	100
Кол-во выпускников, чел	143

Проведен сравнительный анализ результатов защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы государственной итоговой аттестации 2024 года (очное) с результатами предыдущего года, выявлены следующие результаты:

Государственная итоговая аттестация в форме защиты дипломной работы проводилась по ППССЗ по специальностям: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; 28.02.07 Банковское дело; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Показатель	2023 год выпуск	2024 год выпуск
Кол-во выпускников, чел	110	143
Успеваемость	100	100
Качество	99,1	97,9
СОУ	86	87,3
Средний балл	4,6	4,6
Коэффициент знаний	91,6	91,6



Анализ результатов защиты дипломных работ государственной итоговой аттестации выявлено: увеличение выпуска - на 33 чел, небольшое снижение качественной успеваемости, в остальном выявлены **стабильные показатели**.

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

<b>Показатель</b>	<b>2023 год выпуск</b>	<b>2024 год выпуск</b>
Кол-во выпускников, чел	160	197
Количество выданных дипломов	159	197
Количество дипломов с отличием	34	46
% дипломов с отличием	21,4	23,4

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

- Обучающихся, допущенных в установленном порядке к ГИА в 2024 – 197 чел, успешно прошли экзаменационные испытания и получили диплом об освоении ППКРС и ППССЗ – 197 чел;
- количество дипломов с отличием в 2024 г увеличилось в сравнении с 2023 г (с 34 до 46).

## РЕЗУЛЬТАТЫ

государственной итоговой аттестации выпускников на **заочном отделении**  
по программам подготовки специалистов среднего звена за **2023-2024** учебный  
год

п/п	Код специальности	Специальность	Количество выпускников							
			всего (чел.)	допущ. к экзаменам	Получили оценки за экзамен					
					2	3	4	5	ср. балл	диплом с отличием
1.	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (защита ВКР)	5	5	-	-	1	4	4,8	1
2	38.02.07	Банковское дело, в т.ч	8	8	-	-	2	6	4,75	4
		демонстрационный экзамен	8	8	-	-	2	6	4,75	4
		защита ВКР	8	8	-	-	-	8	5,0	4
3	43.02.15	Поварское и кондитерское дело, в т.ч.	6	6	-	1	3	2	4,2	2
		демонстрационный экзамен	6	6		1	3	2	4,2	2
		защита ВКР	6	6		1	3	2	4,2	2
<b>Итого</b>			<b>19</b>	<b>19</b>	-	-	-	-	<b>4,6</b>	<b>7</b>

По результатам демонстрационного экзамена на заочном отделении по компетенциям дело выявлено:

- компетенция Банковское дело – высокому уровню подготовки соответствуют – 8 чел (100%).
- компетенция Поварское дело – уровню подготовки соответствуют – 2 чел (33,3%).

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

Профессия, специальность	Учебный год	Абсолютная успеваемость, %	Качественная успеваемость, %	СОУ, %	Средний балл
--------------------------	-------------	----------------------------	------------------------------	--------	--------------

«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 2024 году выпуск техникума (в форме очного и заочного отделений) составил

216 человека, из них 145 чел сдавал государственную итоговую аттестацию в форме демонстрационного экзамена: 54 чел - по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 26 чел – по специальности 38.02.07 Банковское дело, 65 чел – по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Обучающиеся - выпускники 2024 года при сдаче государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы (специальностей 38.02.05, 38.02.07, 43.02.01, 43.02.15) предоставили 162 портфолио в бумажном носителе.

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

Повар, кондитер	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
	2023-2024	97,3	42,5	69,8	4,1
<b>Итого по профессии</b>		<b>97,9</b>	<b>39,3</b>	<b>68,8</b>	<b>4,1</b>
Продавец, контролер-кассир	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
	2023-2024	93,8	37,5	70,6	4,1
<b>Итого по профессии</b>		<b>96,1</b>	<b>53,8</b>	<b>74,1</b>	<b>4,3</b>
Организация обслуживания в общественном питании	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
	2022-2023	100	74	84,1	4,5
	2023-2024	100	62,0	81,4	4,5
<b>Итого по специальности</b>		<b>98,25</b>	<b>66,5</b>	<b>79,5</b>	<b>4,4</b>
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	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
	2023-2024	93,0	53,2	76,2	4,3
<b>Итого по специальности</b>		<b>96,2</b>	<b>51,3</b>	<b>74,4</b>	<b>4,2</b>
Поварское и кондитерское дело	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
	2023-2024	93,7	60,5	75,2	4,3
<b>Итого по специальности</b>		<b>95,7</b>	<b>56,9</b>	<b>75,9</b>	<b>4,3</b>
Операционная деятельность в логистике	2023-2024	95,4	45,5	75,8	4,3
<b>Итого по специальности</b>		<b>95,4</b>	<b>45,5</b>	<b>75,8</b>	<b>4,3</b>
Банковское дело	2022-2023	95	28,2	70,5	4,2
	2023-2024	100	30,3	53,3	4,2
<b>Итого по специальности</b>		<b>97,5</b>	<b>29,3</b>	<b>61,9</b>	<b>4,2</b>
Туризм и гостеприимство	2022-2023	100	0	67,3	4,0
	2023-2024	83,8	37,5	69,3	4,1
<b>Итого по специальности</b>		<b>91,9</b>	<b>18,8</b>	<b>68,3</b>	<b>4,1</b>
<b>Итого по техникуму</b>	<b>2019-2020</b>	<b>93,6</b>	<b>53,1</b>	<b>75,9</b>	<b>4,3</b>
	<b>2020-2021</b>	<b>98,2</b>	<b>43,5</b>	<b>71,6</b>	<b>4,2</b>
	<b>2021-2022</b>	<b>97,9</b>	<b>55,96</b>	<b>73,9</b>	<b>4,3</b>
	<b>2022-2023</b>	<b>98,7</b>	<b>50,1</b>	<b>74,2</b>	<b>4,2</b>
	<b>2023-2024</b>	<b>94,6</b>	<b>46,1</b>	<b>71,5</b>	<b>4,2</b>
<b>Ср. показатель за 5-и летний период</b>		<b>96,6</b>	<b>49,75</b>	<b>73,42</b>	<b>4,24</b>

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

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

В 2023-2024 уч. году обучающихся техникума участвовали в оценочных процедурах, проведенных в рамках Всероссийской проверочной работы (ВПР).

Статистика участия по отдельным дисциплинам:

Математика (130 участников)

Оценка	Статистика по оценкам	Количество участников
2	0,8	1 участник
3	42,3	55 участников
4	46,9	61 участник
5	10	13 участников

География (33 участника)

Оценка	Статистика по оценкам	Количество участников
2	3	1 участник
3	15,2	5 участников
4	63,6	21 участник
5	18,2	6 участников

Метапредметные дисциплины (216 участников)

Оценка	Статистика по оценкам	Количество участников
2	2,8	6 участник
3	25,9	56 участников
4	59,3	128 участник
5	12	26 участников

Сводные результаты участия в ВПР:

Дисциплина	Успеваемость абсолютная	Успеваемость качественная	СОУ	Средний балл	Коэффициент знаний
Математика	99,2	56,9	55,4	3,7	47,5
География	97	81,8	64,8	4,0	69,1
Метапредмет	97,2	71,3	59,7	3,8	59,4
<b>Итого</b>	<b>97,8</b>	<b>70</b>	<b>60</b>	<b>3,8</b>	<b>58,6</b>

При анализе было выявлено, что самое низкое качество знаний и средний балл у студентов первого курса по дисциплине Математика – 56,9% и 3,7. Самый высокое качество знаний и средний балл у студентов первого курса по дисциплине География – 81,8% и 4,0.

Средний балл по техникуму равен 3,8 что выше среднего балла за 2023 – 2024 гг. – 3,4.

Общие выводы и рекомендации

1. Преподавателям провести тщательный анализ количественных и качественных результатов ВПР для выявления проблем отдельных обучающихся.
2. Преподавателям спланировать коррекционную работу с обучающимися, не справившимися с ВПР.
3. Преподавателям провести повторение и отработку программного материала, вызвавшего наибольшие затруднения у обучающихся.
4. Классным руководителям информировать родителей о результатах ВПР, текущих образовательных достижениях обучающихся.

**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	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
	<b>2023-2024</b>	<b>54</b>	<b>65</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>-</b>
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	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	-	-
	<b>2023-2024</b>	<b>21</b>	<b>81</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>0</b>
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	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
	<b>2023-2024</b>	<b>50</b>	<b>74</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>
Поварское и кондитерское дело	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
	<b>2023-2024</b>	<b>65</b>	<b>68</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>-</b>
Банковское дело	2019-2020	7	100,0	-	-	-	-
	2020-2021	6	50,0	-	50,0	-	-
	2021-2022	7	100	-	-	-	-
	2022-2023	9	100	-	-	-	-
	<b>2023-2024</b>	<b>26</b>	<b>77</b>	<b>19</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>ИТОГО выпуск за последние 5 лет</b>		<b>985</b>	<b>57,8</b>	<b>18,4</b>	<b>13,1</b>	<b>8,9</b>	<b>1,8</b>

В результате мониторинга востребованности выпускников ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» в 2024 году получены следующие результаты: самыми востребованными на рынке труда являются обучающиеся специальности «Организация обслуживания в общественном питании» - 81%, «Банковское дело» - 77%, «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» - 74%, «Поварское и кондитерское дело» - 68%, профессии «Повар, кондитер» - 65,%,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

**Трудоустройство выпускников  
ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»  
на 01.07.2024 год**

Мониторинг востребованности выпускников техникума в 2024 г. имеет положительную динамику 70,8% по сравнению с 2023г - 69,6%

Код и наименование профессии, специальности	Суммарный выпуск СПО 2024 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	54	35	65	5	9	13	24	1	2	-	-
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	21	17	81	2	9	2	10	-	-	-	-
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	65	44	67,8	4	6,1	16	24,6	1	1,5	-	-
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров	50	37	74	7	14	6	12	-	-	-	-
38.02.07 Банковское дело	26	20	77	1	3,8	5	19,2	-	-	-	-
<b>Всего</b>	<b>216</b>	<b>153</b>	<b>70,8</b>	<b>19</b>	<b>8,9</b>	<b>42</b>	<b>19,4</b>	<b>2</b>	<b>0,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

### **39. Наличие и оснащённость 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 60 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 2024 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.

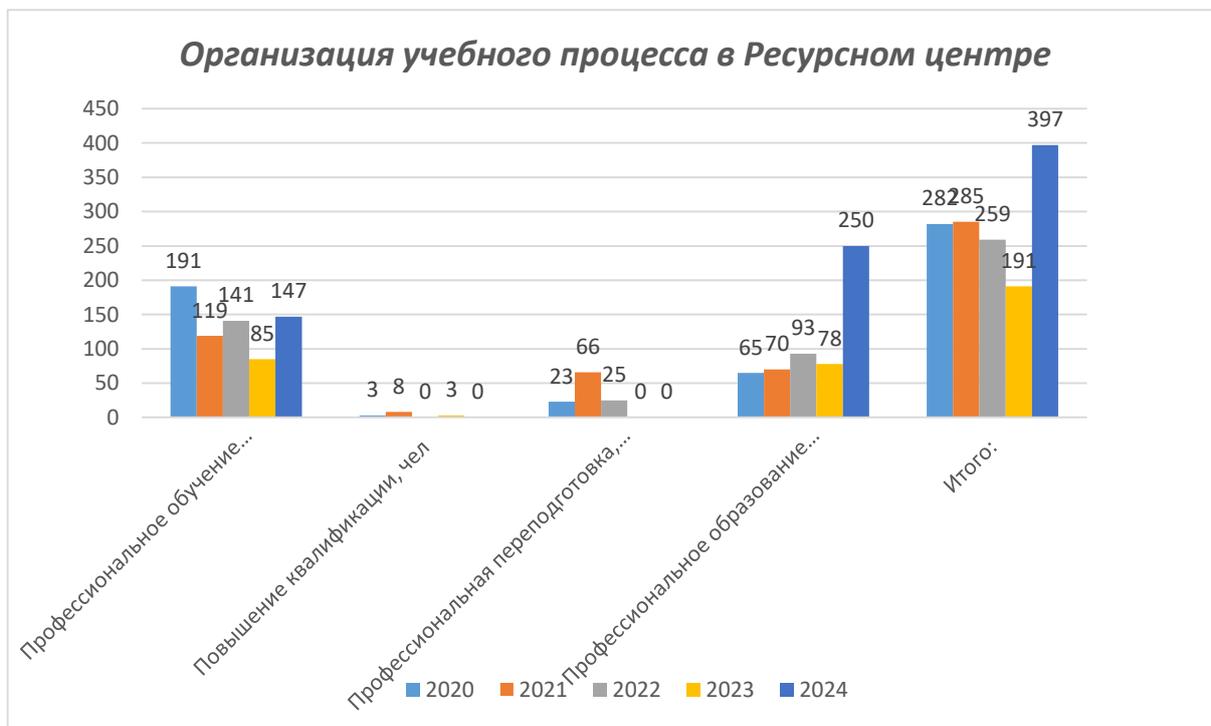
Перечень вопросов и заданий доводится до обучающихся. На основе этого перечня создаются контрольно-оценочные средства, которые рассматриваются на методических комиссиях и утверждаются заместителем директора по учебной работе, согласовываются с работодателями.

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;
- Увеличению объема лабораторно-практических занятий;
- Развитию материальной базы кабинетов и лабораторий;
- Созданию учебно-методических материалов, приобретению оборудования для проведения лабораторно-практических работ;
- Пополнению библиотечного фонда по специальным дисциплинам;
- Использованию дистанционного формата обучения на 30%.

#### ***41. Организация учебного процесса в Ресурсном центре***

<b>Вид обучения</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
Профессиональное обучение (профессиональная подготовка), чел	191	119	141	85	147
<i>Дополнительное профессиональное образование:</i>					
Повышение квалификации, чел	3	8	0	3	0
Профессиональная переподготовка, чел	23	66	25	0	0
Профессиональное образование (семинары, мастер классы), чел	65	70	93	78	250
Стажировка		22	-	25	-
<b>Итого:</b>	<b>282</b>	<b>285</b>	<b>259</b>	<b>191</b>	<b>397</b>



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	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Повар	88	113	126	40	32
Кондитер	12	5	15	40	50
Пекарь				17	25
Кассир, с включением модуля 1С. Управление торговлей	32	33	33	0	0
Бармен	10	21	17	21	20
Официант				20	20
«Менеджер по персоналу» с включением учебного модуля «1С: Предприятие 8.3. Зарплата и управление персоналом»	0	56	23	0	0
Профессиональное обучение (семинары, мастер-классы)	52	60	65	72	250
Повышение квалификации «Повар»	13	15	3	3	0



Наиболее востребованным является обучение по профессии «Кондитер» и «Повар».

#### Качество обучения слушателей

Средний балл, полученный на итоговой аттестации:

Профессия	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
Повар	4,4	4,5	4,6	4,7	4,5	4,8	4,9	4,95
Кондитер	4,4	4,3	4,5	5,0	4,8	4,9	4,9	5,0
Пекарь							4,8	4,9
Кассир, с включением модуля 1С. Управление торговлей	4,9	4,7	4,9	4,9	4,5	4,7	-	-
Бармен	4,3	0	0	4,5	4,6	4,8	4,8	4,85
Менеджер	0	0	0	5	4,7	4,9	-	-
Официант							5,0	5,0

Итоговая аттестация по программам профессионального обучения проходит в виде квалификационного экзамена. Динамика положительных результатов стабильна на протяжении семи лет. Средний балл по сравнению с прошлым годом вырос на 0,06. За 2023-24 год наблюдается стабильная тенденция положительных результатов абсолютной и качественной успеваемости, что составляет 100%. Средний балл по группам составляет 4,95.

Предлагаемые решения (корректирующие, предупреждающие действия): В 2024 году выполнен значительный объем работы за год. Всего прошли обучение по ПО и ДПО 191 человека, привлечено внебюджетных средств 4237,2 тыс. руб

В 2023-24 году была продолжена работа по развитию внебюджетной деятельности в реализации дополнительных образовательных программ. Продолжает реализацию программа профессиональной подготовки «Официант».

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

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 – **19.688 экз.**, из них учебная литература – **4.453 экз.**, художественная литература – **710 экз.** В образовательном процессе используется доступ электронной образовательной системы, которая является совокупностью Произведений (база данных), представленных в объективной форме, и образовательных сервисов. (подписка в издательстве Юрайт), имеется доступ обучающихся техникума к Национальной электронной библиотеки.

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 2024 год выполнен по всем направлениям. Организовано **23** выставки. Оформлена подписка на периодические издания и профессиональные журналы: «Банковское обозрение», «Туризм: Право и Экономика», «Управление магазином», «Современный ресторан», «Логистика».

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

№	Показатели качества процесса	2020	2021	2022	2023	2024
		2	2	2	2	2
1.	Количество единиц вычислительной техники (всего)	68	85	85	85	100
	Из них используется в учебном процессе	35	45	45	45	50
2.	Количество единиц IBM PC:					
	– с двоядерными процессорами или с двумя и более процессорами с тактовой частотой более 1 ГГц	38	45	45	45	45
	- приобретено за последний год	20	17	17	0	0
	- пригодных для тестирования студентов в режиме on-line	56	65	65	45	45
	- пригодных для тестирования студентов в режиме off-line	56	65	65	45	45
3.	Количество ЭВМ на 100 студентов очной формы обучения	11,1	12,9	12,9	12,9	14,1
4.	Скорость подключения к сети Internet	100	300	300	300	300
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	65	65	0	0
8.	Количество компьютерных классов – всего	3	3	3	3	4
	- оборудованных мультимедиапроекторами	3	3	3	3	4
9.	Количество используемого трафика сети Internet					

№	Показатели качества процесса	2020	2021	2022	2023	2024
		2	2	2	2	2
	по категориям (Гб)	3826	1694,16	1784,26	3960,3	4133,8
	- получено	3137	141,61	156,50	190,9	201,3
	- отправлено					
10.	Доля профессиональных образовательных программ, реализуемых с применением электронного обучения, в том числе дистанционного обучения, в %	50	100	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	35
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	86	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.**

Произведен текущий ремонт кабинетов № 40, 41, библиотеки, медицинского кабинета, учебной части техникума, ремонт туалетной комнаты на 2 этаже. Закуплено новое технологическое оборудование, инвентарь, новые шкафы-купе, мебель офисная. Установлено ограждение по периметру здания. 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 обеспечения энергоэффективности проведена работа по замене светильников на светодиодные в учебных классах и в спортивном зале, установлена запорная арматура в системе отопления, 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 2024г, 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 74%. 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.**

Для оказания первичной доврачебной медицинской помощи техникуму располагает медицинским пунктом.

Медицинский пункт оснащен оборудованием:

ростомер медицинский, весы медицинские, тонометр-автомат, холодильник, облучатель бактерицидный, кушетка и ширма медицинская, стетоскоп медицинский, настенный дозатор для мыла, термометры, гигрометры.

**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 компенсация за питание студентам, относящимся к категории инвалидов и/или лицам с ограниченными возможностями здоровья, студентам из многодетных семей и студентам из семей участников специальной военной операции на территории Украины. 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

<b>Показатели</b>	<b>2024 год</b>	<b>Площадь, приходящаяся на одного студента приведенного контингента</b>
Общая площадь зданий и сооружений (м <sup>2</sup> ) в том числе:	3415	4,16
учебный корпус (м <sup>2</sup> )	1193	1,46
учебно-лабораторный корпус (м <sup>2</sup> )	-	-
пункты общественного питания (м <sup>2</sup> )	106	0,129
спортзалы и другие спортивные сооружения (м <sup>2</sup> )	162	0.198
общезитие (м <sup>2</sup> )	-	-

## **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 2023-2024 годах был произведен текущий ремонт в кабинетах № 40, 41, библиотеки, медицинского кабинета, учебной части техникума, ремонт туалетной комнаты на 2 этаже. 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	95
2.	Лаборатория технологии приготовления пищи Учебный кулинарный и кондитерский цех Автоматизации производственных процессов	100
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования	93
4.	Информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, информатики Инженерной графики	98
5.	Математики и статистики Технической механики	93
6.	Бухгалтерского учёта Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия Учебный банк; Учебный (тренинговый) офис	95
7.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены География География туризма	93
8.	Экономики и финансов Маркетинга, менеджмента и управления персоналом Документационного обеспечения управления Делопроизводство и оргтехника	93
9.	Технологии кондитерского производства Технологии изготовления хлебобулочных изделий Технологии производства кондитерских сахаристых изделий Технологии производства макарон	93
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	98
12.	Гуманитарных и социально-экономических дисциплин Правового обеспечения профессиональной деятельности Истории и права	96

Документ подписан электронной подписью

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31



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

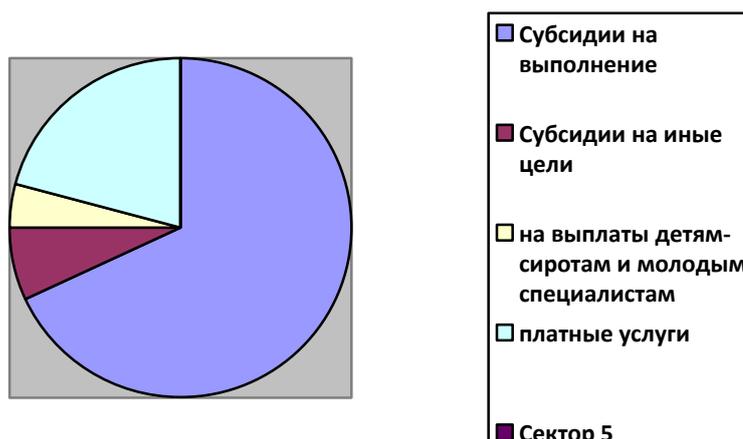
#### 54. Доходы образовательной организации

В 2024 году объем финансового обеспечения, полученного из областного бюджета, составил 72672,1 тыс. рублей, в том числе

- субсидии на выполнение государственного задания 62598,6 тыс.руб
- субсидии на иные цели – 6376,00 тыс. рублей,
- бюджетные ассигнования по выплатам сиротам, питание инвалидам, семьям, участникам СВО и многодетным – 3577,20 тыс.рублей,
- бюджетные ассигнования по выплатам молодым специалистам- 120,31 тыс.рублей.

В 2024 году было получено доходов от иной приносящей доход деятельности (платные образовательные услуги и услуги студенческой столовой ) в размере 19273,25 тыс.рублей, Таким образом, общий объем полученных средств в 2024 году составил 91945,35 тыс. рублей. В диаграмме, представленной ниже, приводится распределение поступлений по источникам.

#### Поступление денежных средств в 2024 году



По состоянию на 01.01.2024 года остаток средств на лицевом счет составил 1076,86 тыс. рубля, в том числе по субсидиям на гос. задание –322,80 тыс. рублей, по приносящей доход деятельности – 754,06 тыс. рублей.

По состоянию на 01.01.2025 года расходы по исполнению публичных обязательств исполнены в размере 3680,05 тыс. рублей или на 99,5%. На конец года имеется остаток по бюджетным ассигнованиям на выплаты молодым специалистам в размере 17,45 тыс. рублей.

По субсидиям на выполнение государственного задания с учетом остатка на начало года расходы составили 61307,74 тыс. рублей или 96,1%.

На конец года имеются остатки по субсидии на выполнение гос. задания в сумме 2460,67 тыс. рублей

В 2024 году расходы по выполнению государственного задания по своим направлениям имеют следующую структуру: расходы на заработную плату и выплаты социального характера – 70,2% всех расходов, расходы на оплату страховых взносов- 21,1%, расходы на закупку товаров, работ, услуг – 7,2%, прочие расходы – 1,5%.

В 2024 году расходы по приносящей доход деятельности с учетом остатка на начала года составили 19963,38 тыс. рублей.

Расходы по приносящей доход деятельности имеют следующую структуру: расходы на заработную плату и выплаты социального характера- 44,6% всех расходов, расходы на оплату страховых взносов – 8,0%, расходы на закупку товаров, работ, услуг- 44,3%, выплаты стипендии студентам – 3,0%, прочие расходы- 0,1%.

Кроме того, в 2024 году на были получены средства из федерального бюджета на выплату стипендии Правительства РФ в сумме 12000,00 рублей, расходы по которой произведены в полном объеме.

В 2024 году учреждением были получены целевые субсидии в размере 6376,00 тыс. рублей, в том числе:

- на выплату стипендии – 4246,00 тыс. рублей
- на расходы, связанные с приобретением услуг, необходимых для реализации мероприятий, направленных на обеспечение антитеррористической защищенности учреждения – 2130,00 тыс. рублей

Все расходы по субсидиям на иные цели произведены в полном объеме. Остатков субсидии на 01.01.2025 года не имеется.

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



На начало года в Учреждении имелась кредиторская задолженность перед поставщиками в размере 212,58 тыс. рублей. Это задолженность была погашена в 1 квартале 2024 года.

По состоянию на 01.01.2025 года кредиторская задолженность составила 1907,35 тыс. рублей, из которой:

- задолженность перед поставщиками 833,17 тыс. рублей (по гос. заданию -21,92 тыс. рублей, по приносящей доход деятельности – 811,25 тыс. рублей). Это текущая задолженность, которая будет погашена в 1 квартале 2025 года
- задолженность по единому налоговому платежу – 1074,17 тыс. рублей (по приносящей доход деятельности).

На 01.01.2025 года у учреждения имеется дебиторская задолженность по оказанным образовательным услугам, что привело к возникновению кредиторской задолженности на конец года

**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 2024 году 340 студентов занимались в группах спортивного совершенствования техникума. Выявлено, что на протяжении 5 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 30.08.2024 года и Студенческого совета №1 от 30.08.2024 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 объёме. 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 внеучебное время занимаются в кружках и клубах. В техникуме действуют кружки от областного Дворца творчества детей и молодёжи:

- ✓ «Экос»
- ✓ «Грин тим»

В рамках внеучебной деятельности функционируют клубы:

- ✓ Клуб военно-патриотического воспитания «Патриот»
- ✓ Творческий клуб «Мастерская талантов»
- ✓ Студенческий научный клуб «Научный сквад»
- ✓ Волонтёрский отряд «Позитив»
- ✓ Студенческий спортивный клуб «ПРОСпорт»

- ✓ Медиа-центр «СТУДинформ»
- ✓ Историко-литературный клуб «ОНЕГИН»
- ✓ Бизнес клуб «Свое дело»
- ✓ Профессиональный клуб «Дело вкуса»
- ✓ Клуб интернациональной дружбы «Я.ТЫ.МЫ»
- ✓ Поисковый отряд «Бастион»

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 534 человека, в группах спортивного совершенствования – 340 чел. Участники клубов и групп спортивного совершенствования неоднократно награждались грамотами, дипломами, являются победителями районных, городских и областных мероприятий.

Дополнительное образование реализуется по следующим дополнительным общеобразовательным программам: «Экологический десант», «ХимЛаб», бизнес клуб «Свое дело», архивно-краеведческий клуб «Летопись», профессиональный клуб «Дело вкуса», историко-литературный клуб «Онегин», клуб интернациональной дружбы «Я.ТЫ.МЫ», интеллектуальный клуб «Научный сквад», медиа клуб «СтудИнформ», «Психология общения», «ТопБлог», игровые виды спорта, легкая атлетика «Бегущие по ветру», общеразвивающий спорт «Территория здоровья», творческий клуб «Мастерская талантов», военно-патриотический клуб «Патриот», «Поверь в себя. Адаптация», «Режиссёр туристических маршрутов», «Компьютерная графика и дизайн»

#### ***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 Положение 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 студентам из семей участников специальной военной операции на территории Украины, студентам из многодетных семей.

***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 координирует 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 просвещения и воспитания Ульяновской области, Министерством сельского хозяйства Ульяновской области, Федерацией организаций профсоюзов Ульяновской области, Администрацией города Ульяновска, Комитетом по делам молодёжи, культуры и спорта Ульяновской области, Российским союзом молодёжи.

***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 ГУЗ ОКНБ, 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 состоящего 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, Администрация города Ульяновска, Комитет по делам молодежи администрации г. Ульяновска, УОООО «Российский союз молодёжи», 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: «Дом молодых», «Российский союз молодёжи», «Боевое братство», «Комитет семей защитников Отечества», 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 ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» осуществляют свою деятельность - заместитель директора по учебно-воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями, начальник отдела по поддержке студенческих инициатив, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель - организатор ОБЗР, специалист по медийному сопровождению 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***

<b><i>Наименование мероприятия</i></b>	<b><i>Место</i></b>	<b><i>Участники</i></b>	<b><i>Оценка</i></b>	<b><i>Резуль</i></b>
--	---------------------	-------------------------	----------------------	----------------------

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

	<i>проведения</i>	<i>кол-во от техникума / организаторов</i>	<i>кол-во присутствующих</i>	<i>мероприятия, достигнутые цели</i>	<i>тач участия</i>
Участие в интеллектуальной игре «Что?Где?Когда?»	Библиотека им. Аксакова	6	10	достигнуты	1 место
Участие в проекте «Победа»	Дворец творчества	25	50	достигнуты частично	Грамота командное 1 место
Участие в проекте «Стань героем»	УППК	15	100	достигнуты	Грамота 1 место
Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2024» в номинации «Студенческий клуб года»	УлГТУ	1	250	достигнуты	Грамота 1 место
Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2024» в номинации «Председатель совета обучающихся»	УлГТУ	1	250	достигнуты	Грамота 2 место
Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2024» в номинации «Профессионал года»	УлГТУ	1	250	достигнуты	Грамота за участие
Участие в региональном этапе Всероссийской премии «Студент года-2024» в номинации Медиа года	УлГТУ	1	250	достигнуты	Грамота 2 место
Участие во Всероссийской премии «Студент года-2024» в номинации Общественник	УлГТУ	1	250	достигнуты	Грамота за участие
Участие во Всероссийской премии «Студент года-2024» в номинации Студенческий клуб года	г. Киров	1	550	достигнуты	6 место
Участие в региональном конкурсе чтецов «России – жить!»	ДК Строитель	1	50	достигнуты	Грамота 6 место
Участие в региональном конкурсе вокала «России – жить!»	ДК Строитель	1	50	достигнуты	Грамота 4 место
Участие во Всероссийском конкурсе «Большая Новгорт»	г. Нижний Новгород	4	5000	достигнуты	3 финал

документ подписан электронной подписью

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

перемена»	од				иста
Участие в командном треке Всероссийского конкурса «Большая перемена»	г. Красноярс	4	5000	достигнуты	финалисты
Участие в региональном этапе Всероссийского конкурса «Команда Первых»	ДООЦ Юность	6	200	достигнуты	финалисты
Участие в осенней легкоатлетической эстафете		30	300	достигнуты	3 место
Участие в Губернском грантовом конкурсе		2	500	достигнуты	Победитель
Участие во Всероссийском конкурсе лучших практик по профессиональному воспитанию	Онлайн	4	3000	Достигнуты	2 призёр а
Участие во Всероссийском конкурсе «Форум классных руководителей»	г. Москва	1	5000	Достигнуты	1 финалист
Командный трек Всероссийского конкурса «Разные. Смелые. Молодые»	г. Москва	7	5000	Достигнуты	Финалисты

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	2020/21		2021/22		2022/23		2023/24		2024/25	
		полугодие		полугодие		полугодие		полугодие		полугодие	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	Количество обучающихся из категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей находящихся на полном гос. обеспечении	22	18	18	19	10	12	12	12	12	
2	Общее количество обучающихся из категории детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	40	40	35	35	30	32	34	31	35	
1	Процент от общего количества студентов	5,1	6,1	4,8	4,7	3,8	2,6	4,1	3,9	4,2	

**Количество обучающихся техникума, состоящих на профилактическом учёте в ОПДН**

№	Показатели качества процесса	2020/21		2021/22		2022/23		2023/24		2024/25	
		полугодие		полугодие		полугодие		полугодие		полугодие	
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1.	Количество обучающихся, состоящих на профилактическом учёте в ОПДН	6	8	0	4	1	1	1	2	4	
2.	Общее количество обучающихся	657	646	720	721	818	819	813	780	818	
3.	Процент от общего количества студентов	0,9	1,2	0,04	0,1	0,1	0,1	0,01	0,2	0,4	

На профилактическом учёте в техникуме за совершение правонарушений состоят 4 студента, что составляет 0,4% от общего количества студентов. 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.

**58. Результаты опросов об удовлетворенности качеством образования:**

**58.1. Анализ анкетирования социальных партнеров - работодателей**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

При анализе было выявлено:

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

В 2023-2024 учебном году проводилось анкетирование работодателей по оценке качества подготовки выпускников ОГПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли». В анкетировании участвовали 33 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	28
2	в деятельности ГЭК в качестве председателя	24
3	в преподавании отдельных дисциплин и модулей	8
4	в экспертизе КОС	9
5	в резензировании ООП	10
6	в профессиональных конкурсах	26
7	в обновлении содержания ОПП	10
8	иное	-

Результаты опроса показали, что большинство организаций (предприятий) сотрудничают в проведении ГИА в форме ДЭ 28%, 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 (4 балла)	Частично удовлетворен (3 балла)	Полностью не удовлетворен (2 балла)	Затрудняюсь ответить (1 балл)
Удовлетворены ли Вы уровнем профессиональных компетенций выпускников:					
- уровнем теоретической подготовки студентов	25	6	2	-	-
- уровнем практической подготовки студентов	27	5	1	-	-
- сформированными профессиональными компетенциями студентов	26	7	-	-	-

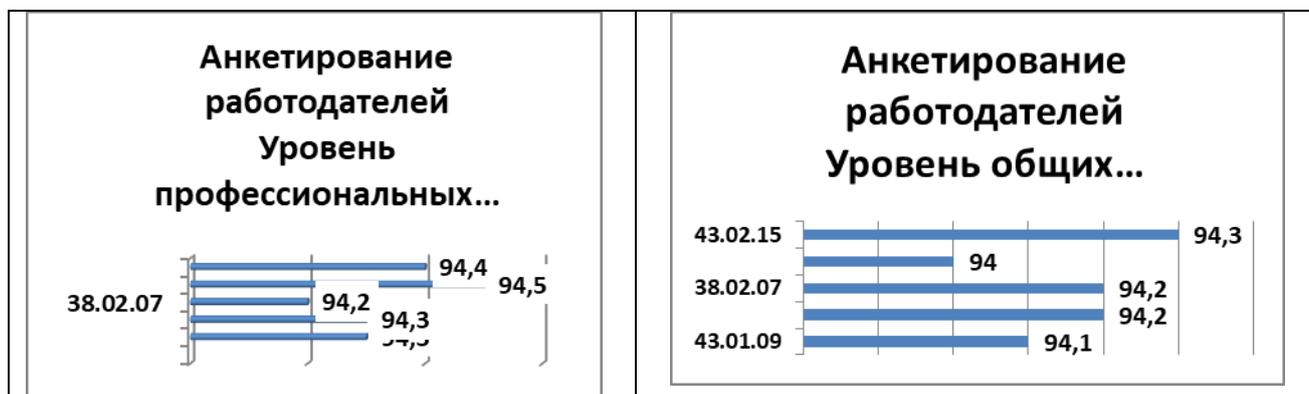
Удовлетворены ли Вы уровнем общих компетенций выпускников:					
- способностью к командной работе	29	4	-	-	-
- способностью к самоорганизации и саморазвитию	24	6	3	-	-
- способностью решать простые и нестандартные задачи	25	4	4	-	-
- способностью к коммуникациям	25	5	3	-	-
- способностью к инициативе и творчеству	22	9	2	-	-
- способностью отвечать за результаты своей работы	23	8	2	-	-
- способностью находить выход из конфликтной ситуации	23	9	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» 95,4% работодателей. 4,6% респондентов на «частично удовлетворен».

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

	<b>38.02.05</b> Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	<b>38.02.07</b> Банковское дело	<b>42.02.01</b> Организация обслуживания в общественном питании	<b>43.02.15</b> Поварское и кондитерское дело	<b>43.01.09</b> Повар, кондитер	<b>38.01.02</b> Продавец, контролер-кассир
Оцените уровень профессиональных компетенций выпускников, %	94,3	94,2	94,5	94,4	94,3	93,9
Оцените уровень общих компетенций выпускников, %	94,2	94,2	94,0	94,3	94,1	91,3

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)
<b>1. Удовлетворены ли Вы</b>					
- представленной на сайте техникума (информацией об образовательном процессе)	30	3	-	-	-
- представленной информацией на информационных стендах техникума	28	5	-	-	-
- представленной информацией в социальных сетях, группах	30	3	-	-	-
- представленной информацией на сайте о дистанционных способах обратной связи и взаимодействии с сотрудниками техникума (указаны ли телефон, эл. почта, эл. сервисы)	30	3	-	-	-

Анализ данного опроса выявил, что 91,5% респондентов оценили открытость и доступность информации о техникуме на «полностью удовлетворен» и на 9,8% «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 86% и отметили, что при собеседовании с будущим сотрудником более интересуют умение проявлять инициативу на работе 62% и знание новейших технологий в своем направлении 32%, а также социальные навыки 55%.

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

Анкетным опросом охвачено 154 родителей студентов техникума.

В результате мониторинга было выявлено:

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

№	Вопрос	Кол-во ответов
А	Престиж образовательной организации, высокие позиции в рейтингах образовательных организаций;	49
Б	Высокое качество образования, уровень достижений, обучающихся;	55
В	Рекомендации родителей знакомых;	24
Г	Рекомендации учителей, наставников;	5
Д	Диплом государственного образца;	30
Е	Возможность поступить и обучаться на бюджетной основе за счёт государственного финансирования;	51
Ж	Близость к месту проживания и транспортная доступность;	13
З	Возможность получить выбранную специальность (профессию);	81
И	Умеренная стоимость обучения на коммерческой форме обучения;	12
К	Информированность, профориентационная деятельность образовательной организации, реклама;	12
Л	Хорошая материально-техническая база;	42
М	Сильный преподавательский состав;	40
Н	Высокий процент трудоустройства выпускников;	31
О	Возможность вырваться из села, города, привычного окружения	5
П	Другое (укажите, что именно)	5



Исходя из графика «Факторы влияния на выбор образовательной организации», мы можем увидеть, что большинство родителей на вопрос «какие факторы оказали влияние на выбор образовательной организации, в которой учится ваш ребенок?» ответили, что это дает возможность получить выбранную специальность (профессию) и составило 52,6% всех ответов. Также родители отметили высокое качество образования, уровень достижений, обучающихся – 35%. Среди «Других» ответов родители отметили следующее: любовь к готовке, выбор самого ребенка и низкий проходной бал, что составило 3%.

## Вопрос 2. Что повлияло на выбор специальности, по которой обучается Ваш ребенок?

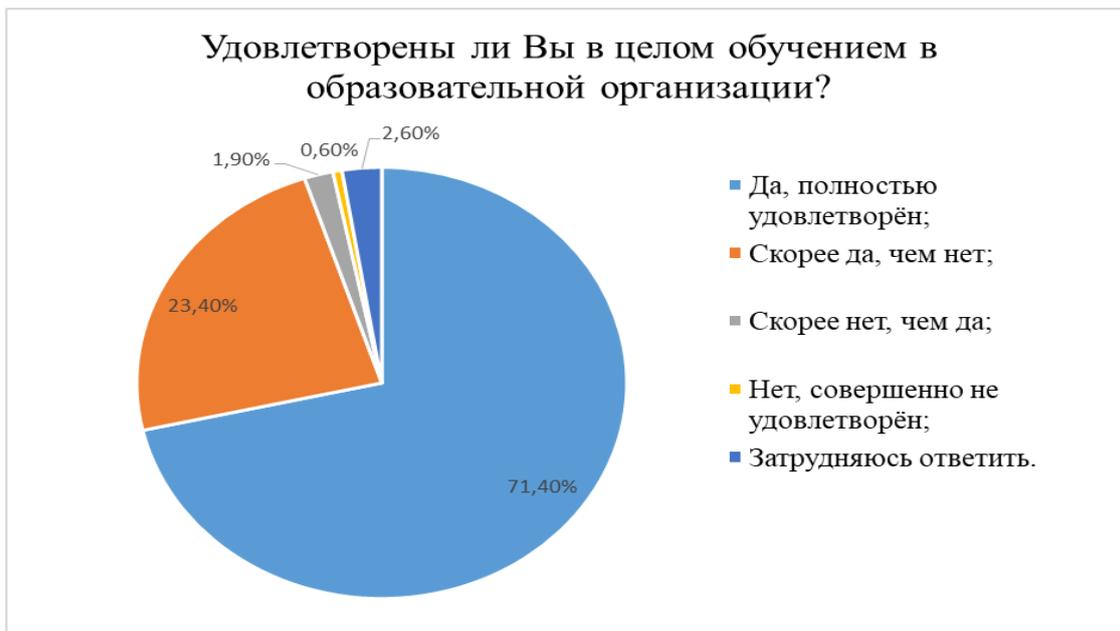
№	Вопрос	Кол-во ответов
А	Личные склонности, желание реализовать свои способности;	99
Б	Востребованность специальности и возможность трудоустройства;	59
В	Мнение родителей, знакомых, друзей, семейная традиция;	20
Г	Рекомендации учителей, наставников;	2
Д	Возможность хорошего заработка по полученной специальности;	28
Е	Престиж и социальный статус;	7
Ж	Низкий проходной балл на специальность;	12
З	Другое (укажите, что именно);	10
И	Затрудняюсь ответить	1



На вопрос «Что повлияло на выбор специальности, по которой обучается Ваш ребенок?» большинство ответов составило вариант «личные склонности, желание реализовать свои способности» - 64,3%. На втором месте оказалась востребованность специальности и возможность трудоустройства – 38,3%. Меньше всего ответили, что повлияли рекомендации родителей и наставников – 1,3%. И 6,5% респондентов затрудняются в выборе ответа.

## Вопрос 3. Удовлетворены ли Вы в целом обучением в образовательной организации?

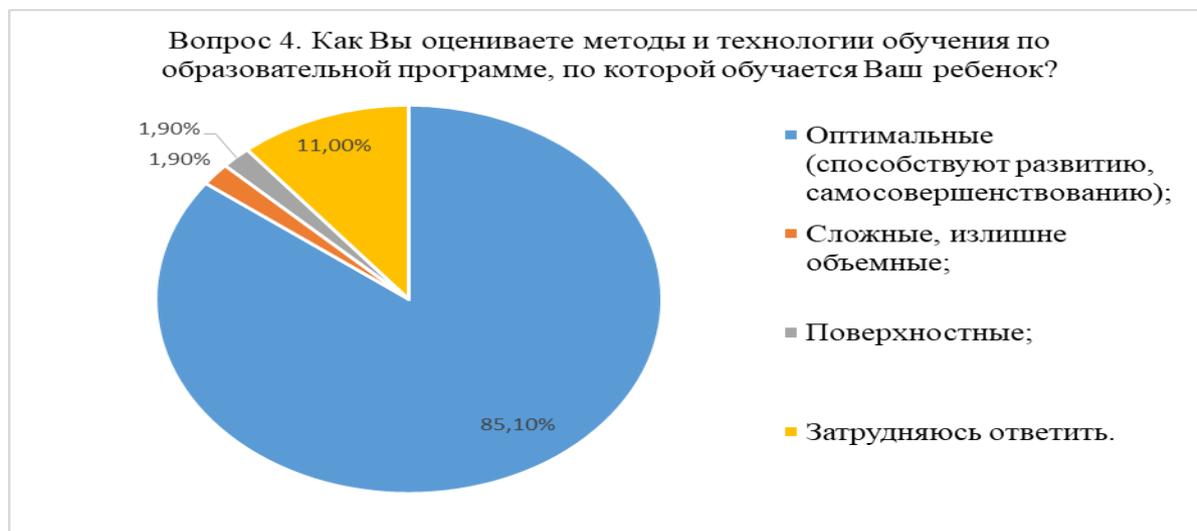
№	Вопрос	Кол-во человек
А	Да, полностью удовлетворён;	110
Б	Скорее да, чем нет;	36
В	Скорее нет, чем да;	3
Г	Нет, совершенно не удовлетворён;	1
Д	Затрудняюсь ответить.	4



На вопрос «Удовлетворены ли Вы в целом обучением в образовательной организации?» дали следующие ответы: 71,4% полностью удовлетворены обучением в образовательной организации; частично удовлетворены 23,4% респондентов; а не удовлетворены обучением всего 0,6% респондентов. И затрудняются дать ответ 2,6% родителей студентов.

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

№	Вопрос	Кол-во человек
А	Оптимальные (способствуют развитию, самосовершенствованию);	131
Б	Сложные, излишне объемные;	3
В	Поверхностные;	3
Г	Затрудняюсь ответить.	17



На вопрос «Как Вы оцениваете методы и технологии обучения по образовательной программе, по которой обучается Ваш ребенок?» большинство

родителей студентов ответили, что методы и технологии обучения оптимальны, способствуют развитию и самосовершенствованию, они составляют 85,1%. А 11% респондентов затрудняются дать ответ.

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

№	Вопрос	Кол-во человек
А	Да, достаточно;	115
Б	Не достаточно теоретических знаний;	0
В	Не достаточно практических умений и навыков;	11
Г	Не достаточно теоретических и практических знаний и навыков;	2
Д	Затрудняюсь ответить до начала работы по специальности	26



На вопрос «Как вы оцениваете, достаточно ли ребенок получает знаний для эффективной профессиональной деятельности?» 74,7% родителей студентов ответили, что их ребенок получает достаточно теоретических и практических знаний для эффективной профессиональной деятельности, а 7,1% наоборот считают, что недостаточно практических умений и навыков. Также 16,9% затрудняются ответить на данный вопрос пока их ребенок не начнет работать по специальности.

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

№	Вопрос	Кол-во человек
А	Дистанционное обучение;	11
Б	Дополнительные курсы;	52
В	Дополнительная профессия;	52
Г	Не считаю нужным.	39



На вопрос «Какие образовательные услуги вы хотели бы получить и считаете необходимыми для будущей профессиональной деятельности Вашего ребенка?» 33,8% считают необходимым ввести дополнительные курсы, также 33,8% считают, что необходима услуга возможности получения дополнительной профессии. Вместе с тем, 25,3% респондентов не считают нужным дополнительные образовательные услуги. И 7,1% родителей считают необходимым введения дистанционного обучения.

**Вопрос 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	92	49	9	4
Наличие компьютеров и другой оргтехники, используемой в учебном процессе	93	49	8	4
Наличие учебного оборудования, инструмента, материалов	110	38	5	1
Наличие лаборатории, специализированных аудиторий, сооружений	111	37	2	4



Из графика «Оценка материально-технической обеспеченности образовательной организации» мы видим, что материально-техническая обеспеченность образовательной организации оценена достаточно высоко. Наиболее высокие результаты выявлены по таким показателям как: «наличие лабораторий, специализированных аудиторий, сооружений» и «наличие учебного оборудования, инструмента, материалов». Показатели «наличие и доступность необходимой литературы, в том числе электронной» и «наличие компьютеров и другой техники, используемой в учебном процессе» также оценены достаточно высоко.

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

№	Вопрос	Кол-во человек
А	Да, достаточно;	89
Б	Скорее да, чем нет	48
В	Скорее нет, чем да;	3
Г	Нет, не достаточно;	3
Д	Затрудняюсь ответить.	11



На вопрос «Как вы оцениваете, достаточно ли ваш ребенок получает профессиональные навыки на базах производственного обучения?» большинство респондентов ответили, что их ребенок достаточно получает профессиональных навыков на базе производственного обучения, их процент составил 57,8%. Также 31,2% родителей ответили «Скорее да, чем нет», и 7,1% затрудняются дать ответ.

**Вопрос 9. Как бы вы оценили в целом преподавательский состав образовательной организации по 5-ти бальной шкале (5 – отлично, 4 – достаточно хорошо, 3 – посредственно, 2 – плохо)?**

Балл	5	4	3	2
Знания, квалификация	116	35	2	1
Педагогические качества	110	42	2	0
Объективность	101	45	6	2
Тактичность	100	42	10	2
Уважительность	101	43	8	2
Дружелюбие	103	44	7	0
Эмоциональный интеллект	98	51	4	1
Творческий подход к обучению	103	45	4	2
Чувство юмора, оптимизм	94	54	5	1

Профессиональная грамотность	112	39	2	1
------------------------------	-----	----	---	---



Из графика «Оценка преподавательского состава» мы видим, что все показатели оценены довольно высоко. Особенно высоко были оценены такие показатели как «знания и квалификация» и «профессиональная грамотность».

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

Направление	Кол-во человек
Деятельность Студенческого совета	34
Организация спортивных объединений	29
Военно-патриотический клуб «Патриот»	18
Волонтерский отряд «Позитив»	26
Творческая команда (агитбригада)	24
Студенческое научное общество	23



На вопрос «В какой внеурочной деятельности, организованной в техникуме, участвует ваш ребенок?» больший процент (22,1%) родителей ответили, что их дети вовлечены в деятельность студенческого совета; 18,8% вовлечены в организацию

спортивных объединений; 16,9% вовлечены в волонтерский отряд «Позитив»; 15,6% состоят в творческой команде (агитбригада); 14,9% состоят в студенческом научном обществе и 11,7% состоят в военно-патриотическом клубе «Патриот».

### **Выводы:**

Таким образом, в результате анализа анкет было выявлено, что 71,4% родителей удовлетворены образовательным процессом в Ульяновском техникуме питания и торговли. Также 23,4% родителей частично удовлетворены образовательным процессом в техникуме. Большой процент опрошенных родителей студентов высоко оценили методы и технологии обучения по образовательной программе, по которой обучается их ребенок. Они оценили их как оптимальные т.е. способствующие развитию, самосовершенствованию — 85,1 %. Также 74,7% родителей студентов считают, что их ребенок получает достаточно теоретических и практических знаний для эффективной профессиональной деятельности.

### **Предложения:**

- Провести дополнительный мониторинг мнения родителей с целью получения информации на тему - какие именно дополнительные курсы они хотели бы видеть на базе техникума, необходимые, по их мнению, для будущей профессии их детей. По итогам — разработать и внедрить дополнительные образовательные услуги (дистанционное, дополнительное обучение, дополнительные курсы).
- Организация собрания родительского комитета с экскурсией по техникуму с целью знакомства с материальными и производственными ресурсами техникума.
- 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, организаций и качеством образовательного процесса в целом.**

#### **Анкетным опросом охвачено 311 студентов техникума.**

Опрос охватывал следующие направления деятельности:

1. Материально-техническая база
2. Организация учебно-производственного процесса
3. Организация воспитательного процесса
4. Психологический климат
5. Система требований, санкций поощрений к участникам учебно-воспитательного процесса

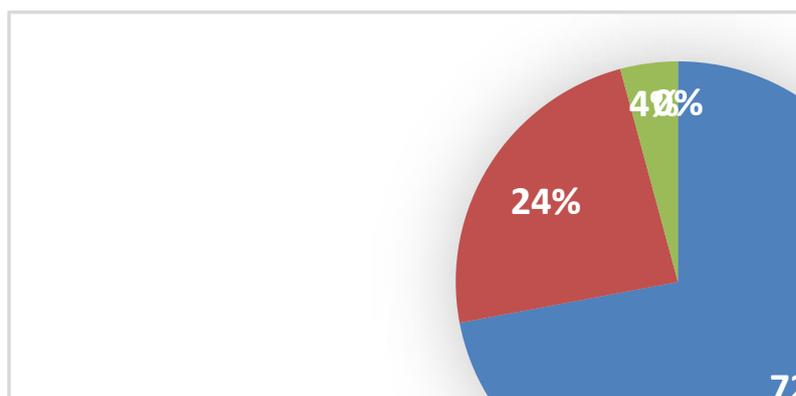
#### **В результате мониторинга было выявлено:**

#### **Степень удовлетворения следующими показателями**

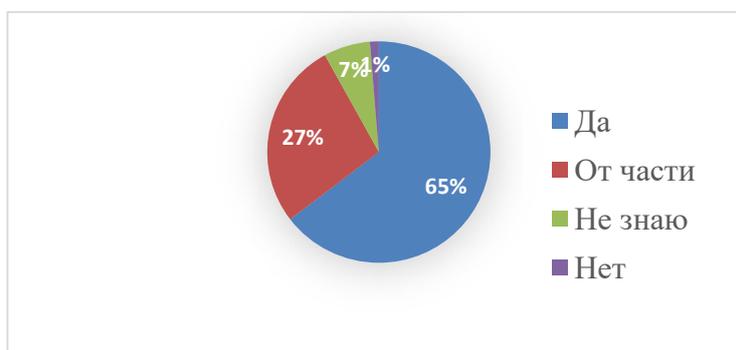
<b>Направления деятельности</b>	<b>да</b>	<b>от части</b>	<b>не знаю</b>	<b>нет</b>
1. Материально-техническая база	72%	24%	4%	0%

	224	74	13	0
2. Организация учебно-производственного процесса	65% 201	27% 85	7% 21	1% 4
3. Организация воспитательного процесса	68% 213	24% 74	5% 14	3% 10
4. Психологический климат	72% 224	15% 45	12% 38	1% 4
5. Система требований, санкций и поощрений к участникам учебно-воспитательного процесса	60% 185	23% 73	10% 32	7% 21

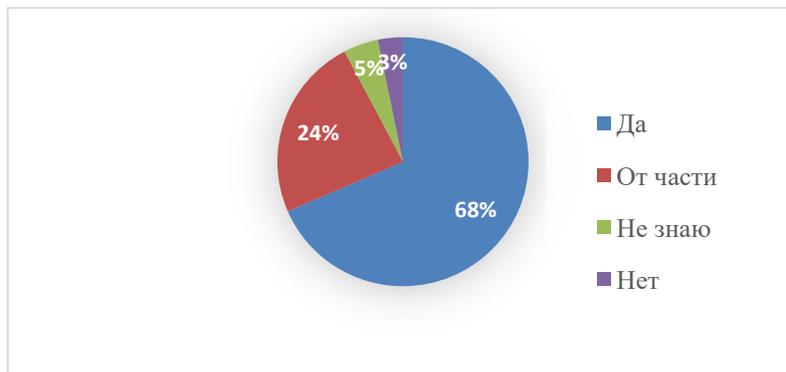
### 1. Удовлетворенность материально-технической базой техникума



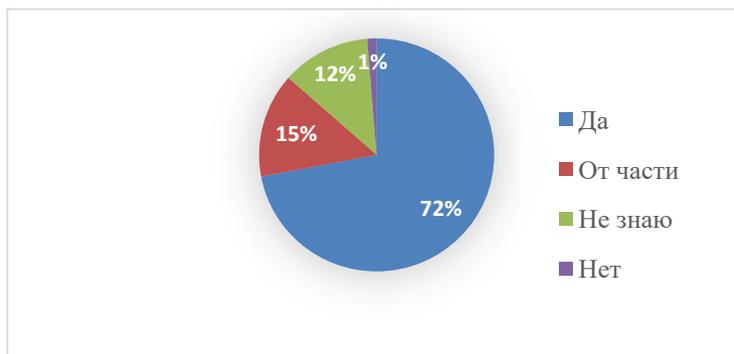
### 2. Удовлетворенность организацией учебно-производственного процесса



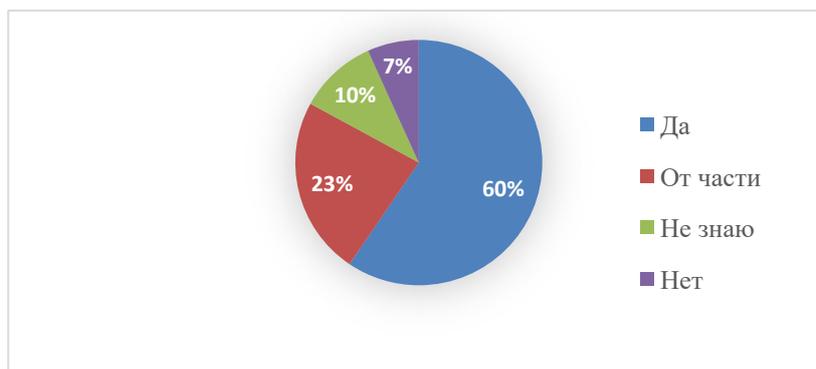
### 3. Удовлетворенность организацией воспитательного процесса



#### 4. Удовлетворенность психологическим климатом



#### 5. Удовлетворенность системой требований, санкций и поощрений к участникам учебно-воспитательного процесса



#### Выводы:

В результате анализа анкет были получены следующие данные: 72 % студентов полностью удовлетворены материально-технической базой техникума; 65% полностью удовлетворены организацией учебно-производственного процесса; 68% полностью удовлетворены организацией воспитательного процесса, 72% психологическим климатом, 60% полностью удовлетворены системой требований, санкций и поощрений к участникам учебно-воспитательного процесса.

#### Предложения по улучшению качества образовательного процесса:

1. Активнее и шире использовать современные педагогические технологии, возможности информационно-коммуникационных технологий;
2. Улучшение материально-технической базы;
3. Оснащение учебно-производственного процесса материально-техническими средствами обучения;

4. Внедрить новые механизмы стимулирования студентов;
5. Охватить анкетированием большее количество обучающихся.

**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,%	222	3	0	0
2. Организация учебно-производственного процесса, %	220	5	0	0
3. Психологический климат,%	221	4	0	0

213 слушателей, принявших участие в опросе, полностью удовлетворены работой образовательного учреждения; 12 человек - частично; не удовлетворенных работой техникума по рассматриваемым направлениям и позициям-нет.



**58.5. Мониторинг удовлетворённости педагогического коллектива качеством условий осуществления образовательного процесса по образовательным программам СПО**

Мониторингом охвачено 27 сотрудников техникума

**1. Удовлетворенность открытостью и доступностью информации в %**

Показатели характеризующие открытость и доступность информации	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
1. Удовлетворены ли Вы:					
- представленной на сайте техникума информацией об образовательном процессе	66,7%	25,9%	7,4%	-	-
- представленной информацией на информационных стендах техникума	66,7%	29,6%	-	3,7%	-

- представленной информацией в социальных сетях, группах	85,2%	14,8%	-	-	-
- представленной информацией на сайте о дистанционных способах обратной связи и взаимодействии с сотрудниками техникума (указаны ли телефон, эл. почта, эл. сервисы)	77,8%	22,2%	-	-	-

## 2. Удовлетворенность комфортностью условий, в которых осуществляется образовательная деятельность

Показатели, характеризующие комфортность условий	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
<b>1. Удовлетворены ли Вы:</b>					
- обеспечением комфортных условий в техникуме	51,9%	40,7%	7,4%	-	-
- оснащенностью образовательного процесса (компьютерной техникой)	44,4%	25,9%	29,6%	-	-
- оснащенностью образовательного процесса средствами обучения (дидактические средства, инструменты, оборудование и приборы и т.д.)	33,3%	44,4%	18,5%	3,7%	-
- обеспечением образовательного процесса интернет ресурсами	59,3%	18,5%	18,5%	3,7%	-
- созданием условий организации труда	51,9%	40,7%	7,4%	-	-
- организацией питания	37%	33,3%	18,5%	3,7%	7,4%
-предоставлением возможности повышения квалификации, своего профессионального уровня (стажировка, КПК, семинары, аттестация, обучение по ДОП, мастер-классы)	63%	29,6%	7,4%	-	-
- организацией мероприятий по охране труда, сохранению здоровья	59,3%	29,6%	11,1%	-	-
- наличием учебной литературы, в том числе в электронных библиотечных системах	66,7%	14,8 %	18,5%	-	-

## 3. Удовлетворенность доброжелательностью, вежливостью сотрудников техникума

Показатели, характеризующие доброжелательность и вежливость сотрудников	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
<b>1. Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью:</b>					
-работников приемной комиссии	81,5%	14,8%	-	-	3,7%
- работников учебной части (секретари, диспетчер, зав. отделениями)	77,8%	18,5%	3,7%	-	-
- работников библиотеки	88,9%	7,4%	3,7%	-	-
- работников столовой	55,6%	29,6%	7,4%	7,4%	-
- службы безопасности (охрана, вахта)	70,4%	14,8 %	14,8%	-	-
<b>2. Удовлетворены ли Вы доброжелательностью, вежливостью:</b>					
- преподавателей	55,6%	37%	7,4%	-	-
- мастеров п/о	59,3%	33,3%	3,7%	3,7%	-

Документ подписан электронной подписью

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

- работников воспитательной службы (психолог, соц. педагог, педагог-организатор)	77,8%	18,5%	3,7%	-	-
- администрации техникума (директор, зам. директора)	74,1%	22,2%	3,7%	-	-

### 58.6. Анкетирование антикоррупционное студентов и преподавателей

По плану техникума проведена проверка антикоррупционной деятельности.

В тестирование приняли участие 40 преподавателей и 601 обучающийся

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?	80
3. Кто должен знать о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения, кроме работника?	96
4. В чем может состоять предотвращение или урегулирование конфликта интересов в образовательном учреждении?	68
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:	42
7. Какие из перечисленных мероприятий относятся к основным направлениям деятельности государственных органов по повышению эффективности противодействия коррупции?	84
8. Субъектами юридической ответственности за коррупционные правонарушения могут быть:	100
9. Конфликт интересов в сфере образования это:	100
10. Введение антикоррупционных стандартов является:	92
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	64

учреждении означает:	
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:	98
<b>Итого по техникуму</b>	<b>88,9</b>

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, конфликт интересов в сфере образования, 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 – 42%. Преподаватели достаточно осведомлены в вопросах, касающихся коррупции.

Из опроса обучающихся следует, что 91,4 % 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. 84% опрошенных обучающихся считают, что эту проблему могут решить органы власти. 96,2% обучающихся ответили, что заявят (анонимно) в органы власти, если узнаю о случаях коррупции. 67% обучающихся, считают меры по борьбе с коррупцией за последние 2 года эффективными, 11% неэффективными, 22% 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://ut-pit.ru/appeals-from-citizens>, 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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31

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 ППСЗ, 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)

**Результаты проведенного самообследования техникума по всем направлениям деятельности показали, что содержание, уровень и качество подготовки выпускников, условия ведения образовательного процесса соответствуют требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.**

**С целью совершенствования качества образовательного процесса в техникуме планируется:**

1. Развивать и укреплять статус и имидж техникума, обеспечив условия для обновления моделей подготовки кадров, в соответствии с приоритетными направлениями государственной и региональной политики в сфере устранения кадровых, в том числе квалификационных дефицитов экономики Ульяновской области, посредством обновления инфраструктуры, структуры, результатов и содержания образовательной деятельности.

2. Создать кластер среднего профессионального образования отрасли «Туризм и сфера услуг».

3. Осуществлять профессиональную подготовку конкурентоспособных рабочих и специалистов по востребованным в регионе профессиям, специальностям.

- 4.Формировать инфраструктуру техникума, осуществлять гибкую настройку МТБ под условия предприятий – партнеров.
- 5.Формировать эластичные образовательные программы каждой конкретной профессии и специальности под запросы предприятий работодателей.
- 6.Внедрять гибридное (интегративное) обучение по профессиям и специальностям через механизм взаимодействия с отраслевыми партнерами для бесшовного вхождения в сферу сервиса.
- 7.Повышать уровень профессиональной компетентности педагогов. Поддерживать эффективный состав управленческой команды.
- 8.Осуществлять взаимодействие с общеобразовательными организациями по созданию условий для профессиональной самоидентификации учащихся.
- 9.Создавать условия для воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей.

*Директор техникума*

*А.А. Красников*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

undefined undefined undefined

02.04.25 10:49 (MSK)

Сертификат D14FAA67C86431FB427BA5E77AB2FEDB15395C96  
Действует с 05.03.25 по 05.06.31