|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕШУЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮДиректор ОГБПОУ ШМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Иванова |

**ОТЧЕТ****О САМООБСЛЕДОВАНИИ****в ОГБПОУ ШМК**г. Шуя, 2015 |

Председатель комиссии:

Директор ОГБПОУ ШМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Иванова

Члены комиссии:

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.И. Бажанова

Заместитель директора по УМР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.А. Кочина

Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.И. Рассыпнова

Председатель МО мастеров и преподавателей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Кашицына

Председатель МО преподавателей общеобразовательных дисциплин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Мельникова

Отчет рассмотрен на заседании

Педагогического совета ОГБПОУ ШМК 26.03.2015, протокол заседания № 3

**Пояснительная записка**

Самообследование ОГБПОУ ШМК проводилось в соответствии с приказом № 49-б /01-05 от 26.03.2015 «О проведении самообследования и утверждении состава комиссии».

 В соответствии с приказом в состав рабочей группы по самообследованию ОПОП включены руководители структурных подразделений, председатели методических объединений, преподаватели, мастера производственного обучения.

**Цели:**

В рамках самообследования проводятся оценка и анализ показателей деятельности, соответствия содержания, уровня и качества подготовки выпускников по всем видам реализуемых ОПОП в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

**Задачи самообследования:**

анализ структуры подготовки рабочих;

анализ содержания образовательных программ и условия их реализации;

анализ состояния материально-технической базы;

анализ состояния учебной и учебно-методической работы;

анализ качества подготовки рабочих.

**Состав комиссии, проводившей самообследование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фамилия, имя, отчество | Категория  | Должность |
| 1 | 2 | 3 |
| Иванова Ольга Владимировна | Высшая категория | Директор – председатель комиссии |
| Бажанова Галина Ивановна | Высшая категория | Заместитель директора по УПР |
| Кочина Светлана Александровна | Первая категория | Заместитель директора по УМР |
| Рассыпнова Любовь Ивановна | Высшая категория | Заместитель директора по УВР |
| Мельникова Галина Васильевна | Первая категория | Председатель МО преподавателей общеобразовательных дисциплин |
| Кашицына Татьяна Вячеславовна | Высшая категория | Председатель МО преподавателей и мастеров общепрофессионального и профессионального цикла |

* 1. **Общие сведения об образовательном учреждении**

 Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Шуйский многопрофильный колледж, именуемое в дальнейшем «Колледж» является государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования.

Колледж был создан с 01.04.1988 на основании приказа Государственного комитета РСФСР по профтехобразованию от 24.12.1987 № 436 «Об организации среднего профессионально – технического училища в г. Шуя Ивановской области».

 По инициативе Управления образования Ивановской области на основании приказа Министерства образования РФ № 212 от 28.06.1991 произошла реорганизация профессионально – технического училища № 42 и профессионально – технического училища № 9 в одно профессионально – техническое училище № 42.

 Училище принято в ведение Управления образования Ивановской области 01.01.2005 на основании Распоряжения администрации Ивановской области № 7-РА от 27.01.2005 в соответствии с распоряжением Правительства РФ от 03.12.2004 № 1560-Р

 На основании распоряжения Правительства Ивановской области за № 167-рп от 17.05.2007 «О реорганизации областных государственных учреждений начального профессионального образования», ОГОУ НПО ПУ № 42 г. Шуя реорганизовано в форме присоединения к нему ОГОУ НПО ПУ № 11 г. Шуя

 Учредителем является – Департамент образования Ивановской области.

|  |  |
| --- | --- |
| Год основания (указать документ, дата, №) | 01.04.1988 (Приказ Государственного комитета РСФСР по профтехобразованию № 436 от 24.12.1987 года «Об организации среднего профессионально-технического училища в г. Шуя Ивановской области») |
| Наименование ОУ*(по Уставу)* | областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Шуйский многопрофильный колледж (ОГБПОУ ШМК) |
| Место нахождения ОУ- юридический адрес*(по Уставу)*- фактический адрес *(при наличии нескольких площадок, на которых ведется образовательная деятельность, указать все адреса)*- телефон- факс - e-mail- адрес сайта в Интернете | г. Шуя155908, Ивановская область, г. Шуя, ул. Кооперативная, д. 57155908, Ивановская область, г. Шуя, ул. Кооперативная, д. 578 (49351) 3-01-17,8 (49351) 3-06-37pu42shya@yandex.ruprof42.ru |

**Нормативное правовое обеспечение деятельности**

**образовательного учреждения**

**Сведения об основных нормативно-учредительных документах**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №№п/п | Наименование документа | Реквизиты документа |
| 1.  | Устав  | Утвержден приказом Департамента Ивановской области от 30.01.2015 № 88-о  |
| 2.  | Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц  | 1033700510766 |
| 3.  | Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе  | Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе серия 37 № 001702088 |
| 4. | Документы о праве владения (пользования) зданиями, помещениями, земельными участками (по всем площадкам ОУ).  | Учредительный договор от 14.01.2004 №18 М/НП |
| 5. | Лицензия  | Рег. № 1304 от 27.03.2015 срок действия лицензии – бессрочно серия 37О01 № 0000841 |
| 6. | Свидетельство о государственной аккредитации  | № 442 от 26.06.2014 серия 37 А 01 № 0000321  |
| 7. | Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности  | № 368 от 09.06.2014 |
| 8. | Санитарно-эпидемиологическое заключение  | № 7.ИЦ.02.000.ЭМ000186.03.10№ 1594437 от 04.03.2010 |
|  | - Учредительный договор - Договор с Учредителем | Наименование документа: Учредительный договорот 14.01.2004 № 18/М/НП |
|  | 1.4. Образовательные программы ОУ (по лицензии) *(перечислить)* | 29.01.05. закройщик, 15.01.05. сварщик (электросварочные и газосварочные работы),43.01.02. парикмахер, 13.01.10. электромонтер по ремонту и техническому обслуживанию электрооборудования, 19.01.04. пекарь, 19601 швея,29.01.08. оператор швейного оборудования,19.02.03. технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
|  | 1.6. Государственный статус ОУ:- Тип - Вид | Государственное учреждениеОбразовательное учреждение среднего профессионального образованияМногопрофильный колледж |
|  | 1.7. Локальные акты ОУ (перечислить) | - Положение об особенностях режима рабочего времени и отдыха педагогических и других работников.- Положение о Совете учебного заведения. - Положение о педагогическом совете. - Положение об ученическом самоуправлении.- Правила приема обучающихся.- Правила внутреннего трудового распорядка.- Правила поведения для обучающихся.- Положение о порядке проведения аттестации и переводе обучающихся на следующий курс.- Положение об итоговой аттестации выпускников.- Положение о выплате стипендии обучающимся.- Положение о письменной экзаменационной работе.- Положение о методическом объединение.- Положение об учебной (производственное обучение) и производственной практике.- Положение об оказании платных дополнительных услуг.- Положение по разработке рабочей программы учебной дисциплин/профессиональных модулей - Положение о разработке вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии- Положение о разработке и структуре контрольно-оценочных средств - Положение о текущем контроле успеваемостии промежуточной аттестации по общеобразовательной подготовке - Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации обучающихся- Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин/профессиональных модулей - Положение о порядке разработке, утверждения и структуре примерных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей - Положение о порядке аттестации педагогических и руководящих работников- Положение об аттестации преподавателей и мастеров производственного обучения - Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемых обучающимся - Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемых обучающимся - Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся - Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану - Положение об общежитии- Положение о порядке перевода, отчисления и условиях восстановления обучающихся - Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений - Положение об основаниях и порядке снижения стоимости платных образовательных услуг по договорам об оказании платных образовательных услуг - Положение о порядке доступа педагогов к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам - Положение о порядке зачёта результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), дополнительных образовательных программ - Положение о порядке посещения обучающимися по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом - Положение о правах, обязанностях и ответственности работников Учреждения (помимо педагогов) - Положение о порядке реализации права педагогов на бесплатное пользование образовательными, методическими и научными услугами - Положение о правилах приёма - Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся - Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Учреждением и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся - Положение о нормах профессиональной этики педагогических работников Утверждены: приказ № 40/01-05 от 02.03.2015 ОГБПОУ ШМК |

**Выводы и рекомендации по разделу:**

 Все необходимые организационно-распорядительные документы: лицензия, свидетельство об аккредитации, устав в наличии.

**Раздел 2. Структура и система управления**

2.1.

ОГБПОУ ШМК

**Комиссия по урегулированию споров между участниками образовательных отношений**

**Общее собрание коллектива**

**Директор**

**КГОАУ СПО «КТИС»**

Главный бухгалтер

* Бухгалтер,
* Экономист
* Кассир
* Преподаватели общеобразовательного цикла,
* Преподаватели общепрофессионального и профессионального циклов
* Председатели методических объединений
* Руководитель физического воспитания,
* Библиотекарь,
* Классные руководители учебных групп,
* Преподаватели общепрофессионального и профессионального циклов
* Мастера п/о,
* Заведующие мастерскими

Обучающиеся

Секретарь директора, инспектор по кадрам

***Совет лицея***

***Педагогический совет***

Заместитель директора по учебно-методической работе

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Заместитель директора по учебно-производственной работе

2.2. Структура образовательного учреждения соответствует функциональным задачам и Уставу, направлена на обеспечение доступности образования, его качества и эффективности.

 В структуру управления ОП входят методические объединения: МО преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения, МО преподавателей общеобразовательного цикла.

 Система управления колледжа направлена на совершенствование учебно-воспитательного процесса. Для реализации этой цели используются средства вычислительной техники, локальная сеть, Internet, средств multimedia и др. Установлено лицензированное программное обеспечение. Для осуществления контроля качества подготовки выпускников используется современное оборудование, фонды оценочных средств по УД и профессиональным модулям, составленные при участии работодателей.

 В целях предупреждения развития негативных явлений в учебном процессе, осуществления демократизма принимаемых решений, участия обучающихся в управлении деятельностью ОУ в колледже созданы: комиссия по урегулированию споров между участниками образовательных отношений, Совет колледжа, Совет общежития, стипендиальная комиссия.

 **Основными направлениями работы Совета колледжа являются**:

* определение приоритетных направлений в образовательной деятельности;
* развитие материально-технической и учебно-лабораторной базы;
* вопросы оплаты труда;
* выдвижение кандидатур для наград и поощрений;
* создание санитарно-гигиенических условий образовательной деятельности, охрана здоровья и социальная поддержка членов коллектива лицея.

 **Педагогический совет, непосредственно участвует**:

* в процессе обучения и воспитания;
* решает задачи совершенствования образовательного процесса;
* оценивает достигнутые результаты учебно-методической и воспитательной работы.

 **Методические объединения отвечают**:

* за соответствие программы требованиям ФГОС СПО;
* своевременность разработки, качество и достаточность содержания программы;
* планируют и реализуют программу учебно-методического и воспитательного процесса.
* отвечают за вопросы обновления содержания подготовки выпускников по каждой ОП СПО в соответствии с требованиями науки, техники и работодателей;
* подход к формированию вариативной части ОП СПО;
* обсуждение и принятие решений по изменениям и дополнениям программ дисциплин, МДК, программ практик, введению новых тем курсовых и дипломных проектов (работ);
* вопросы совершенствования методического обеспечения различных составляющих образовательной программы.

 Заседания совета колледжа, педагогического совета, методических объединений проводятся регулярно, протоколы всех заседаний оформлены в соответствии с требованиями. Круг решаемых проблем включает вопросы реализации профессиональных образовательных программ, разработки рабочих программ учебных дисциплин и методической документации. Структура образовательного учреждения соответствует решаемым колледжем задачам. Комплексное планирование деятельности органов управления осуществляется в рамках реализации «Программы развития ОГБПОУ ШМК на 2012 –2015 г.г.»

 Для руководства деятельностью выше указанных органов разработаны следующие локальные акты:

1. Коллективный договор
2. Правила внутреннего трудового распорядка.
3. Положение о Совете учреждения.
4. Положение о педагогическом Совете.
5. Положение об ученическом самоуправлении.
6. Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений.
7. Положение о методическом объединении.

Утверждены приказом ОГБПОУ ШМК № 40/01-05 от 02.03.2015.

**2.3. Методическое обеспечение образовательного процесса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание деятельности | 2013/2014 учебный год | 2014/2015 учебный год |
|  |  |  |
| на уровне образовательного учреждения | 1. Семинарские занятия с целью повышения профессиональной компетентности начинающих педагогов.2. Семинарские занятия с целью повышения информационной компетентности педагогов (Microsoft IT Academy)3. Семинарские занятия с преподавателями циклов ОПОП и мастерами производственного обучения в целях разработки КОСов по профессиональным модулям. | 1. Семинарские занятия с целью повышения профессиональной компетентности начинающих педагогов.2. Семинарские занятия с целью повышения информационной компетентности педагогов работа Работа с Microsoft Word и Excel, с графическим редакторами.3. Семинарские занятия с преподавателями занятыми в группе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, с целью формирования УМК по учебным дисциплинам. |
| на региональном уровне (Институт развития образования Ивановской области) | - Совершенствование преподавания математики в условиях введения ФГОС;- Инновационная педагогическая деятельность учителя истории и обществознания в условиях перехода на ФГОС- Научно-методическое и организационное обеспечение компетентностного подхода в профессиональном образовании в условиях внедрения ФГОС | - Интеграционные процессы в профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС- Интеграционные процессы в профессиональном образовании в условиях реализации ФГОС- Управление образовательным учреждением профессионального образования в условиях реализации новых ФГОС- Преподавание русского языка и литературыв условиях внедрения ФГОС |
| на межрегиональном уровне |  |  |
| методические объединения | - Мастеров производственного обучения и преподавателей циклов ОПОП;- Преподавателей общеобразовательного цикла. | - Мастеров производственного обучения и преподавателей циклов ОПОП;- Преподавателей общеобразовательного цикла. |
| творческие группы | - Творческие группы преподавателей и мастеров п/о по разработке ФОС по профессиям «Сварщик», «Парикмахер» согласно ФГОС нового поколения.- Творческие группы преподавателей и мастеров п/о по организации самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся по профессиям «Сварщик», «Парикмахер» согласно ФГОС нового поколения. | - Творческая группа преподавателей по разработке УМК по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| Популяризация передового педагогического опыта (перечислить): | Портфолио преподавателей и мастеров п/о, творческие отчеты по работе над методическими темами Публикация информационно-методического бюллетеня ОГБПОУ ПЛ № 42 г. Шуя | Обобщение педагогического опыта мастера производственного обучения Бережновой Е.А в рамках регионального конкурса «Лучший мастер производственного обучения - 2015», портфолио преподавателей и мастеров п/о, обобщение педагогического опыта преподавателя общественных дисциплин Пискарёвой Н.М. в рамках педагогического совета. |
| статьи в научных сборниках (тезисы докладов) | - Статья «Формирование у учащихся ключевых компетенций на основе технологии обучения в сотрудничестве» мастера п/о Лукиной С.А. в журнале «Научный поиск»- Статья «Развитие готовности студента к профессиональному самообразованию» мастера п/о Лукиной С.А. в журнале «Научный поиск»  |  - Доклад «Особенности работы с учащимися-сиротами и учащимися, проживающими в общежитии» в рамках областного совещания зам. Директоров по УМР |
| издание научно-методических пособий, авторских программ |  |  |
| наличие практики студентов высших профессиональных образовательных учреждений, средних профессиональных образовательных учреждений | Практика студентов заочного отделения Шуйского филиала ИВГУ | Практика студентов заочного отделения Шуйского филиала ИВГУ |
| Использование потенциала научных учреждений, высших и средних специальных учебных заведений, творческих организаций, и союзов.Работа по договорам (указать) | - | - |
| Наличие системы диагностики уровня развития педагогического потенциала. Прогнозирование профессиональных достижений по результатам диагностики | Мониторинг образовательного процесса с целью реализации требований ФГОС НПО по профессиям Сварщик, Парикмахер. | Мониторинг образовательного процесса с целью реализации требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |

2.4. В соответствии с современными требованиями технологии сбора, хранения и обработки информации об учебном процессе в колледже функционирует программный продукт группы компаний АВЕРС информационно-аналитическая система «управление профессиональным образованием» «АВЕРС ПОУ». Благодаря этому в колледже решены следующие задачи:

1. Создана группа пользователей с открытым (или закрытым) доступом к различным разделам и подразделам программы с правом редактирования и просмотра.

2. Сформирован и используется в работе электронный паспорт образовательного учреждения.

3. Ведутся личные дела сотрудников.

4. Ведутся личные дела обучающихся, осуществляется мониторинг их здоровья, хранятся и используются в работе данные, характеризующие успеваемость.

5. Составлено штатное расписание учреждения.

6. Отслеживается движение обучающихся в течение года.

7. Создан архив личных дел сотрудников, обучающихся.

8. Автоматически осуществляется перевод всего учреждения на новый учебный год.

9. На данных электронного паспорта учреждения, личных дед сотрудников и обучающихся строятся отчёты с динамически определяемым поисковым запросом и формой предоставления информации.

**Выводы и рекомендации по разделу**.

• Система управления в колледже достаточна.

• Соответствие руководства Колледжа с Уставом и нормативно – правовыми документами.

**Раздел 3. Структура и содержание подготовки выпускников**

**3.1.Структура подготовки выпускников**

Структура подготовки специалистов в современных условиях строится на оценке региональных потребностей рынка труда и образовательных услуг. С этой целью в колледже проводится работа по следующим направлениям:

* исследование образовательных потребностей и рынка образовательных услуг,
* пропаганда образовательной деятельности колледжа через профориентационную работу и рекламу.

Структура подготовки специалистов в ОГБПОУ ШМК направлена на реализацию профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования.

Прием в ОГБПОУ ШМК осуществляется на основе контрольных цифр, ежегодно утверждаемых Департаментом образования Ивановской области.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код реализуемых основных профессиональных образовательных программ | Наименование реализуемых основных профессиональных образовательных программ | Форма обучения |
| 1 | 2 | 3 |
| Основные общеобразовательные программы |
| ОДБ.01 | Русский язык | очная |
| ОДБ.02 | Литература | очная |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | очная |
| ОДБ.04 | История | очная |
| ОДБ.05 | Обществознание (вкл. экономику и право) | очная |
| ОДБ.06 | Химия | очная |
| ОДБ.07 | Биология  | очная |
| ОДБ.08 | Физическая культура | очная |
| ОДБ.09 | ОБЖ | очная |
| ОДП.10 | Математика | очная |
| ОДП.11 | Информатика и ИКТ | очная |
| ОДП.12 | Физика | очная |
| Основные профессиональные образовательные программы СПО:программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих |
| 13.01.10. | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | очная |
| 15.01.05. | Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) | очная |
| 19.01.04. | Пекарь | очная |
| 29.01.05. | Закройщик | очная |
| 43.01.02. | Парикмахер | очная |
| 29.01.08. | Оператор швейного оборудования | очная |
| 19.02.03. | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | очно-заочная |

Ежегодный план целевого приема обучающихся в колледже выполняется на 90-100 %.

Общий контингент обучающихся по очной форме, на 01.01.2015, составил 293 человека.

Количественный выпуск рабочих за последние три года относительно стабилен: в 2012 году - 160 человек, в 2013 году – 147 человек, в 2014 году – 67 человек. Выпуск рабочих изменяется, что связано с различиями в планах приема.

**Движение контингента обучающихся по образовательным программам СПО**

**(за период самообследования)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | Специальность, профессия | Очная форма обучения |
| Кол-во на 01.01.2014 /чел. | кол-во отчисленных чел. | Кол-во зачисленных из др. ОУ чел. | Выпуск | Кол-во на 01.01.2015 |
| Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих |
| 13.01.10. | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | 14 | 1 |  | - | 13 |
| 15.01.05. | Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) | 60 | 5 |  | 22 | 65 |
| 19.01.04. | Пекарь | 36 | 1 |  | - | 36 |
| 29.01.05.19601 | ЗакройщикШвея  | 4726 | 23 |  | 29 | 4426 |
| 43.01.02. | Парикмахер | 54 | - |  | 16 | 63 |
| 29.01.08.  | Оператор швейного оборудования |  |  |  |  | 15 |
| 19.01.03. | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий |  |  |  |  | 31 |

Общий уровень знаний, умений и навыков выпускников ОГПОУ ШМК отвечает квалификационным требованиям ФГОС СПО к профессиональной подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

С целью уменьшения количества отчислений, обучающихся из колледжа, проводятся следующие мероприятия:

1. Использование в проведении уроков теоретического и производственного обучения инновационных методик обучения.
2. Организация внеаудиторных занятий с приглашением успешных рабочих города и области.
3. Привлечения обучающихся к участию в профессиональных конкурсах мастерства регионального, областного уровней.
4. Оснащение учебных мастерских современным оборудованием.
5. Изготовление в учебных мастерских полезной продукции.
6. Организация производственной практики на предприятиях с высокотехнологичным оборудованием.

Проблема трудоустройства выпускников на рынке труда решается путём социального партнёрства. Социальное партнёрство в колледже осуществляется по нескольким направлениям:

1. Целевая подготовка рабочих кадров по договорам.
2. Подготовка рабочих кадров, из числа безработных граждан, по ускоренным программам от 1-го до 3-х месяцев по договорам с Центром занятости населения.
3. Взаимодействие с местными органами государственной власти на координационном Совете при Главе города, совместно с Центром занятости, представителями работодателей различных форм собственности.
	1. **Содержание подготовки**

По всем основным профессиональным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих в колледже разработаны рабочие учебные планы и графики учебного процесса в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» № 273 ФЗ от 29.12.12, классификатором профессий, Федеральными государственными  образовательными стандартами СПО, Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы профессионального образования и среднего профессионального образования ФИРО.

**Сведения о соответствии рабочих учебных планов**

**требованиям ФГОС СПО (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Критериальный показатель | 13.01.10. Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | 29.01.05. Закройщик | 19.01.04. Пекарь | 15.01.05. Сварщик (электрогазосварочные работы) | 43.01.02. Парикмахер |
| По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану | По ФГОС | По уч. плану |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку освоения программ | 2 г. 5 мес. | 2 г. 5 мес.(на базе ООО) | 3 г. 5 мес. | 3 г. 5 мес.(на базе ООО) | 2 г. 5 мес. | 2 г. 5 мес.(на базе ООО) | 2 г. 5 мес. | 2 г. 5 мес.(на базе ООО) | 2 г. 5 мес. | 2 г. 5 мес.(на базе ООО) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов | ОП-6ПМ-3ФК-1УП -1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОД-12ОП-6ПМ-3ФК-1УП-1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОП-5ПМ-6ФК-1УП -1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОД-12ОП-5ПМ-6ФК-1УП-1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОП-3ПМ-5ФК-1УП -1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОД-12ОП-3ПМ-4ФК-1УП-1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОП-7ПМ-4ФК-1УП -1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОД-12ОП-7ПМ-4ФК-1УП-1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОП-6ПМ-3ФК-1УП -1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОД-12ОП-6ПМ-3ФК-1УП-1ПП-1ПА-1ГИА-1 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (цикл ОП) | 6 УД | 6 УД | 5 УД | 5 УД | 3 УД | 3 УД | 7 УД | 7 УД | 6 УД | 6 УД |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ | ПМ.01ПМ.02ПМ.03 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04ПМ.05ПМ.06 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04ПМ.05ПМ.06 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04ПМ.05 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ | ПМ.01 – 2ПМ.02 - 2ПМ.03 - 1 | ПМ.01 – 2 ПМ.02- 2ПМ.03-1 | ПМ.01 – 1ПМ.02 - 1ПМ.03 – 1ПМ.04-1ПМ.05-1ПМ.06-1 | ПМ.01 – 1ПМ.02 - 1ПМ.03 – 1ПМ.04-1ПМ.05-1ПМ.06-1 | ПМ.02 - 2ПМ.03 – 2ПМ.04-2ПМ.05-1 | ПМ.02 - 2ПМ.03 – 2ПМ.04-2ПМ.05-1 | ПМ.01 – 2ПМ.02 - 5ПМ.03 – 4ПМ.04-1 | ПМ.01 – 2 ПМ.02- 5ПМ.03-4ПМ.04-1 | ПМ.01 – 1ПМ.02 - 1ПМ.03 - 1 | ПМ.01 – 1 ПМ.02- 1ПМ.03-1 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки | ОП - 236 час.ПМ – 360 час. | ОД – 1656 час.ОП - 236 час.ПМ – 354 час. | ОП - 252 час.ПМ – 768 час. | ОД – 1656 час.ОП - 252 час.ПМ – 1032 час. | ОП - 96 час.ПМ – 440 час. | ОД – 1656 час.ОП - 96 час.ПМ – 494 час. | ОП - 218 час.ПМ – 250 час. | ОД – 1656 час.ОП - 218 час.ПМ – 380 час. | ОП - 224 час.ПМ – 312 час. | ОД – 1656 час.ОП - 224 час.ПМ – 366 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов  | ОП - 236 час. | ОД – 1656 час.ОП - 236 час. | ОП - 252 час. | ОД – 1656 час.ОП - 252 час. | ОП - 96 час. | ОД – 1656 час.ОП - 96 час. | ОП - 218 час. | ОД – 1656 час.ОП - 218 час. | ОП - 224 час. | ОД – 1656 час.ОП - 312 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик | 19 нед. | 32,5 нед. | 37 нед. | 48,7 нед. | 19 нед. | 32,5 нед. | 22 нед. | 31,5 нед. | 19 нед. | 32,5 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам обучения по учебным циклам | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. | 40 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности (общему объему) промежуточной аттестации | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес.ОД – 1 нед. | 3 нед. при сроке обучения 3 г. 5 мес. | 3 нед. при сроке обучения 3 г. 5 мес.ОД – 1 нед. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес.ОД – 1 нед. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес.ОД – 1 нед. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес. | 1 нед. при сроке обучения 2 г. 5 мес.ОД – 1 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР | ВКР |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности подготовки и прохождения ГИА | 1 нед. | 1 нед. | 1 нед. | 1 нед. | 1 нед. | 1 нед. | 2 нед. | 2 нед. | 1 нед. | 1 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения | 24 нед. при сроке обучения 2 г.5 мес. | 24 нед. | 35 нед. при сроке обучения 3 г.5 мес. | 35 нед. | 24 нед. при сроке обучения 2 г.5 мес. | 24 нед. | 24 нед. при сроке обучения 2 г.5 мес. | 24 нед. | 24 нед. при сроке обучения 2 г.5 мес. | 24 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году | 8 нед. при сроке обучения более 2 г.5мес. | 8-11 нед. | 8 нед. при сроке обучения более 3 г.5мес. | 8-11 нед. | 8 нед. при сроке обучения более 2 г.5мес. | 8-11 нед. | 8 нед. при сроке обучения более 2 г.5мес. | 8-11 нед. | 8 нед. при сроке обучения более 2 г.5мес. | 8-11 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. | 54 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. | 36 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» | Макс. – 60 час.;Ауд.- 40 час. | Макс. – 60 час.;Ауд.- 40 час. | Макс. – 90 час.;Ауд.- 60 час. | Макс. – 90 час.;Ауд.- 60 час. | Макс. – 60 час.;Ауд.- 40 час. | Макс. – 60 час.;Ауд.- 40 час. | Макс. – 48 час.;Ауд.- 32 час. | Макс. – 48 час.;Ауд.- 32 час. | Макс. – 60 час.;Ауд.- 40 час. | Макс. – 60 час.;Ауд.- 40 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» | 32 часа | 32 часа | 60 час | 60 час | 32 часа | 32 часа | 26 часа | 26 часа | 32 часа | 32 часа |

 При составлении данного учебного плана особое внимание обращается на строгое выполнение санитарных норм, изложенных в «Гигиенических требованиях к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02» от 28.11.2002 г. № 44.

**Сведения о соответствии рабочих учебных планов**

**требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)**

|  |  |
| --- | --- |
| Критериальный показатель | 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| По ФГОС | По уч. плану |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку освоения программ | 3 г. 10 мес. | 3 г. 10 мес.(на базе ООО) |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов | ОГСЭ – 4ЕН - 3ОП-11ПМ-6УП -1ПП-1ПА-1ГИА-1 | ОД-12ОГСЭ – 5ЕН - 3ОП-14ПМ-6УП-1ПП-1ПА-1ГИА-1 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (цикл ОП) | 11 УД | 14 УД |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04ПМ.05ПМ.06 | ПМ.01ПМ.02ПМ.03ПМ.04ПМ.05ПМ.06 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ | ПМ.01 – 1ПМ.02 - 1ПМ.03 - 2ПМ.04 – 1ПМ.05 – 1ПМ.06 - 0 | ПМ.01 – 1ПМ.02 - 2ПМ.03 - 2ПМ.04 – 1ПМ.05 – 2ПМ.06 - 1 |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки | ОГСЭ – 648 час.ЕН – 336 час.ОП - 768 час.ПМ – 1434 час.УП и ПП – 900 час.ПДП – 144 час.ПА – 180 час.ГИА – 216 час. | ОД – 1404 час.ОГСЭ – 468 час.ЕН – 224 час.ОП - 1008 час.ПМ – 1252 час.УП и ПП – 936 час.ПДП – 144 час.ПА – 180 час.ГИА – 216 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов  | ОГСЭ – 432 час.ЕН – 224 час.ОП - 512 час.ПМ – 956 час.УП и ПП – 900 час.ПДП – 144 час.ПА – 180 час.ГИА – 216 час. | ОД – 1404 час.ОГСЭ – 468 час.ЕН – 224 час.ОП - 1008 час.ПМ – 1252 час.УП и ПП – 936 час.ПДП – 144 час.ПА – 180 час.ГИА – 216 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик | 25 нед. | 26 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам обучения по учебным циклам | 123 нед. | 123 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности (общему объему) промежуточной аттестации | 7 нед:- 2 нед. ОД- 5 нед. ОПОП  | 7 нед.- 2 нед. ОД- 5 нед. ОПОП |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА | ВКР | ВКР |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности подготовки и прохождения ГИА | 6 нед. | 6 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения | 34 нед.  | 34 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году | 8 нед.  | 8 нед. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю | 54 час. | 54 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю | 36 час. | 36 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии | 48 час. | 48 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины ОГСЭ.02 История | 48 час. | 48 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык | 168 час. | 168 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» | Макс. – 336 час.;Ауд.- 168 час. | Макс. – 336 час.;Ауд.- 168 час. |
| Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» | 68 час. | 68 час. |

 При составлении данного учебного плана особое внимание обращается на строгое выполнение санитарных норм, изложенных в «Гигиенических требованиях к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02» от 28.11.2002 г. № 44

**Выполнение санитарно-гигиенических норм в учебном плане по основным профессиональным образовательным программам**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Среднее профессиональное образование |
| по уставу/ локальному акту | фактический  |
| Продолжительность учебного года | 40 | 40 |
| Продолжительность учебной недели | 36 | 36 |
| Продолжительность урока | 45 | 45 |
| Продолжительность перерывов | 10 | 10 |
| Количество занятий в день (минимальное и максимальное) | 6 | 6 |
| Продолжительность каникул | 8-11 | 8-11 |
| Периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся | 1 раз в год | 1 раз в год |

 По всем учебным дисциплинам и видам практик, профессиональным модулям на основе рабочих учебных планов по подготавливаемым профессиям колледжа, в соответствии с требованиями ФГОС СПО 2013 г.,   преподавателями и мастерами производственного обучения созданы рабочие программы.

Рациональная организация учебного процесса по дисциплине, обеспечивающая методически правильное планирование учебной программы в строгой последовательности и увязки со смежными дисциплинами, регламентация самостоятельной работы обучающихся осуществляется на основе календарно-тематических планов преподавателей.

Календарно-тематические планы, рабочие программы составлены всеми преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствии с требованиями, рассмотрены на методических объединениях и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО, запросами регионального рынка труда, развитием науки, экономики по реализуемым программам разработаны КОСы, которые включают в себя оценку всех составляющих учебного плана (учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик). Требования к результатам освоения учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей сформулированы с учетом перечня компетенций, практического опыта, знаний и умений.

Учебные дисциплины общеобразовательного цикла реализуются с учетом профиля обучения (технический, социально-экономический)

**Обеспеченность основных профессиональных образовательных программ учебно-методической документацией**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 19.01.04. «Пекарь» | 29.01.05. Закройщик | 43.01.02.Парикмахер | 15.01.05. Сварщик | 19.01.03.Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий |
| Количество УД по уч. плану | 15 | 17 | 19 | 19 | 34 |
| Кол-во ПМ по уч. плану | 4 | 6 | 4 | 4 | 6 |
| Наличие рабочих программ по УД (кол-во) | 15 | 17 | 19 | 19 | 34 |
| Наличие рабочих программ по ПМ (кол-во) | 4 | 6 | 4 | 4 | 6 |
| Наличие рабочих программ по учебной и производственной практикам (да-нет) | да | да | да | да | да |
| Наличие КОС для промежуточной аттестации по УД и МДК (кол-во охваченных УД/МДК) | 15/7 | 17/6 | 19/4 | 19/4 | 34/9 |
| Наличие КОС для аттестации по ПМ (кол-во охваченных ПМ) | 4 | 6 | 4 | 4 | 6 |
| Наличие ФОС для текущего и рубежного контроля по УД и МДК (кол-во охваченных УД/МДК) | 15/7 | 17/6 | 19/4 | 19/12 | 34/9 |
| Кол-во методических разработок по организации самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся (кол-во охваченных УД/МДК) | 2/4 | 3/4 | 2/4 | 2/4 | 2/6 |
| Кол-во других методических разработок (по выполнению курсовых проектов/курсовых работ, лабораторно-практических занятий и т.д.) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

 При формировании общих и профессиональных компетенций большое внимание отводится организации самостоятельной работы обучающихся. С этой целью педагогами разработаны наиболее эффективные виды самостоятельной работы (создание проектов, электронных презентаций, «кейсов» и т.п.)

 Организация промежуточной и итоговой аттестации проводится в соответствии с Положением об итоговой аттестации и Положением о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, которые разработаны на основании Приказа Министерства РФ от 16.08.2013 № 968

 На все рабочие программы и комплекты оценочных средств по профессиональным модулям имеются внешние рецензии работодателя.

 Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов, является практика.

 Все виды практик проводятся в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами. Общий объем времени на их проведение определяется ФГОС и учебным планом. Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом колледжа и календарным учебным графиком.

 Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, являются учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Организация практики в колледже осуществляется на основе нормативных документов вышестоящих организаций и локальных актов колледжа.

В организации и проведении практики участвуют колледж и учреждения и организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**Сведения о местах проведения практик по ОП СПО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование ОП | Наименование организации (предприятия), реквизиты договора, обеспечивающего организацию производственной практики |
|  | 15.01.05. Сварщик (газосварочные и электросварочные работы) | ОАО ХБК «Шуйские ситцы» - договор о сотрудничестве от 01.06.2011ООО «Термоэлектро» г. Шуя № ТЭ 05/11-3 - договор о сотрудничестве от 10.03.2011ООО Шуйский литейный завод – договор о сотрудничестве от 01.09.2012 |
|  | 43.01.02. Парикмахер | Салоны, Центры красоты г. Шуя и области, ИП |
|  | 19.01.04. Пекарь | ООО Тендер Магнит г. Шуя, ОАО Главмаг, ИП |
|  | 29.01.05. Закройщик | ООО Шуйская швейная ф-ка, ИП города и области |
|  | 13.01.10. Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | ОАО ХБК «Шуйские ситцы»ООО Резцов г. Шуя, ИП города и области |
|  | 29.01.08. Оператор швейного оборудования | ООО Шуйская швейная ф-ка, ИП города и области |
|  | 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  | ООО Тендер Магнит г. Шуя, ОАО Главмаг, ИП |

**Обеспеченность основных общеобразовательных программ кабинетами,**

**лабораториями и мастерскими**

|  |  |
| --- | --- |
| Наличие специализированных кабинетов, помещений для реализации рабочих программ и воспитательной деятельности: | Наличие/количество |
| - русского языка и литературы | Да/1 |
| - истории | Да/1 |
| - обществознание | Да/1 |
| - иностранный язык | Да/1 |
| - ОБЖ | Да/1 |
| - физики | Да/1 |
| - математика | Да/1 |
| - химии | Да/1 |
| - биологии (естествознания) | Да/1 |
| - информатики и ИКТ | Да/1 |
| - лингафонных кабинетов | Нет |
| - другие учебные кабинеты (указать): |  |
| - УД по профессии Сварщик (ОП, МДК) | Да/1 |
| - УД по профессии Закройщик (ОП, МДК) | Да/1 |
| - УД по профессии Парикмахер (ОП, МДК) | Да/1 |
| - УД по профессии Пекарь (ОП, МДК) | Да/1 |
| - лабораторий | Нет |
| - библиотеки /справочно-информационного центра и т.д. | Да/1 |
| - учебных мастерских | Да/1 |
| - актового зала | Да/1 |
| - спортивного зала | Да/1 |

**Обеспеченность программ профессионального образования информационно - библиотечными ресурсами**

Библиотечный фонд ОГБПОУ ШМК укомплектован в соответствии с перечнем рекомендуемых учебных изданий для использования в образовательном процессе и требованиями ФГОС СПО на 95%.

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель (требование ФГОС) | Результаты самообследования по специальностям, профессиям |
| 19.01.04.Пекарь | 29.01.05.Закройщик | 15.01.05.Сварщик | 43.01.02.Парикмахер | 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий) по каждой дисциплине: кол-во экз. на 1 обучающегося | ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве – 0,5ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 0,9ОП.03 Безопасность жизнедеятельности – 0,6 | ОП.01 Основы деловой культуры – 0,5ОП.02 Основы менеджмента – 0,3ОП.03 Основы экономики организации – 0,7ОП.04 История костюма – 0,1ОП.05 Безопасность жизнедеятельности. Основы медицинских знаний – 0,8 | ОП.01 Основы инженерной графики – 0,8ОП.02 Основы автоматизации производства – 0,3ОП.03 Основы электротехники – 0,5ОП.04 основы материаловедения – 0,3ОП.05 Допуски и технические измерения – 0,6ОП.06 Основы экономики – 0,6ОП.07 Безопасность жизнедеятельности – 0,6 | ОП.01 Экономические и правовые основы производственной деятельности – 0,6ОП.02 Основы культуры профессионального общения – 0,4ОП.03 Санитария и гигиена – 0,4ОП.04 Основы физиологии кожи и волос – 0,7ОП.05 Специальный рисунок – 0,3ОП.06 Безопасность жизнедеятельности – 0,4 | ОГСЭ.01Основы философии – 0,6ОГСЭ.02 История – 0,6ОГСЭ.03 Иностранный язык – 0,6ОГСЭ.04Физическая культура – 0,01ОГСЭ.05 Культура речи – 0,7ЕН.01Математика – 0,6ЕН.02Экологические основы природопользования – 0,6ЕН.03Химия – 0,6ОП.01Инженерная графика – 0,6ОП.02Техническая механика – 0,4ОП.03Электротехника и электронная техника – 0,6ОП.04Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 0,4ОП.05Автоматизациятехнологических процессов – 0,4ОП.06Информационные технологии в профессиональной деятельности – 0,6ОП.07Метрология и стандартизация – 0,6ОП.08Правовые основы профессиональной деятельности – 0,7ОП.09Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 0,4ОП.10Охрана труда – 0,4ОП.11Безопасность жизнедеятельности – 0,8ОП.12Товароведение сырьяОП.13Процессы и аппараты - 0,2ОП.14Основы предпринимательской деятельности - 0,2 |
| Обеспеченность обучающихся печатными и/или электронными изданиями (включая электронные базы периодических изданий) по каждому междисциплинарному курсу:кол-во экз. на 1 обучающегося (от – до) | ПМ.02 Приготовление теста – 1,4ПМ.03 Разделка теста – 1,5ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 1,4ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции – 1,4ФК – 0,1 | ПМ.01 Прием заказов на изготовление изделий – 2ПМ.02 Изготовление лекал – 3,5ПМ.03 Раскрой при пошиве и перекрой при ремонте обновлении изделий – 3,5ПМ.04 Пошив изделий по индивидуальным заказам – 8,5ПМ.05 проведение примерки изделий по фигуре заказчика – 4,3ПМ.06 Выполнение ремонта тканей и швейных изделий – 4,3ФК – 0,1 | ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы – 1ПМ.02 Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях – 1,5ПМ.03 Наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмов конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление – 0,4ПМ.04 Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений – 1,2ФК – 0,1 | ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос – 0,5ПМ.02 Выполнение химической завивки волос – 0,5ПМ.03 Выполнение окрашивания волос – 0,5ПМ.04 Оформление причесок – 0,8ФК – 0,1 | ПМ.01Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке - 1,4ПМ.02Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 1.2ПМ.03Производство кондитерских изделий – 1.4.ПМ.04Производство макаронных изделий – 0.5ПМ.05Организация работы структурного подразделения – 0.5ПМ.06Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 1.3 |
| Укомплектованность библиотечного фонда печатными и/или электронными изданиямиофициальной,периодической, справочно-библиографической литературы: кол-во экз. на 100 обучающихся | 4,56 | 4.56 | 4,56 | 4.56 | 4.58 |
| % фонда учебной литературы не старше пяти лет | 56 % | 49 % | 54 % | 61 % | 27% |
| Количество наименований отечественных журналов в фонде библиотеки | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Наличие лицензионных компьютерных программ (кол-во) | 47 | 47 | 47 | 47 | 47 |
| Наличие свободного доступа в Интернет (кол-во точек доступа) | 21 | 21 | 21 | 21 | 21 |

В целях реализации ОП по реализуемым профессиям разработаны следующие методические рекомендации:

1. Методические рекомендации «Разработка вариативной части основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования».
2. Методические рекомендации по выполнению квалификационной работы.
3. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся.
4. Методические рекомендации проведения установочных занятий у студентов заочного отделения.

 5. Методические рекомендации по подготовке и написанию домашней контрольной работы для студентов заочного отделения.

 6. Методические рекомендации проведения установочных занятий у студентов заочного отделения

**Программы и требования к выпускным квалификационным испытаниям.**

 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессиям и требованиям ФГОС СПО и работодателей.

 Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессиям и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в колледже.

 К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессиям. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

 Образовательные программы ежегодно обновляются в соответствии с требованиями современного работодателя.

**Выводы:**

 Сформированная структура подготовки квалифицированных рабочих, служащих по подготавливаемым профессиям ориентирована на имеющийся спрос на образовательные услуги образовательных учреждений города и области. Структура подготовки рабочих кадров осуществляется на основе анализа ресурсных возможностей колледжа и прогнозирования перспектив спроса на рынке труда высококвалифицированных рабочих.

**Раздел 4. Качество подготовки выпускников**

4.1 Качество знаний

4.1.1 Прием абитуриентов

 Приём абитуриентов ведётся на основании Положения о приёмной комиссии. Контингент абитуриентов составляют выпускники школ города, района и области на базе основного общего образования. Приём ведётся на основании личных заявлений абитуриентов при наличии подлинного документа об образовании, медицинской справки и ксерокопии паспорта.

Деятельность приёмной комиссии регламентируется следующими документами:

1. Приказ о создании приёмной комиссии.
2. Лицензия на право ведения образовательной деятельности.
3. Свидетельство о государственной аккредитации.
4. Устав образовательного учреждения.
5. Положение о приёмной комиссии.
6. Правила приёма в образовательное учреждение.

Данные документы соответствуют ФЗ от 29 декабря 2012 г. № 273 "Об образовании в РФ", Пр. Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профобразования" (рег. в Минюсте России 30.07.2013 № 29200).

**Сведения о приеме**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Специальность, профессия | 2012 г. | 2013 г. | 2014 г. |
| Контрольные цифры | Факт | % выполнения | Контрольные цифры | Факт | % выполнения | Контрольные цифры | Факт | % выполнения |
| Основные профессиональные образовательные программы СПО: программы подготовки специалистов среднего звенана базе основного общего образования |
| 15.01.05 | Сварщик (2 года 5 месяцев) | 20 | 30 | 150 | 20 | 25 | 125 | 25 | 32 | 128 |
| 15.01.05 | Сварщик (10 месяцев) | 20 | 16 | 80 | - | - | - | - | - | - |
| 15.01.26 | Токарь-универсал | 20 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 43.01.02 | Парикмахер (2 года 5 месяцев) | 25 | 25 | 100 | 20 | 25 | 125 | 25 | 25 | 100 |
| 29.01.08 | Оператор швейного оборудования | - | - | - | - | - | - | 25 | 15 | 60 |
| 19601 | Швея (10 месяцев) | 25 | 25 | 100 | 15 | 18 | 120 | 25 | 26 | 104 |
| 29.01.05 | Закройщик (3 года 5 месяцев) | 25 | 25 | 100 | 20 | 19 | 95 | - | - | - |
| 13.01.10 | Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования | - | - | - | 20 | - | - | - | - | - |
| 19.01.04 | Пекарь | - | - | - | 20 | 18 | 90 |  |  |  |
| 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |  |  |  |  |  |  | 25 | 21 | 84 |
| 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (заочное отделение) |  |  |  |  |  |  | 10 | 10 | 100 |

**4.1.2.Степень подготовленности выпускников к выполнению требований ГОС/ФГОС.**

 Процедура текущего и промежуточного контроля организуется на основании Положения о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, программу подготовки специалистов среднего звена.

Текущий и промежуточный контроль качества знаний является обязательным и предусматривают решение следующих задач:

- оценка уровня освоения обучающимися учебных дисциплин (общеобразовательного и общепрофессионального циклов) и профессиональных модулей в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы;

- аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы на основе использования современных контрольно-оценочных средств;

- организация самостоятельной работы обучающихся с учетом их индивидуальных способностей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, а так же сроки их проведения заложены в учебные планы и календарные графики и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация), ППСС создаются фонды контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

 Предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам общеобразовательного цикла ориентированы на требования Федерального компонента Государственного образовательного стандарта среднего общего образования и профиль обучения.

 Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

**Сведения об оснащенности средствами контроля рабочих программах учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

**15.01.05 Сварщик (газосварочные и электросварочные работы)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (в соответствии с учебным планом) | Учебно-методическое обеспечение программы | Обеспеченность средствами контроля (%) |
| Текущий контроль | Промежуточный контроль | Итоговый контроль |
|
| 15.01.05 Сварщик (газосварочные и электросварочные работы) | **1. Общепрофессиональный цикл** |
| ОП. 01 Основы инженерной графики | 100 | 100 | 100 |
| ОП. 02 Основы автоматизации производства | 100 | 100 | 100 |
| ОП. 03 Основы электротехники | 90 | 100 | 100 |
| ОП. 04 Основы материаловедения | 100 | 100 | 100 |
| ОП. 05 Допуски и технические измерения | 100 | 100 | 100 |
| ОП. 06 Основы экономики | 90 | 100 | 100 |
| ОП. 07 Безопасность жизнедеятельности | 85 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | *95* | *100* | *100* |
| **2. Профессиональный цикл** |
| ПМ. 01 Подготовительно-сварочные работы |
| МДК. 01.01 Подготовка металла к сварке | 100 | 100 | 100 |
| МДК. 01.02 Технологические приемы сборки изделий под сварку | 100 | 100 | 100 |
| ПМ. 02 Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях. |
| МДК. 02.01 Оборудования, техника и технология электросварки | 95 | 100 | 100 |
| МДК. 02.02 Технология газовой сварки | 100 | 100 | 100 |
| МДК. 02.03 Электросварочные работы на автоматических и полуавтоматических машинах | 95 | 100 | 100 |
| МДК. 02.04 Технология электродуговой сварки и резки металлов | 100 | 100 | 100 |
| МДК. 02.05 Технология производства сварных конструкций | 95 | 100 | 100 |
| ПМ. 03 Наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмом конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление. |
| МДК. 03.01 Наплавка дефектов под механическую обработку и пробное давление | 90 | 100 | 100 |
| МДК. 03.02 Технология дуговой наплавки деталей | 92 | 100 | 100 |
| МДК. 03.03 Технология газовой наплавки | 95 | 100 | 100 |
| МДК. 03.04 Технология автоматического и механизированного наплавления | 89 | 100 | 100 |
| ПМ. 04 Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений |
| МДК. 04.01 Дефекты и способы испытания сварных швов | 100 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам профессионального цикла* | *95,9* | *100* | *100* |

**43.01.02 Парикмахер**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (в соответствии с учебным планом) | Учебно-методическое обеспечение программы | Обеспеченность средствами контроля (%) |
| Текущий контроль | Промежуточный контроль | Итоговый контроль |
| 43.01.02 Парикмахер | **1. Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 89 | 100 | 100 |
| ОП.02 Основы культуры профессионального общения | 95 | 100 | 100 |
| ОП.03 Санитария и гигиена | 93 | 100 | 100 |
| ОП.04 Основы физиологии кожи и волос | 100 | 100 | 100 |
| ОП.05 Специальный рисунок | 100 | 100 | 100 |
| ОП.06 Безопасность жизнедеятельности | 95 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | *95,3* | *100* | *100* |
| **2. Профессиональный цикл** |
| ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос |
| МДК 01.01 Стрижки и укладки волос | 95 | 100 | 100 |
| ПМ.02 Выполнение химической завивки волос |
| МДК 02.01 Химическая завивка волос | 97 | 100 | 100 |
| ПМ.03 Выполнение окрашивания волос |
| МДК 03.01 Окрашивание волос | 100 | 100 | 100 |
| ПМ.04 Оформление причесок |
| МДК 04.01 Искусство прически | 98 | 100 | 100 |
| ФК Физическая культура | 100 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам профессионального цикла* | *98* | *100* | *100* |

**29.01.05 «Закройщик»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (в соответствии с учебным планом) | Учебно-методическое обеспечение программы | Обеспеченность средствами контроля (%) |
| Текущий контроль | Промежуточный контроль | Итоговый контроль |
| 29.01.05 «Закройщик» | **1. Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 Основы деловой культуры | 100 | 100 | 100 |
| ОП.02 Основы менеджмента | 95 | 100 | 100 |
| ОП.03 Основы экономики организации | 95 | 100 | 100 |
| ОП.04 История костюма | 100 | 100 | 100 |
| ОП.05 Безопасность жизнедеятельности | 95 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | *97* | 100 | 100 |
| **2. Профессиональный цикл** |
| ПМ.01 прием заказов на изготовление изделий |
| МДК 01.01 Выбор фасонов изделия | 100 | 100 | 100 |
| ПМ.02 Изготовление лекал |
| МДК 02.01 Технология изготовления лекал | 100 | 100 | 100 |
| ПМ.03 Раскрой при пошиве и перекрой при ремонте обновлений изделий |
| МДК 03.01 Раскладка лекал и выкраивание деталей | 100 | 100 | 100 |
| ПМ.04 Пошив изделий по индивидуальным заказам |
| МДК 04.01 Технология изготовления изделий по индивидуальным заказам | 100 | 100 | 100 |
| ПМ 05 Подготовка изделий к примеркам и проведения примерок |
| МДК 05.01 Подготовка изделия к примеркам и проведение примерок | 100 | 100 | 100 |
| ПМ. 06 Выполнение ремонта тканей и швейных изделий |
| МДК 06.01 Выполнение ремонта и обновление изделий | 100 | 100 | 100 |
| ФК Физическая культура |  |  |  |
| *Средний % оснащенности по предметам профессионального цикла* | *100* | 100 | *100* |

**19.01.04 «Пекарь»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (в соответствии с учебным планом) | Учебно-методическое обеспечение программы | Обеспеченность средствами контроля (%) |
| Текущий контроль | Промежуточный контроль | Итоговый контроль |
| 19.01.04 «Пекарь» | **1. Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве | 95 | 100 | 100 |
| ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности | 94 | 100 | 100 |
| ОП.03 Безопасность жизнедеятельности | 95 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | *95* | 100 | *100* |
| **2. Профессиональный цикл** |
| ПМ.02 Приготовление теста |
| МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | 100 | 100 | 100 |
| МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий | 100 | 100 | 100 |
| ПМ.03 Разделка теста |
| МДК 03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок | 95 | 100 | 100 |
| МДК 03.02 Технология разделки мучных, кондитерских изделий | 95 | 100 | 100 |
| ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий | 97 | 100 | 100 |
| МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | 97 | 100 | 100 |
| ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции |
| МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции | 98 | 100 | 100 |
| ФК Физическая культура | 100 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам профессионального цикла* | *98* | 100 | *100* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (в соответствии с учебным планом) | Учебно-методическое обеспечение программы | Обеспеченность средствами контроля (%) |
| Текущий контроль | Промежуточный контроль | Итоговый контроль |
|  |  |
| **19.02.03****Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** | **1.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |
| ОГСЭ.01 Основы философии | 70 | 65 | 100 |
| ОГСЭ.02 История | 65 | 70 | 100 |
| ОГСЭ.03 Иностранный язык | 67 | 70 | 100 |
| ОГСЭ.04 Физическая культура | 100 | 100 | 100 |
| ОГСЭ.05 Культура речи | 90 | 100 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | 78,4 | 81 | 100 |
| **2.Математический и общий естественнонаучный цикл** |
| ЕН.01 Математика | 45 | 40 | 100 |
| ЕН.02 Экологические основы природопользования | 50 | 40 | 100 |
| ЕН.03 Химия | 76 | 77 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | 57 | 52.3 | 100 |
| **1. Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01Инженерная графика | 95 | 100 | 100 |
| ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности | 94 | 100 | 100 |
| ОП.02 Техническая механика | 95 | 100 | 100 |
| ОП.03 Электротехника и электронная техника | 95 | 95 | 100 |
| ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 96 | 94 | 100 |
| ОП.05 Автоматизация технологических процессов | 90 | 95 | 100 |
| ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности | 97 | 90 | 100 |
| ОП.07 Метрология и стандартизация | 56 | 50 | 100 |
| ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности | 49 | 48 | 100 |
| ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 57 | 59 | 100 |
| ОП.10 Охрана труда | 87 | 85 | 100 |
| ОП.11 Безопасность жизнедеятельности | 59 | 50 | 100 |
| ОП.12 Товароведение сырья | 58 | 54 | 100 |
| ОП.13 Процессы и аппараты | 57 | 54 | 100 |
| ОП.14 Основы предпринимательской деятельности | 57 | 59 | 100 |
| *Средний % оснащенности по предметам общепрофессионального цикла*  | 81,6 | 81 | 100 |
| **2. Профессиональный цикл** |
| ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке |
| МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья | 85 | 90 | 100 |
| ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий |
| МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | 85 | 90 | 100 |
| МДК.02.02 Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий | 95 | 85 | 100 |
| ПМ.03 Производство кондитерских изделий |
| МДК.03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий | 97 | 90 | 100 |
| МДК.03.02 Технология производства сахаристых кондитерских изделий | 90 | 98 | 100 |
| ПМ.04 Производство макаронных изделий |
| МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий | 87 | 89 | 100 |
| ПМ.05 Организация работы структурного подразделения |  |  |  |
| МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации | 89 | 87 | 100 |
| МДК.05.02 Документационное обеспечение управления | 70 | 76 | 99 |
| *Средний % оснащенности по предметам профессионального цикла* | 87.3 | 88.1 | 99.9 |

**Сведения о качестве подготовки обучающихся.**

**Результаты промежуточной аттестации.**

**15.01.05 Сварщик (газосварочные и электросварочные работы), срок обучения 2 года 5 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень циклов, курсов ипредметов обязательныхдля изучения | 2012 /2015 уч. год |
| количество выпускников | количествоаттестованных | не аттестовано | средний балл |
| 1.Общеобразовательная подготовка |  |  |  |  |
| ОДБ. 01. Русский язык  | 21 | 21 | нет | 3,0 |
| ОДБ. 02. Литература  | 21 | 21 | нет | 3,0 |
| ОДБ. 03. Иностранный язык | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 04. История  | 21 | 21 | нет | 3,2 |
| ОДБ. 05. Обществознание (вкл. экономику и право) | 21 | 21 | нет | 3,0 |
| ОДБ. 06. Химия | 21 | 21 | нет | 3,6 |
| ОДБ. 07. Биология | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 08. Физическая культура | 21 | 21 | нет | 3,7 |
| ОДБ. 09. ОБЖ | 21 | 21 | нет | 3,0 |
| ОДБ. 10. Математика | 21 | 21 | нет | 3,2 |
| ОДБ. 11. Информатика и ИКТ | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 12. Физика | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ***Средний балл по предметам общеобразовательного цикла*** |  |  |  | ***3,3*** |
| 2. Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |
| ОП. 01 Основы инженерной графики | 21 | 21 | нет | 3,9 |
| ОП. 02 Основы автоматизации производства | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ОП. 03 Основы электротехники | 21 | 21 | нет | 3,0 |
| ОП. 04 Основы материаловедения | 21 | 21 | нет | 3,3 |
| ОП. 05 Допуски и технические измерения | 21 | 21 | нет | 3,6 |
| ОП. 06 Основы экономики | 21 | 21 | нет | 4,0 |
| ОП. 07 Безопасность жизнедеятельности | 21 | 21 | нет | 3,7 |
| ***Средний балл по предметам общепрофессионального цикла***  | ***3,6*** |
| 3. Профессиональный цикл |  |  |  |  |
| ПМ. 01 Подготовительно-сварочные работы | 21 | 21 |  | 3,44 |
| МДК. 01.01 Подготовка металла к сварке | 21 | 21 | нет | 3,47 |
| МДК. 01.02 Технологические приемы сборки изделий под сварку | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ПМ. 02 Сварка и резка деталей из различных сталей, цветных металлов и их сплавов, чугунов во всех пространственных положениях. | 21 | 21 |  | 3,46 |
| МДК. 02.01 Оборудования, техника и технология электросварки | 21 | 21 | нет | 3,3 |
| МДК. 02.02 Технология газовой сварки | 21 | 21 | нет | 3,2 |
| МДК. 02.03 Электросварочные работы на автоматических и полуавтоматических машинах | 21 | 21 | нет | 3,2 |
| МДК. 02.04 Технология электродуговой сварки и резки металлов | 21 | 21 | нет | 3,7 |
| МДК. 02.05 Технология производства сварных конструкций | 21 | 21 | нет | 3,9 |
| ПМ. 03 Наплавка дефектов деталей и узлов машин, механизмов конструкций и отливок под механическую обработку и пробное давление. | 21 | 21 |  | 3,4 |
| МДК. 03.01 Наплавка дефектов под механическую обработку и пробное давление | 21 | 21 | нет | 3,3 |
| МДК. 03.02 Технология дуговой наплавки деталей | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| МДК. 03.03 Технология газовой наплавки | 21 | 21 | нет | 3,3 |
| МДК. 03.04 Технология автоматического и механизированного наплавления | 21 | 21 | нет | 3,4 |
| ПМ. 04 Дефектация сварных швов и контроль качества сварных соединений | 21 | 21 |  | 3,7 |
| МДК. 04.01 Дефекты и способы испытания сварных швов | 21 | 21 | нет | 3,7 |
| Учебная практика | 21 | 21 | нет | 3,5 |
| ***Средний балл по предметам профессионального цикла*** |  |  |  | ***3,5*** |
| **Итого средний балл по профессиональной подготовке** |  |  |  | **3,55** |
| Итого средний балл по образовательной программе |  |  |  | 3,4 |

**43.01.02 Парикмахер, срок обучения 2 года 5 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень циклов, курсов ипредметов обязательныхдля изучения | 2012 /2015 учебные года |
| количество выпускников | количествоаттестованных | не аттестовано | средний балл |
| 1.Общеобразовательная подготовка |  |  |  |  |
| ОДБ. 01. Русский язык  | 16 | 16 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 02. Литература  | 16 | 16 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 03. Иностранный язык | 16 | 16 | нет | 4,6 |
| ОДБ. 04. История  | 16 | 16 | нет | 4,0 |
| ОДБ. 05. Обществознание  | 16 | 16 | нет | 4,0 |
| ОДБ. 06. Естествознание: |  |  |  |  |
| ОДБ. 06.1 Химия | 16 | 16 | нет | 4,2 |
| ОДБ. 06.2 Физика | 16 | 16 | нет | 4,3 |
| ОДБ. 06.3 Биология | 16 | 16 | нет | 4,0 |
| ОДБ. 07. География | 16 | 16 | нет | 4,0 |
| ОДБ. 08. Физическая культура | 16 | 16 | нет | 3,5 |
| ОДБ. 09. ОБЖ | 16 | 16 | нет | 4,4 |
| ОДБ. 10. Математика | 16 | 16 | нет | 3,9 |
| ОДБ. 11. Информатика и ИКТ | 16 | 16 | нет | 3,6 |
| ОДБ. 12. Право | 16 | 16 | нет | 3,9 |
| ОДБ. 13. Экономика | 16 | 16 | нет | 3,7 |
| *Средний балл по предметам общеобразовательного цикла* |  |  |  | *3,7* |
| 2. Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |
| ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 16 | 16 | нет | 4,0 |
| ОП.02 Основы культуры профессионального общения | 16 | 16 | нет | 4,6 |
| ОП.03 Санитария и гигиена | 16 | 16 | нет | 4,2 |
| ОП.04 Основы физиологии кожи и волос | 16 | 16 | нет | 4,6 |
| ОП.05 Специальный рисунок | 16 | 16 | нет | 4,0 |
| ОП.06 Безопасность жизнедеятельности | 16 | 16 | нет | 3,8 |
| *Средний балл по предметам общепрофессионального цикла*  |  |  |  | *4,2* |
| 3. Профессиональный цикл |  |  |  |  |
| ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос | 16 | 16 | нет | 3,55 |
| МДК 01.01 Стрижки и укладки волос | 16 | 16 | нет | 3,55 |
| ПМ.02 Выполнение химической завивки волос | 16 | 16 | нет | 3,69 |
| МДК 02.01 Химическая завивка волос | 16 | 16 |  | 3,69 |
| ПМ.03 Выполнение окрашивания волос | 16 | 16 | нет | 3,6 |
| МДК 03.01 Окрашивание волос | 16 | 16 | нет | 3,6 |
| ПМ.04 Оформление причесок | 16 | 16 | нет | 3,51 |
| МДК 04.01 Искусство прически | 16 | 16 | нет | 3,51 |
| Учебная практика | 16 | 16 | нет | 4,2 |
| *Средний балл по предметам профессионального цикла* |  |  |  | *3,59* |
| **Итого средний балл по профессиональной подготовке** |  |  |  | **3,9** |
| Итого средний балл по образовательной программе |  |  |  | 4,0 |

**19.01.04 Пекарь, срок обучения 2 года 5 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень циклов, курсов ипредметов обязательныхдля изучения | 2012 /2015 учебные года |
| количество обучающихся | количествоаттестованных | не аттестовано | средний балл |
| 1.Общеобразовательная подготовка |  |  |  |  |
| ОДБ. 01. Русский язык  | 27 | 27 | нет | 3,5 |
| ОДБ. 02. Литература  | 27 | 27 | нет | 3,6 |
| ОДБ. 03. Иностранный язык | 27 | 27 | нет | 4,1 |
| ОДБ. 04. История  | 27 | 27 | нет | 3,6 |
| ОДБ. 05. Обществознание (вкл. экономику и право) | 27 | 27 | нет | 3,6 |
| ОДБ. 06. Химия | 27 | 27 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 07. Биология | 27 | 27 | нет | 3,6 |
| ОДБ. 08. Физическая культура | 27 | 27 | нет | 4 |
| ОДБ. 09. ОБЖ | 27 | 27 | нет | 4,7 |
| ОДБ. 10. Математика | 27 | 27 | нет | 3,5 |
| ОДБ. 11. Информатика и ИКТ | 27 | 27 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 12. Физика | 27 | 27 | нет | 3,4 |
| *Средний балл по предметам общеобразовательного цикла* |  |  |  | *3,7* |
| 2. Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |
| ОП.01 Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве | 27 | 27 | нет | 4,1 |
| ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности | 27 | 27 | нет | 3,9 |
| ОП.03 Безопасность жизнедеятельности | 27 | 27 | нет | 4,3 |
| *Средний балл по предметам общепрофессионального цикла*  |  |  |  | *4,1* |
| 3. Профессиональный цикл |  |  |  |  |
| ПМ.02 Приготовление теста |  |  |  |  |
| МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий | 27 | 27 | нет | 3,4 |
| МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных и кондитерских изделий | 27 | 27 | нет | 3,4 |
| ПМ.03 Разделка теста |  |  |  |  |
| МДК 03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок | 27 | 27 | нет | 4,1 |
| МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий | 27 | 27 | нет | 3,4 |
| ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |  |  |  |  |
| МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, барачных изделий и сушки сухарных изделий | 27 | 27 | нет | 4,3 |
| МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий | 27 | 27 | нет | 4 |
| ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции |  |  |  |  |
| МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции | 27 | 27 | нет | 4,3 |
| Учебная практика | 27 | 27 | нет | 4,3 |
| *Средний балл по предметам профессионального цикла* |  |  |  | *3,9* |
| **Итого средний балл по профессиональной подготовке** |  |  |  |  |
| Итого средний балл по образовательной программе |  |  |  | 3,9 |

**29.01.05 Закройщик, срок обучения 3 года 5 месяцев**

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень циклов, курсов ипредметов обязательныхдля изучения | 2012 /2015 учебные года |
| количество обучающихся | количествоаттестованных | не аттестовано | средний балл |
| 1.Общеобразовательная подготовка |  |  |  |  |
| ОДБ. 01. Русский язык  | 17 | 17 | нет | 3,5 |
| ОДБ. 02. Литература  | 17 | 17 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 03. Иностранный язык | 17 | 17 | нет | 4,2 |
| ОДБ. 04. История  | 17 | 17 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 05. Обществознание (вкл. экономику и право) | 17 | 17 | нет | 3,8 |
| ОДБ. 06. Химия | 17 | 17 | нет | 3,9 |
| ОДБ. 07. Биология | 17 | 17 | нет | 4,2 |
| ОДБ. 08. Физическая культура | 17 | 17 | нет | 3,8 |
| ОДБ. 09. ОБЖ | 17 | 17 | нет | 4,1 |
| ОДБ. 10. Математика | 17 | 17 | нет | 3,8 |
| ОДБ. 11. Информатика и ИКТ | 17 | 17 | нет | 4 |
| ОДБ. 12. Физика | 17 | 17 | нет | 4.1 |
| *Средний балл по предметам общеобразовательного цикла* |  |  |  | *3.85* |
| 2. Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |
| ОП.01 Основы деловой культуры |  |  |  | 4.1 |
| ОП.02 Основы менеджмента |  |  |  | 4.1 |
| ОП.03 Основы экономики организации |  |  |  | 3.7 |
| ОП.04 История костюма |  |  |  | 3,7 |
| ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (основы военной службы / основы медицинских знаний) |  |  |  | 4,3 |
| *Средний балл по предметам общепрофессионального цикла*  |  |  |  | *4* |
| 3. Профессиональный цикл |  |  |  |  |
| ПМ.01 Прием заказов на изготовление изделий |  |  |  |  |
| МДК 01.01 Выбор фасонов изделия |  |  |  | 3,7 |
| ПМ.02 Изготовление лекал |  |  |  |  |
| МДК 02.01Технология изготовления  |  |  |  | 3,8 |
| ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |  |  |  |  |
| МДК 03.01 Раскладка лекал и выкраивание деталей |  |  |  | 3,6 |
| ПМ.04 Пошив изделий по индивидуальным заказам |  |  |  |  |
| МДК 04.01 Технология изготовления изделий по индивидуальным заказам. |  |  |  | 3,7 |
| ПМ.05 Проведение примерки изделий на фигуре заказчика |  |  |  |  |
| МДК.05.01 Подготовка изделия к примеркам и проведение примерок. |  |  |  | 3,7 |
| ПМ.06 Выполнение ремонта тканей и швейных изделий |  |  |  |  |
| МДК.06.01 Выполнение ремонта и обновления изделий. |  |  |  | 3,9 |
| Учебная практика |  |  |  | 4,5 |
| *Средний балл по предметам профессионального цикла* |  |  |  | *4,5* |
| **Итого средний балл по профессиональной подготовке** |  |  |  |  |
| Итого средний балл по образовательной программе |  |  |  | 4.1 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Перечень циклов, курсов ипредметов обязательныхдля изучения | 2012 /2015 учебные года |
| количество обучающихся | количествоаттестованных | не аттестовано | средний балл |
| 1.Общеобразовательная подготовка |  |  |  |  |
| ОДБ. 01. Русский язык  | 22 | 22 | нет | 3,5 |
| ОДБ. 02. Литература  | 22 | 22 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 03. Иностранный язык | 22 | 22 | нет | 4,3 |
| ОДБ. 04. История  | 22 | 22 | нет | 3,4 |
| ОДБ. 05. Обществознание (вкл. экономику и право) | 22 | 22 | нет | 3,8 |
| ОДБ. 06. Химия | 22 | 22 | нет | 3,9 |
| ОДБ. 07. Биология | 22 | 22 | нет | 3,9 |
| ОДБ. 08. Физическая культура | 22 | 22 | нет | 3,8 |
| ОДБ. 09. ОБЖ | 22 | 22 | нет | 4,3 |
| ОДБ. 10. Математика | 22 | 22 | нет | 3,8 |
| ОДБ. 11. Информатика и ИКТ | 22 | 22 | нет | 4.3 |
| ОДБ. 12. Физика | 22 | 22 | нет | 4.1 |
| *Средний балл по предметам общеобразовательного цикла* |  |  |  | *3.88* |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл |  |  |  |  |
| ОГСЭ.05 Культура речи | 22 | 22 | нет | 3,2 |
| *Средний балл по предметам общепрофессионального цикла*  |  |  |  |  |
| 2. Общепрофессиональный цикл |  |  |  |  |
| ОП.01Инженерная графика | 22 | 22 | нет | 3.3 |
| ОП.02 Техническая механика | 22 | 22 | нет | 3.7 |
| ОП.03 Электротехника и электронная техника | 22 | 22 | нет | 3.3 |
| ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 22 | 22 | нет | 3,9 |
| ОП.05 Автоматизация технологических процессов | 22 | 22 | нет | 3.7 |
| *Средний балл по предметам общепрофессионального цикла*  |  |  |  | *3,6* |
| 3. Профессиональный цикл |  |  |  |  |
| ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке | 22 | 22 | нет |  |
| МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья | 22 | 22 | нет | 4,7 |
| ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий | 22 | 22 | нет |  |
| МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | 22 | 22 | нет | 4,1 |
| МДК.02.02 Ассортимент и качество хлеба и хлебобулочных изделий | 22 | 22 | нет | 3.9 |
| ПМ.03 Производство кондитерских изделий | 22 | 22 | нет |  |
| МДК.03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий | 22 | 22 | нет | 4,6 |
| *Средний балл по предметам профессионального цикла* | 22 | 22 | нет | *4,5* |
| **Итого средний балл по профессиональной подготовке** |  |  |  | 4.4 |
| Итого средний балл по образовательной программе |  |  |  | 3.8 |

 Профессиональный колледж ежегодно принимает участие в Международных и региональных конкурсах, целью которых является определение уровня комплексной теоретической и практической профессиональной подготовки обучающихся, внедрение в учебный процесс рациональных приемов и методов труда развития технического творчества, рационализаторской и изобретательской работы, распространение передового опыта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Название олимпиады и конкурса профессионального мастерства | Участники. Результат участия |
| Международный уровень – 2014 год |
|  | Участие в 22 Международном Текстильном салоне 2014 | 1 место, Золотая медаль |
|  | Участие во Всероссийской олимпиаде по профессии «Парикмахер» в г. Краснодаре | диплом участника |
|  | Участие во Всероссийском конкурсе сочинений «Профессия» | диплом участника |
| Региональный уровень – 2014 год |
|  | Участие в бизнес - фестивале «Региональный бренд»  | диплом в номинации «Оригинальный дизайн» |
|  | Участие в конкурсе профессионального мастерства по профессии «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»  | Диплом участника, 4 место |
|  | Участие в Областном конкурсе «Мастер года 2015» | Диплом участника |
|  | Участие в Областном конкурсе «Призывник года» | Диплом участника |
|  | Участие в Областном конкурсе программ ЗОЖ | Диплом участника |
|  | Участие в научной конференции «Наука и моя профессия» | диплом участника |
|  | Участие в областном конкурсе профессионально мастерства по профессии «Оператор швейного оборудования»  | диплом участника |
|  | Участие в Днях Ивановского образования  | Диплом участника |
|  | Участие в областном конкурсе литературных работ к Дню героев Отечества | Победа в номинации |
|  | Участие в областном конкурсе Арт-профи «Плакат» | диплом участника |
|  | Участие в областном конкурсе чтецов к 70-летию Победы | диплом участника |
|  | Участие в областных соревнованиях по биатлону | диплом участника |
|  | Участие в областном конкурсе литературных работ «Фотохроника ВОВ» | диплом участника |
|  | Участие в фотоконкурсах «Мир глазами юных» и «Мы, граждане России» | диплом участника |
|  | Участие в областном конкурсе социальных реклам  | диплом участника |
|  | Участие в областном конкурсе «Семейные реликвии» | диплом участника |
|  | Участие в областных соревнованиях по лыжам «Лыжня России» | 2 место |

 Проведение и организация итоговой аттестации в ОГБПОУ ШМК организованы согласно Положению «Об итоговой аттестации выпускников учреждений профессионального образования Ивановской области» № 968 от 16.08.2013 и на основании Приказа Департамента образования Ивановской области, ФЗ-273.

 Обучающиеся ознакомлены с Положением о проведении государственной итоговой аттестации, проводятся собрания с обучающимися-выпускниками и их родителями:

- ознакомление с положением о государственной итоговой аттестации обучающихся,

- проведение собраний с обучающимися и их родителями,

- ознакомление обучающихся с конкретным перечнем экзаменов-квалификационных и работ, входящих в состав государственной итоговой аттестации,

- разработка и утверждение тем письменных экзаменационных работ, перечней учебно-производственных работ,

- допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации.

 На основании приказа директора колледжа создается аттестационная комиссия, в состав аттестационной комиссии приглашаются специалисты предприятий, организаций-заказчиков рабочих кадров:

ОАО ХБК «Шуйские ситцы», ООО «Текстиль М», ООО «Шуйская Машиностроительная компания», ООО «Гармония», ООО «Термоэлектро» и ОГКУ Шуйский ЦЗН.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в торжественной обстановке, в целом обучающиеся достигают уровня профессиональной подготовки, предусмотренного стандартами ФГОС СПО.

На государственной итоговой аттестации обучающиеся защищают письменные работы с использованием информационных технологий.

2012 год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | №№строк | Очное обучение | Вечерние(сменные)учебные заведения, отделения |
| Всего(сумма граф4, 5, 6) | отделения на базе среднего (полного) общего образования | отделения на базе основного общего образования | группы молодежи,не получающейсреднего (полного) общего образования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Всего учащихся выпущено (сумма строк 02, 06) | 01 | 159 | 56 | 91 | 12 |  |
| Численность учащихся, получивших дипломы | 02 | 126 | 43 | 84 |  |  |
| из них:получившие дипломы с отличием | 03 | 19 | 7 | 12 |  |  |
| награждены золотой медалью | 04 |  |  |  |  |  |
| награждены серебряной медалью | 05 |  |  |  |  |  |
| Численность учащихся, получивших свидетельства | 06 | 33 | 13 | 8 | 12 |  |
| Численность учащихся, получивших разряды, классы, категории выше установленных | 07 | 57 | 15 | 42 |  |  |
| Численность учащихся, получивших разряды, классы, категории ниже установленных | 08 |  |  |  |  |  |
| Численность учащихся, обученных экстерном, получивших дипломы | 09 |  |  |  |  |  |

2013 год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | №№строк | Очное обучение | Вечерние(сменные)учебные заведения, отделения |
| Всего(сумма граф4, 5, 6) | отделения на базе среднего (полного) общего образования | отделения на базе основного общего образования | группы молодежи,не получающейсреднего (полного) общего образования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Всего учащихся выпущено (сумма строк 02, 06) | 01 | 149 | - | 127 | 22 |  |
| Численность учащихся, получивших дипломы | 02 | 127 | - | 127 | - |  |
| из них:получившие дипломы с отличием | 03 | 10 | - | 10 | - |  |
| награждены золотой медалью | 04 | - | - | - | - |  |
| награждены серебряной медалью | 05 | - | - | - | - |  |
| Численность учащихся, получивших свидетельства | 06 | 22 | - | - | 22 |  |
| Численность учащихся, получивших разряды, классы, категории выше установленных | 07 | 36 | - | 36 | - |  |
| Численность учащихся, получивших разряды, классы, категории ниже установленных | 08 | - | - | - | - |  |
| Численность учащихся, обученных экстерном, получивших дипломы | 09 | - | - | - | - |  |

2014 год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | №№строк | Очное обучение | Вечерние(сменные)учебные заведения, отделения |
| Всего(сумма граф4, 5, 6) | отделения на базе среднего (полного) общего образования | отделения на базе основного общего образования | группы молодежи,не получающейсреднего (полного) общего образования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Всего учащихся выпущено (сумма строк 02, 06) | 01 | 67 | - | 42 | 25 |  |
| Численность учащихся, получивших дипломы | 02 | 42 | - | 42 | - |  |
| из них:получившие дипломы с отличием | 03 | 2 | - | 2 | - |  |
| награждены золотой медалью | 04 | - | - | - | - |  |
| награждены серебряной медалью | 05 | - | - | - | - |  |
| Численность учащихся, получивших свидетельства | 06 | 25 | - | - | 25 |  |
| Численность учащихся, получивших разряды, классы, категории выше установленных | 07 | 8 | - | 6 | 2 |  |
| Численность учащихся, получивших разряды, классы, категории ниже установленных | 08 | - | - | - | - |  |
| Численность учащихся, обученных экстерном, получивших дипломы | 09 | - | - | - | - |  |

1. **Мониторинг трудоустройства выпускников**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование профессий | Выпуск всего (чел.) | Призваны в РА (чел.) | Продолжили обучение (чел.) | Трудоустройство (чел.) |
| всего | % | УВПО | УСПО | УНПО | Зарегистрировано в службе занятости населения | Трудоустроено |
| всего | % | всего | % | всего | % | всего(чел)/ Декрет | % | всего(чел) | % |
| 15.01.05 | Сварщик | 26 | 12 | 42 | - | - | 1 | 4 | - | - | - | - | 13 | 50 |
| 43.01.02 | Парикмахер | 16 | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | 18,8 | 13 | 81,2 |
| 19601 | Швея | 25 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 25 | 100 |
|  | Всего | 67 | 12 | 17,9 | - | - | 1 | 1,5 |  |  | 3 | 4,5 | 51 | 76,1 |

**Трудоустройство выпускников 2014 год.**

**«Швея» - 25 человек**

трудоустроено - 25 человек

**«Сварщик» - 26 человек**

РА – 12 человек

трудоустроено – 13 человек

продолжили обучение - 1 человек

**«Парикмахер» - 16 человек**

трудоустроено – 13 человек

декрет – 3 человека

1. **Уровень образования инженерно-педагогических кадров**

 В лицее целенаправленно проводится работа с инженерно-педагогическими кадрами по повышению квалификации и профессионального мастерства, проводимая работа способствует организации учебно-воспитательного процесса в соответствии с современными требованиями. Инженерно-педагогический коллектив систематически повышает уровень квалификации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование учебного заведения | Руководящие и педагогические работники | Всего | Показатели чел.(%) |
| среднее профессиональное образование | высшее профессиональное образование | высшеепедагогическое образование | ученая степень, обучениев аспирантуре |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| ОГБПОУ ПЛ № 42 | Руководители | 4 | 1/25% | 1/25% | 2/50% | - |
| Преподаватели | 12 | - | 3/25% | 9/75% | - |
| Мастера п/о | 13 | 9/70% | 2/15% | 2/15% | - |

1. **Уровень квалификации руководящих и педагогических работников**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Руководящие и педагогические работники | Всего, чел. | Квалификация руководящих и педагогических работниковчел.(%) | Повышение квалификациичел.(%) |
| соответствует занимаемой должности  | 1-я категория | высшая | Обучение в СПО | Обучение в ВУЗе | Обучение в аспирантуре, магистратуре | Курсы повышения квалификации |
| поступили | закончили | поступили | закончили |
| Руководители | 4 | - | 1/25 | 3/75 | - | - | - | - | 1/25 | - |
| Преподаватели | 12 | - | 4/33 | 5/42 | - | - | - | - | 1/8 | 4/33 |
| Мастера п/о | 13 | - | 7/54 | 3/23 | - | - | - | - | 2/15 | 3/23 |

1) Повышение профессиональной компетентности преподавателей:

- курсы в ИРО «Совершенствование преподавания математики в условиях введения ФГОС» - Кузнецова Е.Н. – преподаватель математики

- курсы в ИРО «Инновационная педагогическая деятельность учителя истории и обществознания в условиях перехода на ФГОС» - Пискарева Н.В. – преподаватель истории;

2) Повышение профессиональной компетентности мастеров п/о:

- курсы в ИРО «Научно-методическое и организационное обеспечение компетентственого подхода в профессиональном образовании в условиях внедрения ФГОС» - Смирнова С.А. – мастер п/о по профессии «Закройщик».

Учебно-воспитательный процесс осуществляет инженерно-педагогический коллектив, численность которого составляет 33 человека, в том числе 33 штатных работника:

- руководители всего 5 человек,

- высшая категория 3 человека - один директор, два заместителя директора

-первая категория – 1 человека, зам. директора по УМР

 Преподаватели всего 12 человек, в том числе:

-высшая категория 5 человек: по общеобразовательным предметам – 4 человека, 1 человек – по профессиональной подготовке;

-первая категория 4 человека: по общеобразовательным предметам – 3 человека, по спец. предметам – 1 человек;

-вторая категория -2 человека: по общеобразовательным предметам – 1 человека, по спец. предметам -1 человек;

- без категории - 1 человек (молодой специалист).

Мастера п/о всего -13 человек, в том числе:

- высшая категория -4 человека

- первая категория- 5 человек

- вторая категория -3 человек

- без категории – 1 человек.

**Вывод:**

 Качество подготовки выпускников соответствует требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.