

ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ

ГБПОУ ИО «Усольский техникум сферы обслуживания»

за 2025 год

I. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности

1.1. Планирование деятельности

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикатора	Оценка
1.1.1.	Наличие документов, регламентирующих организацию образовательной деятельности, и соответствие их действующему законодательству	<ul style="list-style-type: none">– Устав ГБПОУ ИО «Усольский техникум сферы обслуживания», утвержден распоряжением министерства образования Иркутской области– № 154-мр от 28.02.2014 г.– Лицензия на право ведения образовательной деятельности 38А01 № 0002871 от 05.10.2015 г. (рег. номер лицензии № Л035-01220-38/00227987)Выписка из реестра лицензий от 19.05.2023 г.	соответствует
1.1.2.	Наличие годового плана	<ul style="list-style-type: none">– План работы ГБПОУ ИО УТСО на 2024-2025 учебный год, утверждён на заседании Педагогического совета 30 августа 2024 года, протокол №1.– План работы ГБПОУ ИО УТСО на 2025-2026 учебный год, утверждён на заседании Педагогического совета 29 августа 2025 года, протокол №1.	имеется
1.1.3.	Наличие локальных актов, регламентирующих образовательную деятельность в соответствии с Уставом учебного заведения и законодательством РФ	<ul style="list-style-type: none">– Приказы по общим вопросам;– Приказы о движении контингента.<i>Локальные акты:</i>– Правила приёма на обучение;– Режим занятий обучающихся;– Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов;– Положение о порядке перевода, отчисления, восстановления студентов;– Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений;– Правила внутреннего трудового распорядка работников техникума;– Правила внутреннего распорядка обучающихся техникума;– Коллективный договор;– Положение об оплате труда; и другие локальные акты.	имеются
1.1.4.	Наличие учебно-планирующей документации	<p>1) ФГОС СПО:</p> <ul style="list-style-type: none">– 43.01.02 Парикмахер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №730 от 02.08.2013 г.;– 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации, утвержденный приказом	имеются

		<p>Министерства образования и науки РФ № 854 от 02.08.2013 г.;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 09.01.03. Оператор информационных систем и ресурсов, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 974 от 11.11.2022 г.; – 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.; – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 г. – 43.02.17 Технологии индустрии красоты, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 775 от 26.08.2022 г. <p>2) Комплект учебно-программной документации (адаптированная образовательная программа) по профессии:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 19601 Швея для профессиональной рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья; – 16199 Оператор электронно–вычислительных и вычислительных машин для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. <p>3) Основные профессиональные образовательные программы – утверждены 29.06.2020, 30.06.2021, 30.06.2022, 30.06.2023, 24.04.2024, 30.04.2025</p> <ul style="list-style-type: none"> – 43.01.02 Парикмахер; – 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации; – 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов; – 43.01.09 Повар, кондитер; – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; – 43.02.17 Технологии индустрии красоты. <p>4) Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 19601 Швея для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, утверждена 30.06.2023, 24.04.2024</p> <p>5) Адаптированная образовательная</p>	
--	--	---	--

		<p>программа профессионального обучения по профессии 16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, утверждена 30.06.2023, 24.04.2024. б) Оценочные средства и методические материалы.</p>	
--	--	--	--

II. Структура техникума и система управления

2.1. Управление

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикатора</i>	<i>Оценка</i>
2.1.1.	Наличие структурных подразделений	<ul style="list-style-type: none"> – 9 структурных подразделений согласно Положения «О структурных подразделениях ГБПОУ ИО УТСО» (Приказ № 20-од от 29.08.2014); – Подразделение постинтернатного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа (Приказ № 134/1 от 03.09.2016) 	соответствует / имеется
2.1.2.	Наличие документов, регламентирующих работу каждого структурного подразделения	<p>Положения о структурном подразделении:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) по учебно-производственной работе; 2) по учебной работе; 3) по учебно-воспитательной работе; 4) по учебно-методической работе; 5) отдел кадров; 6) административно-хозяйственное подразделение; 7) финансово-экономическое подразделение; 8) столовая, утвержденные Приказом № 20-од от 29.08.2014. 9) постинтернатного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, утверждённое Приказом №134/1 от 03.09.2016. 	имеются
2.1.3.	Наличие органов общественного самоуправления	<ul style="list-style-type: none"> - Общее собрание работников техникума и представителей студентов (обучающихся); - Педагогический совет; - Студенческий совет; - Совет родителей; - Первичная профсоюзная организация; - Учебно-методический совет; - Совет общежития. 	имеются / соответствует
2.1.4.	Наличие документов, регламентирующих работу органов	<ul style="list-style-type: none"> – Положения; – протоколы заседаний; – планы работы; – отчеты. 	имеются / соответствует

	общественного самоуправления		
--	------------------------------	--	--

III. Содержание и качество подготовки

3.1. Организация учебной и производственной практики обучающихся

3.1.1. Наличие локальных нормативных актов и документов по организации и проведению учебной и производственной практик

- Положение о производственной (профессиональной) практике, от 26.09.2014 г.;
- Положение о руководителе производственной (профессиональной) практики, от 26.09.2014г.
- Положение об учебно-производственных мастерских, от 26.09.2014 г.;

3.1.2. Наличие программ учебной и производственной практик

Программы практик по ОПОП СПО:

- 43.01.02 Парикмахер;
- 43.02.17 Технологии индустрии красоты
- 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации;
- 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов
- 43.01.09 Повар, кондитер;
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.1.3. Соответствие заполнения журналов учета учебной и производственной практики инструкции Порядок заполнения журналов учета учебной и производственной практики определяется «Положением о порядке заполнения, ведения и хранения журналов учебной и производственной практики», от 29.08.2014. Требования данного Положения соблюдаются.

3.1.4. Выполнение программ учебной и производственной практики по каждой ПОП СПО Программы учебной и производственной практики выполнены в полном объеме.

3.1.5. Соответствие программ учебной и производственной практики учебному плану. Программы учебной и производственной практики соответствуют учебному плану по каждой профессии.

3.1.6. Наличие договоров и приказов о производственной практике.

<i>Направление подготовки/профессия</i>	<i>Место прохождения производственной практики</i>
ОПОП ПКРС / Мастер по обработке цифровой информации/ Оператор информационных систем и ресурсов	ИП Черных О.В. (Мастерская рекламы «Радуга»), ФГУП «Почта Россия», ИП Агейченко А.С. (фото- салон «Cheese Foto»), ИП Учеватов А.С. (IT-сервис), ООО «ИнфоЦентр», ООО «Майская типография»
ОПОП ПКРС / Повар, кондитер	МБУ «Комбинат питания г. Усолъе-Сибирское», кафе «Харбин», ООО «Телец», ООО фирма ЮСИБ «Рол Сити», кафе «Пельменная», Кафе бар «Мюнхен», кафе «Шашлыкoff».
ОПОП ПКРС / Парикмахер ОПОП ППССЗ / Технология индустрии красоты	Салон красоты «Вертуаль», Парикмахерская «Елена», SPA-салон «Персона», Парикмахерская «Волшебница», Салон красоты «Пятница», Салон красоты «Ирис», Салон красоты «Элеонора», Салон красоты «Нео»

ОПОП ППССЗ / Поварское и кондитерское дело	МБУ «Комбинат питания г. Усолъе-Сибирское», кафе «Харбин», ООО «Телец», ООО Фирма ЮСИБ «Рол Сити», Кафе «Пельменная», Кафе бар «Мюнхен».
--	--

3.2. Организация и проведение государственной итоговой аттестации обучающихся

3.2.1. Наличие локальных нормативных актов и документов по организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положение о выпускной квалификационной работе выпускников, освоивших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального;
- Приказ «Об утверждении составов Государственных экзаменационных комиссий»;
- График проведения государственной итоговой аттестации;
- Программы государственной итоговой аттестации.

3.2.2. Соответствие протоколов заседаний ГЭК установленным требованиям.

- Протоколы заседаний ГЭК соответствуют установленным нормам.

3.2.3. Контроль качества подготовки специалистов: удовлетворенность обучающихся качеством образования (проведение анкетирования), удовлетворенность работодателей качеством образования (независимая экспертиза по определению готовности выпускников к трудовой деятельности).

- Анкеты по удовлетворенности обучающихся качеством образования, сентябрь-декабрь 2025

3.3. Подготовка кадров

3.3.1. Общая численность студентов

№	Наименование основной профессиональной образовательной программы / программы профессионального обучения	Численность обучающихся в 2025 году (чел.)
2.	43.01.09 Повар, кондитер	140
3.	43.01.02 Парикмахер	26
4.	43.02.17 Технологии индустрии красоты	70
5.	09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	19
6.	09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов	69
7.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	44
8.	19601 Швея	22
9.	16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин	22
Итого		412

3.3.2. Количество студентов, принятых за счет регионального бюджета

Количество обучающихся, принятых в 2025 году за счет регионального бюджета, согласно контрольным цифрам набора – 174 человек.

3.3.3. Количество реализуемых программ СПО

- 43.01.09 Повар, кондитер
- 43.01.02 Парикмахер

- 43.02.17 Технологии индустрии красоты
- 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации
- 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.3.4. Количество реализуемых программ дополнительного профессионального образования и программ профессионального обучения

- Повар
- Кондитер
- Парикмахер

3.3.5- 3.3.8 Количество выпускников. Доля выпускников, прошедших ГИА на «хорошо» и «отлично». Доля выпускников, освоивших рабочие профессии, должности служащих. Доля трудоустроенных выпускников, в общем количестве выпускников.

№ п/п	Количество выпускников в 2025 году	Доля выпускников, прошедших ГИА на «хорошо» и «отлично»		Доля выпускников, освоивших рабочие профессии, должности служащих		Доля трудоустроенных выпускников, в общем количестве выпускников	
		Количество	Доля	Количество	Доля	Количество	Доля
1	101	92	91%	101	100%	65	64,3%

IV. Организация образовательного процесса

4.1. Прием абитуриентов

4.1.1. Соответствие правил приема граждан в техникум порядку приема граждан на обучение по образовательным программам СПО, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ.

Правила приема в техникуме соответствуют порядку приема граждан на обучение по образовательным программам СПО, утвержденному приказом Министерства образования и науки РФ.

4.1.2. Наличие приказов и локальных нормативных актов об организации работы приемной комиссии, регламентирующие её состав, полномочия и деятельность.

- Правила приема граждан в техникум, от 04.02.2021 г.
- Положение о приемной комиссии,
- Приказ «О создании приемной комиссии».

4.1.3. Наличие лицензии на право ведения образовательной деятельности, свидетельства о государственной аккредитации техникума по каждой специальности и других документов, регламентирующих организацию работы приемной комиссии, на официальном сайте техникума

- Лицензия на право ведения образовательной деятельности №8524, от 05 ноября 2015 года
- Свидетельство о государственной аккредитации № 3206, от 29 апреля 2016 года по укрупненным группам направлений подготовки и специальностей профессионального образования, прошедшие государственную аккредитацию:
 - 43.00.00 Сервис и туризм
 - 09.00.00 Информатика и вычислительная техника
 - 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

4.1.4. Соответствие личных дел поступающих установленным требованиям.

Личные дела поступающих комплектуются в соответствии с установленными требованиями и

нормативным актом техникума «Положение о комплектовании личных дел» от 26.09.2014 г.

4.1.5. Своевременность издания приказов о зачислении в техникум, в т.ч. их размещение на официальном сайте техникума.

Приказ о зачислении обучающихся № 14-к, от 15.08.2025 года; № 15-к, от 25.08.2025 года

4.2. Разработка учебных планов по профессиям и специальностям

4.2.1. Наличие учебных планов по каждой ОПОП СПО

№ n/n	Наименование учебного плана
1.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов». Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.04.2025 г.
2.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.04.2025 г.
3.	Учебный план ОПОП СПО по специальности «43.02.17 Технологии индустрии красоты» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.04.2025 г.
4.	Учебный план ОПОП СПО по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.04.2025 г.
5.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов». Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.04.2024 г.
6.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.04.2024 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 212 от 24 сентября 2024 г.)
7.	Учебный план ОПОП СПО по специальности «43.02.17 Технологии индустрии красоты» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.04.2024 г. (с изменениями и дополнениями, внесёнными Приказом № 212 от 24 сентября 2024 г.)
8.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов». Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2023 г.
9.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2023 г.
10.	Учебный план ОПОП СПО по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2023 г.
11.	Учебный план ОПОП СПО по специальности «43.02.17 Технологии индустрии красоты» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2023 г.
12.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.02 Парикмахер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2022 г.
13.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2022 г.
14.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2022 г.
15.	Учебный план ОПОП СПО по специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело». Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2022 г.
16.	Учебный план ОПОП СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2021 г.

Наличие учебных планов по программам профессиональной подготовки

№ n/n	Наименование учебного плана
-------	-----------------------------

1.	Учебный план по профессии «19601 Швея» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.04.2025 г.
2.	Учебный план по профессии «16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.04.2025 г.
3.	Учебный план по профессии «19601 Швея» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.04.2024 г.
4.	Учебный план по профессии «16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 27.04.2024 г.
5.	Учебный план по профессии «19601 Швея» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2023 г.
6.	Учебный план по профессии «16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин» для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Утвержден директором ГБПОУ ИО УТСО Е.И. Снетковой от 30.06.2023 г.

4.2.2. Соответствие структуры обязательной части циклов ОПОП СПО требованиям ФГОС

Профессия / Специальность	Индекс	Циклы	ФГОС		ОПОП	
			Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В т.ч. часов обязательных учебных занятий	Набор 2021 года (макс. уч.н./аудитор.) час	Набор 2022 года (макс. уч.н./аудитор.) час
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ФГОС 3+)*						
43.01.02 Парикмахер		Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	864	576	864/576	864/576
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	326	224	326/224	326/224
	П.00	Профессиональный цикл	458	312	458/312	458/312
	УП.00	Учебная практика	39 нед.	1404	1404	1404
	ПП.00	Производственная практика			39 нед.	39 нед.
	ПА.00	Промежуточная аттестация	2(+3) нед.	-	5 нед.	5 нед.
	ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.	-	2 нед.	2 нед.
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации		Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»	864	576	864/576	864/576
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	288	192	288/192	288/192
	П.00	Профессиональный цикл	516**	344	496/344	496/344
	УП.00	Учебная практика	39 нед.	1404	1404	1404
	ПП.00	Производственная практика			39 нед.	39 нед.
	ПА.00	Промежуточная аттестация	2(+3) нед.	-	5 нед.	5 нед.
	ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	2 нед.	-	2 нед.	2 нед.

* В июне 2025 года состоялся последний выпуск обучающихся по профессиям

** В ФГОС СПО по профессии 230103.02 Мастер по обработке цифровой информации в профессиональном учебном цикле допущена арифметическая ошибка, количество максимальной нагрузки должно быть 496 часов вместо 516, указанных во ФГОС.

Профессия	Индекс	Циклы	ФГОС	ОПОП				
			Объем образовательной программы в академических часах	Набор 2021 года (объем обр. программы) ак.час	Набор 2022 года (объем обр. программы) ак.час	Набор 2023 года (объем обр. программы) ак.час	Набор 2024 года* (объем обр. программы) ак.час	Набор 2025 года (объем обр. программы) ак.час
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ФГОС 4,5)								
09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов		Общий объем образовательной программы	2952	-	-	2952	2952	2952
	СГ, ОП, ПМ	Дисциплины (модули)	Не менее 612	-	-	1164	1164	1164
	УП, ПП	Практика	Не менее 540	-	-	576	576	576
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	36	-	-	36	36	36
43.01.09 Повар, кондитер		Общий объем образовательной программы	5904	5904	5904	5904	4428	4428
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	не менее 324	1038	1038	1038	738	762
	ПЦ	Профессиональный цикл	не менее 1980	2586	2586	2586	2178	2154
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	72	72	72	72	36	36
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТО СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ФГОС 4,5)								
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		Общий объем образовательной программы	5940	-	5940	5940	-	5940
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	-	434	434	-	434
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	-	188	188	-	188
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	не менее 612	-	812	812	-	812
	ПЦ	Профессиональный цикл	не менее 1728	-	2814	2814	-	2814
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	-	216	216	-	216
43.02.17 Технологии индустрии красоты		Общий объем образовательной программы	4428	-	-	4428	4428	4428
	СГ, ОП, ПМ	Дисциплины (модули)	Не менее 1476	-	-	1872	1872	1872
	УП, ПП	Практика	Не менее 432	-	-	864	864	864
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	-	-	216	216	216

В ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер были внесены изменения по сроку обучения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464)

Программы профессиональной подготовки

Профессия	Индекс	Циклы	Набор 2023 года	Набор 2024 года	Набор 2025 года
19601 Швея	А.00	Адаптационный учебный цикл	91	91	91
	ОР.00	Общеразвивающий (коррекционный) учебный цикл	214	214	214
	ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	106	106	106
	П	Профессиональный учебный цикл	1856	1856	1856
	ИА	Итоговая аттестация	60	60	60
16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин	А.00	Адаптационный учебный цикл	91	91	91
	ОР.00	Общеразвивающий (коррекционный) учебный цикл	216	216	216
	ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	158	158	158
	П	Профессиональный учебный цикл	1796	1796	1796
	ИА	Итоговая аттестация	60	60	60

4.2.3. Формирование вариативной части учебного плана в соответствии с запросами регионального рынка труда и обучающихся

Вариативная часть ОПОП сформирована в соответствии с потребностями рынка, работодателей, родителей и самих обучающихся. Опросы и последующий анализ позволили

распределить вариативную часть по учебным дисциплинам и профессиональным модулям равномерно, чтобы создать условия для формирования общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.

4.2.4. Выполнение требований к сроку освоения ОПОП СПО:

Наименование профессии	Образовательная база приема	По ФГОС	По ОПОП
43.01.02 Парикмахер	на базе основного общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	на базе основного общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.
09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов	на базе основного общего образования	1 год 10 мес.	1 год 10 мес.
43.01.09 Повар, кондитер	на базе основного общего образования	3 года 10 мес.	3 года 10 мес.
43.01.09 Повар, кондитер*	на базе основного общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	на базе основного общего образования	3 года 10 мес.	3 года 10 мес.
43.02.17 Технологии индустрии красоты	на базе среднего общего образования	2 года 10 мес.	2 года 10 мес.

* В ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер были внесены изменения по сроку обучения (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464)

Выполнение требований к сроку освоения АОППО:

Наименование профессии	Образовательная база приема	По АОППО
19601 Швея	на базе специальной (коррекционной) школы без получения среднего общего образования	1 год 10 мес.
16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин	на базе специальной (коррекционной) школы без получения среднего общего образования	1 год 10 мес.

4.2.5. Выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки по циклам/модулям/дисциплинам

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, в том числе обязательный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю + 18 часов самостоятельной работы, что соответствует ФГОС (по профессиям 43.01.02 Парикмахер и 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации).

Для профессий 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов, 43.01.09 Повар, кондитер и специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.17 Технологии индустрии красоты объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю. В объем учебной нагрузки входит работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (лекции, лабораторные и практические занятия, консультации, занятия учебной практики) и самостоятельная работа.

4.2.6. Выполнение сроков обучения по учебным циклам

Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме обучения составляет:

- по профессии 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации – 147 недель;
- по профессии 43.01.02 Парикмахер – 147 недель;
- по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – 147 недель (199 недель для набора 2021-2023 года);
- по профессии 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов – 95 недель;

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме обучения составляет:

- по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 199 недель;
- по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты – 147 недель;

Нормативный срок освоения учебного плана для профессиональной подготовки рабочих по профессии 19601 Швея и 16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин составляет:

- на 1 курсе обучения – 52 недели;
- на 2 курсе обучения – 43 недели.

4.2.7. Выполнение требований к структуре профессионального цикла

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Структура профессионального цикла соответствует ФГОС.

4.2.8. Выполнение требований к продолжительности всех видов практик

Профессия / Специальность	Виды практик	Требование к сроку обучения		Оценка (соответствует /не соответствует)
		ФГОС	ОПОП	
43.01.02 Парикмахер	Учебная практика	39 нед. 1404 ч.	1404	соответствует
	Производственная практика			
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	Учебная практика	39 нед. 1404 ч.	1404	соответствует
	Производственная практика			
09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов	Практика	Не менее 540	576	соответствует
43.01.09 Повар, кондитер	Учебная практика	не менее 25 % от профессиональ- ного цикла ОП	в 2021-2023 1692 (65%) в 2024-2025 1404 (64%)	соответствует
	Производственная практика			
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Учебная практика	не менее 25 % от профессиональ- ного цикла ОП	1728 (61%)	соответствует
	Производственная практика			
43.02.17 Технологии индустрии красоты	Практика	Не менее 432	864	соответствует

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно с обучением по междисциплинарным курсам профессиональных модулей по 6 часов 1 занятие. Учебная практика организуется в учебно-производственных мастерских.

Производственная практика организуется концентрировано в объеме – не менее 36 часов на профессиональный модуль. Производственная практика организуется на профильных предприятиях города по договорам о практической подготовке.

4.2.9. Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 1-2 недели в семестр (для профессий ФГОС 3+). Для профессий/специальностей ФГОС 4,5, ТОП-50 промежуточная аттестация включается в учебные циклы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

Количество экзаменов, проводимых в учебном году не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов не более 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

4.2.10. Выполнение требований к продолжительности государственной итоговой аттестации

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным Министерством просвещения РФ. Продолжительность ГИА в зависимости от профессии/специальности составляет 1-2 недели (или 216 час.), что соответствует ФГОС СПО.

По профессиям «Парикмахер», «Мастер по обработке цифровой информации»: форма ГИА – выпускная квалификационная работа, вид – письменная экзаменационная работа и выпускная квалификационная практическая работа.

По профессиям «Повар, кондитер», «Оператор информационных систем и ресурсов»: форма ГИА – выпускная квалификационная работа, вид – демонстрационный экзамен.

По специальностям: форма ГИА – выпускная квалификационная работа, вид – дипломная работа и демонстрационный экзамен.

4.2.11. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени

В соответствии с ОПОП и учебным планом время, отведенное на каникулы, составляет:

<i>Наименование профессии</i>	<i>Продолжительность по ФГОС</i>	<i>Фактическая продолжительность</i>	<i>Оценка (соответствует / не соответствует)</i>
43.01.02 Парикмахер	24 нед.	24 нед.	соответствует
09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	24 нед.	24 нед.	соответствует
09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов	13 нед.	13 нед.	соответствует
43.01.09 Повар, кондитер (2021-2023)	35 нед.	35 нед.	соответствует
43.01.09 Повар, кондитер (2024-2025)	24 нед.	24 нед.	соответствует
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	34 нед.	34 нед.	соответствует
43.02.17 Технологии индустрии красоты	24 нед.	24 нед.	соответствует

что соответствует требованиям ФГОС СПО.

В соответствии с АОППО и учебным планом время, отведенное на каникулы, составляет:

Наименование профессии	Продолжительность по ОПОП	Фактическая продолжительность	Оценка (соответствует / не соответствует)
19601 Швея	13 нед.	11 нед.	соответствует
16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин	13 нед.	11 нед.	соответствует

4.3. Реализация образовательных программ среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена

4.3.1. Соответствие календарного учебного графика ФГОС СПО по профессиям и специальностям

Календарные учебные графики по профессиям/специальностям: «43.01.02 Парикмахер», «09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации», «09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов», «43.01.09 Повар, кондитер», «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», «43.02.07 Технологии индустрии красоты» соответствуют ФГОС СПО.

4.3.2. Наличие обязательных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК в учебном плане и наличие программ, методических и оценочных материалов.

43.01.02 Парикмахер				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Астрономия	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+
2.	Основы культуры профессионального общения	+	+	+
3.	Санитария и гигиена	+	+	+
4.	Основы физиологии кожи и волос	+	+	+
5.	Специальный рисунок	+	+	+
6.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Выполнение стрижек и укладок волос	+	+	+
2.	Выполнение химической завивки волос	+	+	+
3.	Выполнение окрашивания волос	+	+	+
4.	Оформление причёсок	+	+	+
5.	ФК.00 Физическая культура	+	+	+

09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Астрономия	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Основы информационных технологий	+	+	+
2.	Основы электротехники	+	+	+
3.	Основы электроники и цифровой схемотехники	+	+	+

4.	Охрана труда и техника безопасности	+	+	+
5.	Экономика организации	+	+	+
6.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Ввод и обработка цифровой информации	+	+	+
2.	Хранение, передача и публикация цифровой информации	+	+	+
3.	ФК.00 Физическая культура	+	+	+

43.01.09 Повар, кондитер (2021-2022)

№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Астрономия	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+
2.	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+
4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+
5.	Основы калькуляции и учета	+	+	+
6.	Охрана труда	+	+	+
7.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
8.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
9.	Физическая культура	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+	+	+
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+
4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	+	+	+
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+	+	+

43.01.09 Повар, кондитер (2023-2025)

№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+

3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	Информатика	+	+	+
6.	История	+	+	+
7.	Обществознание	+	+	+
8.	География	+	+	+
9.	Физика	+	+	+
10.	Химия	+	+	+
11.	Биология	+	+	+
12.	Физическая культура	+	+	+
13.	Основы безопасности жизнедеятельности (Основы безопасности и защиты Родины (с 2024 года))	+	+	+

Общепрофессиональный цикл

1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+	+	+
2.	Основы товароведения продовольственных товаров	+	+	+
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+
4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+
5.	Основы калькуляции и учета	+	+	+
6.	Охрана труда	+	+	+
7.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
8.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
9.	Физическая культура	+	+	+

Профессиональный цикл

1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+	+	+
2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+	+
4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	+	+	+
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+	+	+

09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов

№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	Информатика	+	+	+
6.	История	+	+	+
7.	Обществознание	+	+	+
8.	География	+	+	+
9.	Физика	+	+	+
10.	Химия	+	+	+
11.	Биология	+	+	+

12.	Физическая культура	+	+	+
13.	Основы безопасности жизнедеятельности (Основы безопасности и защиты Родины (с 2024 года))	+	+	+
Социально-гуманитарный цикл				
1.	История России	+	+	+
2.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
3.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
4.	Физическая культура	+	+	+
5.	Основы финансовой грамотности	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Основы информационных технологий	+	+	+
2.	Документационное и правовое обеспечение управления	+	+	+
3.	Базы данных	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Оформление и компоновка технической документации	+	+	+
2.	Подготовка интерфейсной графики	+	+	+

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2022)

№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	История	+	+	+
6.	Физическая культура	+	+	+
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+
8.	Астрономия	+	+	+
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
1.	Основы философии	+	+	+
2.	История	+	+	+
3.	Психология общения	+	+	+
4.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
5.	Физическая культура	+	+	+
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
1.	Химия	+	+	+
2.	Экологические основы природопользования	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+
2.	Организация хранения и контроль	+	+	+
3.	Техническое оснащение организаций питания	+	+	+
4.	Организация обслуживания	+	+	+
5.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+
6.	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	+	+	+
7.	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	+	+	+
8.	Охрана труда	+	+	+
9.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
Профессиональный цикл				

1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+
3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+
4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+
5.	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	+	+	+
6.	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	+	+	+
7.	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	+	+	+

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2023-2025)				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	Информатика	+	+	+
6.	История	+	+	+
7.	Обществознание	+	+	+
8.	География	+	+	+
9.	Физика	+	+	+
10.	Химия	+	+	+
11.	Биология	+	+	+
12.	Физическая культура	+	+	+
13.	Основы безопасности жизнедеятельности (Основы безопасности и защиты Родины (с 2024 года))	+	+	+
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
1.	Основы философии	+	+	+
2.	История	+	+	+
3.	Психология общения	+	+	+
4.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
5.	Физическая культура	+	+	+
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
1.	Химия	+	+	+
2.	Экологические основы природопользования	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				

1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+
2.	Организация хранения и контроль	+	+	+
3.	Техническое оснащение организаций питания	+	+	+
4.	Организация обслуживания	+	+	+
5.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+
6.	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	+	+	+
7.	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	+	+	+
8.	Охрана труда	+	+	+
9.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+
3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+
4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+
5.	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	+	+	+
6.	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	+	+	+
7.	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	+	+	+

43.02.17 Технологии индустрии красоты

№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Общеобразовательный цикл				
1.	Русский язык	+	+	+
2.	Литература	+	+	+
3.	Иностранный язык	+	+	+
4.	Математика	+	+	+
5.	Информатика	+	+	+
6.	История	+	+	+
7.	Обществознание	+	+	+
8.	География	+	+	+
9.	Физика	+	+	+

10.	Химия	+	+	+
11.	Биология	+	+	+
12.	Физическая культура	+	+	+
13.	Основы безопасности жизнедеятельности (Основы безопасности и защиты Родины (2024 года))	+	+	+
Социально-гуманитарный цикл				
1.	История России	+	+	+
2.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+
3.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+
4.	Физическая культура	+	+	+
5.	Основы финансовой грамотности	+	+	+
Общепрофессиональный цикл				
1.	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	+	+	+
2.	Анатомия и физиология человека	+	+	+
3.	Санитария и гигиена в сфере услуг	+	+	+
4.	Рисунок и живопись	+	+	+
5.	Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты	+	+	+
6.	Деловые и профессиональные коммуникации	+	+	+
Профессиональный цикл				
1.	Предоставление парикмахерских услуг	+	+	+
2.	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	+	+	+

19601 Швея				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Адаптационный учебный цикл				
1.	Психология личности и профессиональное самоопределение	+	+	+
2.	Коммуникативный практикум	+	+	+
3.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	+	+	+
Общеразвивающий (коррекционный) учебный цикл				
1.	Физическая культура	+	+	+
Общепрофессиональный учебный цикл				
1.	Материаловедение	+	+	+
2.	Оборудование	+	+	+
3.	Охрана труда	+	+	+
4.	Экономика отрасли и предприятия	+	+	+
Профессиональный учебный цикл				
1.	Выполнение работ по изготовлению швейных изделий	+	+	+

16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин				
№	Наименование дисциплины	Наличие		
		рабочие программы	методические материалы	оценочные материалы
Адаптационный учебный цикл				
1.	Психология личности и профессиональное самоопределение	+	+	+
2.	Коммуникативный практикум	+	+	+
3.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	+	+	+
Общеразвивающий (коррекционный) учебный цикл				

1.	Физическая культура	+	+	+
Общепрофессиональный учебный цикл				
1.	Основы информационных технологий	+	+	+
2.	Основы делопроизводства	+	+	+
3.	Охрана труда	+	+	+
4.	Экономика отрасли и предприятия	+	+	+
Профессиональный учебный цикл				
1.	Ввод, обработка и публикация цифровой информации	+	+	+

Анализ учебных планов, расписания учебных занятий и рабочих программ учебных предметов, дисциплин, модулей на соответствие требований к структуре основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО выявил 100% наличие всех обязательных учебных предметов федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, а также дисциплин и профессиональных модулей ФГОС СПО по соответствующим профессиям/специальностям. Дисциплины, курсы, модули соответствуют по названиям, их трудоемкости требованиям ФГОС СПО с учётом ПОП по соответствующим профессиям/специальностям. Объем часов по учебному плану, отводимый на их изучение, соответствует требованиям ФГОС СПО с учётом ПОП по соответствующим профессиям/специальностям.

При составлении учебного плана и рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей выявлено 100% наличие рабочих программ, предусмотренных учебным планом.

4.3.3. Наличие и качество учебно-методических комплексов

Проведенный анализ показал 100% наличие учебно-методического комплекса:

- ФГОС
 - Учебные планы по профессиям/специальностям
 - Программы учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей
 - Учебники по предметам, дисциплинам и профессиональным модулям
 - Учебные пособия, справочники, практикумы
 - Методические материалы
 - Оценочные материалы
- что соответствует требованиям ФГОС.

4.3.4. Выполнение учебного плана по каждой ОПОП СПО

Анализ учебного плана и расписания учебных занятий основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО выявил 100% наличие соответствия обязательной аудиторной нагрузки всех обязательных дисциплин и профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

4.3.5. Реализация программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, МДК (в т. ч. практической части программы)

Реализация программ профессиональных модулей, учебных дисциплин и МДК осуществляется в полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС, учебными планами, рабочими программами.

4.3.6. Соответствие расписания учебных занятий учебному плану по каждой ОПОП СПО – соответствует.

4.3.7. Соответствие расписания учебных занятий требованиям и нормам СанПиН - соответствует.

Расписание учебных занятий соответствует учебным планам по профессиям/специальностям: «Парикмахер», «Мастер по обработке цифровой информации»,

«Оператор информационных систем и ресурсов», «Повар, кондитер», «Поварское и кондитерское дело», «Технологии индустрии красоты», а также требованиям и нормам СП 2.4.3648-20. Учебная неделя включает 6 рабочих (учебных) дней. Учебные занятия начинаются в 8.30 час. В понедельник 1-ым уроком проводятся «Разговоры о важном». Продолжительность всех видов учебных занятий – 45 минут. Продолжительность перемен во время учебных занятий составляет 10 минут. Для питания обучающихся предусматривается перерыв 30 минут.

4.3.8. Соответствие заполнения журналов учета теоретического обучения инструкции

Журнал учета теоретического обучения и учебной практики ведётся в электронном виде в государственной информационной системе ДНЕВНИК.РУ (Приказ № 132 от 02.07.2020).

4.3.9. Система контроля за текущей успеваемостью обучающихся и посещением занятий

Контроль за посещаемостью и успеваемостью обучающихся осуществляется классным руководителем через дисциплинарный журнал группы, секретарём учебной части через срез посещаемости учебных занятий и дежурным администратором по образовательному учреждению.

4.4. Воспитательная и внеучебная работа с обучающимися

4.4.1. Организация воспитательной работы

В 2025 году воспитательная работа техникума строилась в соответствии с Рабочей программой воспитания и Календарным планом воспитательной работы, разработанными на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС СПО) и Примерной рабочей программы воспитания.

Цель воспитания: создание условий для формирования социально-адаптированной, конкурентоспособной личности специалиста, обладающего общекультурными и профессиональными компетенциями, гражданской ответственностью и правосознанием, духовностью и культурой, инициативностью и способностью к успешной социализации в обществе.

Воспитательная деятельность регламентировалась локальными актами:

- Уставом техникума;
- Правилами внутреннего распорядка;
- Положением о классном руководителе (кураторе);
- Положением о студенческом совете;
- Положение о Совете профилактики правонарушений;
- Положением о кабинете профилактики социально-негативных явлений;
- иными локальными нормативными актами техникума по организации воспитательной деятельности.

В штатное расписание введены ставки педагога-психолога, социального педагога, заведующего библиотекой, воспитателя, преподавателя-организатора ОБЖ, что позволяет вести целенаправленную работу.

Педагогический коллектив техникума

- поддерживает традиции коллективного планирования, организации, проведения и анализа воспитательных мероприятий, деятельность функционирующих детских общественных объединений и организаций, например, спортивного клуба «Олимпика», волонтерского отряда «Кто, если не мы!», социально-образовательного канала «На студенческой волне», Российского движения детей и молодежи;
- реализует потенциал кураторов учебных групп и воспитателей в воспитании обучающихся техникума через урочную и внеурочную деятельность, деятельность цикловой комиссии кураторов учебных групп; а потенциал студентов – через самоуправление в виде студенческого Совета и совета общежития;

- использует в воспитании возможности учебных занятий, применяя на них интерактивные формы работы;
- организует для студентов экскурсии, походы, посещение выставок, театральных постановок, концертов и реализует их воспитательный потенциал;
- организует работу с родителями (законными представителями).

4.4.2. Реализация воспитательной работы по направлениям

Гражданско-патриотическое

1) Цель данного направления - формирование у студентов российской гражданской идентичности, уважения к историческому наследию, готовности к защите Отечества и осознанного участия в общественно-политической жизни.

2) Количественные показатели (охват и динамика)

Показатель	2024 г.	2025 г.	Динамика
Количество мероприятий патриотической направленности	18	23	5
Охват студентов (уникальных участников)	250	300	50
Участие в городских патриотических акциях	5	11	6

Количественные показатели демонстрируют положительную динамику, что говорит о системном подходе и повышении интереса обучающихся.

3) Наиболее эффективные и малоэффективные форматы работы

Наиболее эффективные форматы работы	Малоэффективные форматы
Квесты, патриотические игры	Лекции
Конкурсы чтецов, письма солдатам	Уроки мужества
Просмотр и обсуждение кинофильмов	Шаблонные классные часы
Волонтерские акции («Посылка солдату», «Свеча памяти», «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк», «Солдатская каша», «Вахта памяти»)	Митинги

4) Вовлеченность разных категорий студентов в мероприятия

Категория	Уровень вовлеченности	Причины
Обучающиеся 1-2 курса	высокий (78%)	адаптационный период; активная позиция кураторов учебных групп
Обучающиеся 3 курса	средний (52%)	обучающиеся после учебных занятий работают
Обучающиеся 4 курса	низкий (10-12%)	прохождение производственной практики; подготовка к демонстрационному экзамену

Работа с обучающимися старших курсов по данному направлению требует:

- новых форм работы (например, вечерние мероприятия, короткие акции);
- необходимости партнерства вместо принуждения;
- при планировании мероприятий делать ставку на профессиональную деятельность.

5) Динамика уровня гражданственности (диагностика).

В январе и ноябре 2025 г. был проведен анализ динамики уровня гражданственности обучающихся техникума (по методике «Оценка гражданских качеств М.И. Шиловой, по 5-бальной шкале)

Качество	Начало года	Конец года
Знание государственной символики и истории	3	3,8
Уважение к старшим и ветеранам	3,6	4,3
Готовность участвовать в общественно-полезном труде	2,7	3
Неприятие коррупции и экстремизма	3,8	4,4
Гордость за свою страну	3,2	4,2

Наибольший рост динамики уровня гражданственности составил 1 б. (по показателю «гордость за свою страну; низкая динамика по показателю «готовность участвовать в общественно-полезном труде» - 0,3 б.

б) Проблемы в проведении мероприятий по направлению:

- формализм со стороны кураторов;
- снижение интереса к повторяющимся мероприятиям;
- отсутствие обновления форматов.
- сложность с вовлечением в мероприятия во второй половине дня (студенты, работающие после учебных занятий, отказываются от участия).

Духовно-нравственное

1) Цель: формирование у обучающихся системы нравственных ценностей (добро, справедливость, честь, достоинство, милосердие), уважения к культурным традициям, готовности к созданию семьи и ответственному поведению.

2) Задачи:

- развитие этической культуры общения (профилактика буллинга, сквернословия, конфликтов);
- формирование уважительного отношения к семье и традиционным семейным ценностям;
- воспитание толерантности и уважения к представителям разных культур и религий;
- профилактика деструктивного поведения через нравственное просвещение.

3) Количественные показатели

Показатель	2024 г.	2025 г.	Динамика
Количество мероприятий духовно-нравственной направленности	11	19	8
Охват студентов (уникальных участников)	273	295	22

Проведение классных часов по этике и культуре поведения	4	10	6
Члены волонтерского отряда, участвующие в благотворительных акциях и помощи социально-незащищенным категориям граждан	12	20	8
Посещение театров, музеев, выставок	3 поездки/30 чел., посещение выставок, музеев, театров – 0/0	6 поездок/72 чел. посещение выставок, музеев, театров – 8/243 чел.	3 поездки/42 чел. посещение выставок, музеев, театров – 8/243 чел.

Рост количественных показателей говорит о систематизации работы по направлению духовно-нравственное воспитание.

4) Наиболее эффективные и малоэффективные форматы работы

Наиболее эффективные форматы работы	Малоэффективные форматы
Конкурсно-игровые программы, исторические экскурсии, экскурсии в отдел по Усольскому району и г. Усолье-Сибирское службы ЗАГС Иркутской области	Лекции, беседы
Мастер-классы, круглый стол с приглашением настоятеля Свято-Никольского храма, встречи с медицинскими специалистами, студентами-медиками (в рамках направления «Равный равному»)	Фотовыставки
Ежегодный фестиваль «Сибирь – перекресток культур»	Книжные выставки
Волонтерские акции	Классные часы в учебных группах

5) Динамика уровня нравственных качеств (диагностика) по методике «Шкала нравственной ценности М.И. Шиловой», по 5-бальной шкале) и анонимное анкетирование по этическим дилеммам

Качество	Начало года	Конец года
Уважительное отношение к окружающим	3,2	4
Культура речи (отсутствие мата в общении)	2,8	3,4

Готовность помочь слабому (пожилому, младшему)	3,4	3,9
Понимание ценности семьи (планируют создать семью)	4	4,5
Неприятие воровства, обмана, коррупции	3,9	4,1
Толерантность к людям другой национальности	4	4,7

Из анализа виден положительный прирост показателей по всем критериям, что говорит о системной работе педагогического коллектива по данному направлению.

б) Работа с семейными ценностями

Название мероприятия	Формат
Экскурсии в отдел по Усольскому району и г. Усолье-Сибирское службы ЗАГС Иркутской области	экскурсия
«Семейные реликвии»	выставка
Торжественные мероприятия, посвященные Дню отца	концерты, встречи с интересными людьми
Торжественные мероприятия, посвященные Дню матери	концерты, встречи с интересными людьми
Праздничный концерт, посвященный Дню пожилого человека	концерты, встречи с интересными людьми
«Серебряный возраст»	акция
«Всему свое время!»; «Что нужно знать о ранней беременности?»; «Опасные связи»; «Поговорим о сокровенном»	встречи-беседы с врачом-гинекологом и психологом:
«Последствия ранней половой жизни»; «Инфекции, передающиеся половым путем»; «Гинекологические и урологические заболевания»	встречи со студентами-медиками (в рамках мероприятий «Равный равному»)
«Хобби моей семьи»	конкурс
Круглый стол с приглашением настоятеля Свято-Никольского храма «Секреты семейного счастья»	круглый стол
«Семья на страницах литературных произведений»	беседа
Мастер-класс по созданию семейного оберега	мастер-класс
«Семья – самое великое чудо на свете»	семейный вечер
«Дарите ромашки любимым»	акция
«Что важнее всего на свете – мир, любовь, семья и дети»	акция.
«Очумелые ручки»	выставка творческих работ
«Счастливая семья – это...»	дискуссия

7) Результаты анонимного опроса (150 чел.):

Критерий	Результат (%)
Считаете ли Вы, что семья – это главная ценность	89%
В каком возрасте Вы планируете создать семью	После 25 лет 90%
Необходимо ли узаконить отношения в органе ЗАГС	12%

Ценность семьи в целом высокая, но требуется работа с установками на ответственное родительство и юридическую грамотность в семейных отношениях.

Формирования культуры ЗОЖ и эмоционального благополучия

1) Цель: формирование у студентов ответственного отношения к собственному здоровью как к профессиональной и личной ценности, развитие навыков эмоциональной саморегуляции, профилактика деструктивного поведения.

2) Количественные показатели

Показатель	2024 г.	2025 г.	Динамика
Количество мероприятий по ЗОЖ	16	21	5
Охват студентов (уникальных участников)	230	300	70
Проведено тренингов по эмоциональной регуляции	2	5	3
Студенты, регулярно посещающие спортивные секции	30	40	10
Участие в городских спортивных соревнованиях	5	10	6
Акции по ЗОЖ	3	7	4

Значительный рост вовлеченности - результат системной работы и создание на базе техникума спортивного клуба «Олимпика».

3) Наиболее эффективные и малоэффективные форматы работы

Наиболее эффективные форматы работы	Малоэффективные форматы
Спортивные соревнования между учебными группами	Лекции врача
Интерактивные тренинги	Раздача листовок
Акции	Общие лектории (для всех обучающихся)
Мастер-классы	Классные часы в учебных группах

4) Анализ эмоционального благополучия

Педагогом-психологом техникума регулярно проводится психологический скрининг, который помогает выявить у обучающихся уровень депрессии, тревожности, суицидального риска. Проведенный скрининг показывает низкий уровень психологического благополучия. Самовосприятие у обучающихся характеризуется критичным отношением к себе; самооценка имеет черты неустойчивости. Также обучающиеся испытывают трудности в организации своей работы и общей деятельности. Соответственно, необходимо осуществление их психолого-педагогического сопровождения в рамках психологической службы. Для этого целесообразно оказывать психологическую помощь студентам, испытывающим эмоциональную дезадаптацию и психологический стресс; проводить профилактику эмоциональной дезадаптации; повышать у студентов уровень их стрессоустойчивости; формировать конструктивные навыки совладания со стрессом; повышать социальную компетентность студентов и развивать у них навыки эффективного общения; оказывать помощь и поддержку студентам, находящимся в проблемной и кризисной жизненной ситуации.

5) Анализ физической активности

Вид активности	Охват
Посещают занятия физкультурой регулярно	300
Посещают спортивный клуб техникума	40
Занимаются спортом вне техникума	20
Предпочитают активный отдых	100
Не занимаются спортом	140

Студенческое самоуправление

Студенческий совет создан как коллегиальный орган управления образовательной организацией, формируемый по инициативе обучающихся с целью учета их мнения при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих права и законные интересы обучающихся. В техникуме выстроена двухуровневая система студенческого самоуправления: 1-ый уровень – Совет группы, 2-й – Студенческий совет техникума, отдельный орган – Совет общежития.

Студенческий совет собирается 2 раза в месяц, Совет общежития – 1 раз в месяц, заседания протоколируются секретарем, план работы утверждается на год.

Культурно-массовые мероприятия, организованные Студенческим советом:

- Посвящение в студенты;
- Осенний бал;
- «Чудеса под Новый год»;
- День студента;
- Конкурс «Мисс техникума»;
- Праздничный концерт «Все женщины земли прекрасны»;
- Выпускной вечер.

Мероприятия проводятся преимущественно силами одного и того же «актива», остальные – только зрители. Это создает риск выгорания активистов.

Совет общежития является ключевым элементом самоуправления, т.к. проживающие студенты нуждаются в особой организации быта и досуга.

Направления работы совета общежития:

- Жилищно-бытовая комиссия;
- Комиссия по порядку и безопасности;
- Культурно-массовая комиссия;
- Информационная комиссия.
- Проведенные мероприятия:
- Посвящение в жильцы;
- Новый год на пороге;
- Конкурс «Лучшая комната»;
- Кинопросмотры с обсуждением;
- Широкая масленица;
- День смеха;
- Праздничная программа, посвященная 8 марта.

В течение года обучающиеся выбывают из состава Студенческого совета. Причины, которые называют сами обучающиеся, - это нехватка времени из-за учебы или работ, конфликты внутри совета.

Для того, чтобы работа студенческого самоуправления была эффективной, а не формальной, необходима мотивация и ротация (система поощрений, утверждение номинаций для стимулирования ротации); обратная связь улучшение условий работы, обучение актива.

Социальное партнерство

Воспитательная работа не ограничивается стенами техникума. Мы активно сотрудничаем с социальными партнерами для создания единой воспитательной среды, обеспечивающей разностороннее развитие обучающихся, их социализацию, гражданско-патриотическое воспитание через интеграцию ресурсов учреждений культуры, спорта и молодежной политики.

Перечень социальных партнеров	Мероприятия
МБУК «Усольский историко-краеведческий музей»	Экскурсия «Путь шамана»; Экскурсия «Город, в котором я живу»; Экскурсия «Братья Михалевы»; Посещение выставки «Куклы: от древности до современности»; Ночь в музее; Мастер-класс по декоративно-прикладному искусству
МБУК «Усольская городская библиотечная система»	Библионочь; Встречи с поэтами города; Концерт «Таланты земли Усольской»
МБУК «Дом культуры «Мир»	Посещение спектаклей: «Ревизор», «Мастер и Маргарита»
МБКДУ «Дворец культуры»	Фестиваль профессий
Отдел спорта и молодежной политики управления по социально-культурным вопросам администрации города Усолье-Сибирское	Сдача норм ГТО; Лыжные гонки; Городская спартакиада; Участие в городском молодежном слете; Участие в акциях «Солдатская каша», «Вахта памяти», «Георгиевская ленточка»

Хочется отметить, что социальное партнерство становится системным, а не эпизодическим. Но есть и проблемы: низкая посещаемость студентами мероприятий, сложность сбора обучающихся после учебных занятий (студенты уходят домой или на работу). Есть и успехи: обучающиеся приняли участие в патриотическом конкурсе чтецов, библиотека стала площадкой для проведения встреч с интересными поэтами.

Работа с родителями

Цель педагогического коллектива в работе с родителями (законными представителями) – создание системы эффективного взаимодействия, направленной на успешную социализацию, становление студентов и воспитание профессионалов.

Структура работы с родителями

Уровень	Форма работы
Общетехникумовский	Общее родительское собрание Анкетирование родителей Совет родителей

Групповой	Родительские собрания в учебных группах Родительский чат в социальных сетях и мессенджерах Индивидуальные беседы
Индивидуальный	Приглашение на Совет профилактики Посещение семьи Консультации педагога-психолога, социального педагога

Явка родителей на родительские собрания остается низкой (40% в учебных группах; 25% - на общетехникумовских). Индивидуальная работа и использование социальных сетей и мессенджеров растет. Кураторы учебных групп используют активные формы проведения собраний, отвечают на вопросы родителей, привлекаются педагог-психолог, социальный педагог. Самый эффективный канал – групповые родительские чаты, где родители читают информацию, задают вопросы. Психолого-педагогическое просвещение родителей работает эффективнее в онлайн-формате (вебинары, памятки), чем очные лекции. Родители заняты, им удобнее получать информацию дистанционно. Требуется переход от информационной модели к партнерской (соучастие, совместные мероприятия, родительский университет).

Система воспитательной работы в техникуме выстроена логично и позволяет решать поставленные задачи. Рекомендации на следующий год по повышению качества воспитательной работы:

- 1) Для обучающихся выпускных курсов запустить «Патриотический марафон выходного дня» (2 акции в месяц по субботам с гибкой системой учета).
- 2) Для качества работы кураторов ввести чек-лист оценки классного часа.
- 3) Для борьбы со сквернословием запустить акцию «Чистый четверг» (день без мата с общественным признанием лучшей группы).
- 4) Организовать «Спортивную субботу» (выезд на лыжную базу/каток, бассейн).
- 5) Создать телеграмм-бот «Эмоциональная аптечка» (техники самопомощи, телефон доверия).
- 6) Отказ от неэффективных форматов проведения мероприятий
- 7) Проводить скрининг эмоционального состояния 2 раза в год.
- 8) Провести мониторинг удовлетворенности обучающихся работой с социальными партнерами.
- 9) Повысить явку на родительские собрания за счет использования гибридных форматов работы.
- 10) Разработать и ввести в действие «Родительский университет» (цикл из 4 вебинаров/лекций).

V. Востребованность выпускников

5.1. Практика

5.1.1. Наличие согласованных с усольским филиалом ОГКУ «Кадровый центр Иркутской области» и работодателем предложений по установлению контрольных цифр приема граждан.

Заявка на подготовку рабочих и служащих по программам среднего профессионального образования на 2025 год подписана работодателями и усольским филиалом ОГКУ «Кадровый центр Иркутской области».

5.1.2. Наличие договоров на организацию и проведение практик. Наличие договоров о сотрудничестве с организациями

В учебном заведении имеются договоры с предприятиями и организациями по

вопросам организации и прохождении производственной практики.

5.2. Занятость, трудоустройство

№	Наименование индикаторов	2025 год
5.2.1	Процент занятости выпускников	100%
5.2.2	Процент трудоустройства выпускников	64,3%
5.2.3	Процент выпускников, состоящих на учете в службе занятости	0%
5.2.4	Процент занятости детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	100%
5.2.5	Процент трудоустройства детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей	63/%
5.2.6	Наличие потребности в специалистах СПО (процент от общего числа респондентов анкетирования работодателей)	64%
5.2.7	Наличие потребности в специалистах СПО (по данным службы занятости)	73%

VI. Условия осуществления образовательного процесса

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
6.1.1.	Наличие федеральных государственных образовательных стандартов по каждому направлению подготовки	<p>ФГОС СПО:</p> <ul style="list-style-type: none"> –43.01.02 Парикмахер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №730 от 02.08.2013 г.; –43.02.17 Технологии индустрии красоты, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №775 от 26.08.2022 г.; –09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 854 от 02.08.2013 г.; –09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 974 от 11.11.2022 (в редакции от 03.07.2024).; –43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 г.; –43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 (ред. от 03.07.2024) 	имеется

6.1.2.	Наличие образовательных программ по каждому направлению подготовки, их соответствие федеральным государственным образовательным стандартам и потребностям рынка труда	Основные профессиональные образовательные программы – утверждены 30.06.2022, 30.06.2023, 27.04.2024, 27.04.2025. <ul style="list-style-type: none"> – 43.01.02 Парикмахер; – 43.02.17 Технологии индустрии красоты – 09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации; – 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов – 43.01.09 Повар, кондитер; – 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 	соответствуют
6.1.3.	Обеспечение всех видов занятий по профессиональным модулям, дисциплинам и МДК учебного плана учебно-методической документацией	По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 0,3 По учебным дисциплинам профессионального циклов: <ul style="list-style-type: none"> - Парикмахер – 0,6 - Повар, кондитер – 0,8 - Мастер по обработке цифровой информации – 0,5 - Оператор информационных систем и ресурсов – 0,5 - Технологии индустрии красоты – 0,5 - Поварское и кондитерское дело – 0,5 - Швея – 1 - Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин – 0,3 	требуется обновление библиотечного фонда
6.1.4.	Наличие электронных образовательных ресурсов	<ul style="list-style-type: none"> - Основы физиологии кожи и волос – М.: Академия, 2012 (CD – диск) - Парикмахерское искусство – М.: Академия, 2012 (CD – диск) - Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий – М.: Академия, 2012 (CD-диск) - Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – М.: Академия, 2012 (CD-диск) Составлен электронный вариант с перечнем учебников по общеобразовательным дисциплинам – 21 учебная дисциплина	в наличии в недостаточном количестве
6.1.6.	Наличие возможности доступа всех обучающихся к фондам учебно-методической документации	Имеется библиотека с читальным залом, в котором установлен компьютер с выходом в интернет.	требуется расширение площади читального зала и установки дополнительных компьютеров

6.2. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
6.2.1.	Наличие штатного расписания,	Штатное расписание с 01.01.2025 года утверждено приказом № 26-л от 14.02.2025	имеется

	утвержденного директором		
6.2.2.	Наличие должностных инструкций работников учебного заведения	Должностные инструкции разработаны на все категории работающего персонала	соответствуют / имеются
6.2.3.	Соответствие формирования личных дел работников требованиям законодательства	Личные дела сформированы: - Педагогические работники – 100% - Обслуживающий персонал – 100% - Учебно-вспомогательный – 100%	имеются
6.2.4.	Соответствие педагогического состава лицензионным и аккредитационным требованиям (общая укомплектованность штатов, уровень квалификации педагогических работников)	Общая укомплектованность штатов – 100 %; Уровень квалификации: - педагогов с высшим образованием – 95% - с ВКК – 8 человек - с первой КК – 9 человек	соответствуют
6.2.5.	Наличие и выполнение плана повышения квалификации педагогических работников	План повышения квалификации на 2024-2025 и 2025-2026 учебные годы	имеется

6.3. Кадровый потенциал

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
6.3.1.	Общее количество педагогических работников	Штатные работники – 22 Совместители – 8	соответствует
6.3.2.	Доля штатных педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию	36%	соответствует
6.3.3.	Доля штатных педагогических работников, имеющих первую квалификационную категорию	41%	соответствует
6.3.4.	Доля педагогических работников с учеными степенями (званиями), включая совместителей	0%	-
6.3.5.	Доля педагогических работников с опытом деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы	40%	соответствует
6.3.6.	Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации или стажировку за последние три года	100%	соответствует

6.4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

№	Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские	Соответствие перечня учебных кабинетов, лабораторий, мастерских требованиям ФГОС	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с требованиями ФГОС
1.	Кабинет русского языка и литературы	Соответствует	100%
2.	Кабинет иностранного языка	Соответствует	98%

№	Учебные кабинеты, лаборатории, мастерские	Соответствие перечня учебных кабинетов, лабораторий, мастерских требованиям ФГОС	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских в соответствии с требованиями ФГОС
3.	Кабинет математики	Соответствует	100%
4.	Кабинет информатики	Соответствует	100%
5.	Кабинет истории	Соответствует	100%
6.	Кабинет обществознания	Соответствует	100%
7.	Кабинет физики	Соответствует	55%
8.	Кабинет химии и естественных наук	Соответствует	65%
9.	Кабинет безопасности жизнедеятельности	Соответствует	100%
10.	Кабинет социально-гуманитарных дисциплин	Соответствует	100%
11.	Кабинет социально-экономических дисциплин	Соответствует	100%
12.	Кабинет экологических основ природопользования	Соответствует	100%
13.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Соответствует	100%
14.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Соответствует	90%
15.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места	Соответствует	100%
16.	Кабинет организации обслуживания	Соответствует	100%
17.	Кабинет товароведения продовольственных товаров	Соответствует	100%
18.	Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья	Соответствует	100%
19.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Соответствует	100%
20.	Кабинет медико-биологических дисциплин	Соответствует	100%
21.	Кабинет рисунка и живописи	Соответствует	100%
22.	Кабинет деловых и профессиональных коммуникаций	Соответствует	100%
23.	Кабинет организации и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты	Соответствует	100%
24.	Кабинет информационных технологий	Соответствует	100%
25.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Соответствует	100%
26.	Кабинет технологии изготовления швейных изделий	Соответствует	100%
27.	Лаборатория химии	Соответствует	90%
28.	Лаборатория компьютерной графики	Соответствует	100%
29.	Лаборатория информационных систем и ресурсов	Соответствует	100%
30.	Лаборатория информационного обеспечения профессиональной деятельности	Соответствует	100%
31.	Лаборатория информационных технологий	Соответствует	100%
32.	Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	Соответствует	100%
33.	Лаборатория «Учебный кондитерский цех»	Соответствует	100%
34.	Лаборатория технологий парикмахерских услуг	Соответствует	100%
35.	Лаборатория моделирования и художественного оформления прически	Соответствует	100%
36.	Швейная мастерская	Соответствует	100%
37.	Салон-парикмахерская	Соответствует	100%

6.5. Библиотечное и информационное обслуживание

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
6.5.1.	Наличие учебной литературы в соответствии с лицензионными требованиями по реализуемым программам	По учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 0,3 По учебным дисциплинам профессионального циклов: - Парикмахер – 0,6 - Повар, кондитер – 0,8 - Мастер по обработке цифровой информации – 0,5 Швея – 1 Оператор ЭВМ – 0,5	удовлетворительно
6.5.2.	Обеспеченность компьютерной техникой, в т.ч. с выходом в Интернет	Четыре компьютерных класса с выходом в сеть Интернет (требуется обновление программного обеспечения)	удовлетворительно
6.5.3.	Наличие доступа обучающихся к Интернет-ресурсам	В компьютерных классах, в библиотеке	имеется

6.6. Инфраструктура

<i>№</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Оценка</i>
6.6.1.	Общая площадь	7605,6 кв.м.
6.6.2.	Стоимость учебно-производственного оборудования	58515200,0
6.6.3.	Доля учебно-производственного оборудования, приобретенного за последние три года	0,85%
6.6.4.	Обеспеченность ПЭВМ не старше 5 лет на 1 обучающегося	0,09 ПК на обучающегося
6.6.5.	Обеспеченность общежитием на 1 нуждающегося	обеспечены все нуждающиеся
6.6.6.	Обеспеченность пунктами питания на 1 обучающегося	обеспечены
6.6.7.	Обеспеченность спортивными сооружениями (спортивный зал, спортивная площадка, стрелковый тир)	имеется

VII. Функционирование внутренней системы оценки качества образования

7.1. Анализ со стороны руководства

<i>№</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Оценка</i>
7.1.1	Наличие годового плана внутритехникумовского контроля, графиков и справок контроля	Имеется
7.1.2	Анализ полученных результатов: входного, текущего контролей, промежуточной аттестации.	Проводится в соответствии с локальными актами ГБПОУ ИО УТСО
7.1.3	Анализ качества проведения учебных занятий	Проводится в соответствии с локальными актами ГБПОУ ИО УТСО
7.1.4	Анализ контрольных срезов знаний обучающихся и мониторингов знаний и умений по учебным дисциплинам, МДК	Проводится в соответствии с локальными актами ГБПОУ ИО УТСО

7.2. Информирование общественности

<i>№ п.п.</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Характеристика индикаторов</i>	<i>Оценка</i>
---------------	-------------------	-----------------------------------	---------------

7.2.1.	Соответствие сайта техникума требованиям Приказа Рособрнадзора от 14.08.2020 №831 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации»	Адрес сайта - http://utso.ru/	соответствует
7.2.2.	Наличие протоколов педагогических советов, инструкционно-методических совещаний, публичных отчетов, в т.ч. размещение информации на официальном сайте техникума	Протоколы педагогического совета ведутся, книга протоколов прошита, страницы пронумерованы. За 2024 год оформлено 6 протоколов. Информация о деятельности размещается на сайте http://utso.ru/ в разделе «Документы»	имеется

7.3. Развитие потенциала образовательной организации

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
7.3.1.	Участие в инновационных проектах за отчетный год (федеральных, региональных целевых программах и инновационных площадках)	«Шаг в профессию» «Национальная система квалификаций–Конструктор карьеры» «Национальная система квалификаций–Развитие и оценка общих компетенций»	Благодарности ответственным участникам проекта от ГАУ ДПО ИРО
7.3.2.	Участие обучающихся в конкурсах	Мини–футбол в рамках городской спартакиады среди ПОО	1 место
		Городская Лыжная эстафета	2 место
		Волейбол в рамках городской спартакиады среди ПОО	2 место
		Армрестлинг в рамках городской спартакиады среди ПОО	3 место
		Молодежное многоборье в рамках городской спартакиады среди ПОО	2 место
		Легкоатлетический кросс в рамках городской спартакиады среди ПОО	3 место
		Баскетбол в рамках городской спартакиады среди ПОО	2 место
		Дартс в рамках городской спартакиады среди ПОО	3 место
		Открытый региональный чемпионат «Профессионалы»	2 место по компетенции «Парикмахерское искусство»
		VIII Региональный чемпионат	3 место по компетенции

№ п.п.	Индикаторы	Характеристика индикаторов	Оценка
		<p>«Абилимпикс»</p> <p>Областное мероприятие «IT-сессия – 2025»</p> <p>Дистанционный конкурс видеороликов «Слова во славу героев» для студентов, номинация «Я горжусь своим героем»</p> <p>Дистанционный всероссийский конкурс цифровых ресурсов для школьников и студентов, Номинация «Мы в ответе за наше будущее»</p> <p>Городской фестиваль патриотической песни и поэзии «Россия, ты сердце моё и душа!»</p> <p>Всероссийский конкурс «Книжные истории первых»</p> <p>Региональная дистанционная олимпиада по комплексным профессиональным компетенциям направления 43.01.09 Повар, кондитер среди обучающихся ПОО</p> <p>Всероссийская квест-игра «Финансовая грамотность»</p> <p>Всероссийский дистанционный конкурс студентов организаций ПОО «Основы финансовой грамотности»</p> <p>Дистанционная региональная олимпиада по естествознанию и географии</p>	<p>«Портной»</p> <p>Web-конкурс «Инфография» – 2 место</p> <p>Web-конкурс «Инфография» – 3 место</p> <p>Дистанционный конкурс «Компьютерная графика» – 3 место</p> <p>Конкурс Интернет-проектов «Поколение Z» – 3 место</p> <p>3 место</p> <p>3 место</p> <p>3 место</p> <p>Победитель (3 участника)</p> <p>2 место</p> <p>3 место (3 участника)</p> <p>Диплом лауреата</p> <p>Диплом победителя (5 участников)</p> <p>1 место</p> <p>2 место (4 участника)</p> <p>3 место</p>
7.3.3.	Доля штатных педагогических работников, издавших учебные пособия, рекомендованные региональными или отраслевыми УМК, НМК, с грифом УМО, ФИРО	0	0%

VIII. Финансовое обеспечение образовательной деятельности

<i>№</i>	<i>Индикаторы</i>	<i>Оценка</i>
8.1.1	Доля внебюджетных доходов в консолидированном бюджете образовательной организации	1%
8.1.2	Отношение средней заработной платы в образовательной организации к средней заработной плате по экономике региона	72,9%
8.1.3	Доля расходов, направленных на научно-исследовательские и экспериментальные работы	0%
8.1.4	Доля внебюджетных расходов, направленных на развитие материальной базы	7%

Директор  Е.И Снеткова

25.03.2026