Кузнецова Марина Николаевна

Digitally signed by Кузнецова Марина Николаевна
DN: cn=Кузнецова Марина Николаевна, c=RU, o=ТОГБПОУ "Колледж торговли, общественного питания и сервиса", ou=Директор, email=ktopis@obraz.tambov.gov.ru
Date: 2026.02.01 19:40:15 +03'00'

РАССМОТРЕНО
Педагогический совет
протокол № 3
от « 20 » января 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»
М.Н. Кузнецова

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

ТОГБПОУ
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»
за 2025 год

Руководитель комиссии – Кузнецова М.Н., директор
Члены комиссии:

- Садилкина И.С., заместитель директора;
- Колмакова А.Д., заместитель директора по учебно-производственной работе;
- Кулыгина О.Н., заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Буракова С.И., заведующий учебой частью;
- Суслова В.В., заведующий отделением;
- Аверина С.А., методист;
- Чупина М.В., старший мастер.

Отчет о результатах самообследования рассмотрен на заседании Педагогического совета ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» от 20.01.2026, протокол №3

СОДЕРЖАНИЕ		
	ВВЕДЕНИЕ	4
1	**РАЗДЕЛ 1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности**	6-8
2	**РАЗДЕЛ 2. Структура и система управления**	9-11
3	**РАЗДЕЛ 3. Содержание и качество подготовки обучающихся**	12
	3.1 Структура подготовки	12-15
	3.2 Содержание подготовки	15-18
	3.2.1. Рабочие учебные программы предметов, дисциплин, практик и фонды оценочных средств	18-20
	3.3 Организация образовательного процесса	20-26
	3.4 Воспитание, социализация обучающихся и профилактика правонарушений	26-33
4	**РАЗДЕЛ 4. Качество подготовки специалистов**	34
	4.1 Подготовка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС	34-37
	4.2 Результаты участия обучающихся в олимпиадах и профессиональных конкурсах	37-38
	4.3 Востребованность выпускников	38-39
	4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	40-43
	4.5 Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение	44-48
	4.6 Материально-техническая база	49-87
	4.7 Внутренняя система оценки качества образования	88
5	**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**	89
	5.1 Информация о достижении в 2025 году показателей результативности деятельности образовательного кластера среднего профессионального образования	91-92
	5.2. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации, подлежащей самообследованию	93-100

ВВЕДЕНИЕ

Процедура проведения самообследования в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» (далее – Колледж) проходит в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (п. 13 ч.3 ст. 28, п.3 ч.2 ст. 29)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 462 «Об утверждении Порядка проведения самообследования образовательной организацией» с последующими изменениями (приказ МинобрнаукиРоссии от 14.02.2017 № 1218 «О внесении изменений в Порядок проведения самообследования образовательной организации»)

Самообследование образовательной деятельности проводилось с целью анализа и оценки результативности выполнения целевых показателей государственного задания, эффективности реализации приоритетных программ и проектов, утвержденных федеральными и региональными органами исполнительной власти в сфере образования, определения дальнейших приоритетов развития колледжа, а также обеспечения открытости и доступности информации о деятельности колледжа.

Основными задачами самообследования являлись:

- анализ деятельности Колледжа по состоянию на 12.01.2026 г.;
- получение объективной информации о состоянии образовательного процесса по каждой образовательной программе;
- установление степени соответствия фактического содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС);
- выявление как положительных, так и отрицательных тенденций в осуществлении образовательной деятельности;
- пути устранения выявленных несоответствий и перспективы дальнейшего развития образовательного учреждения.

Процедура самообследования была проведена в период с 17 декабря по 17 января 2026 года комиссией из числа административно-управленческих и педагогических работников и включала самооценку эффективности системы управления, качества подготовки обучающихся, организации учебного процесса, востребованности выпускников на рынке труда, состояния кадрового, учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения, материально-технической базы, функционирования внутренней системы оценки качества и других направлений деятельности. Объектом

самообследования являлась деятельность Колледжа за 2025 год. В своей работе комиссия руководствовалась нормативно-правовыми актами и организационно-методическими материалами, регламентирующими процедуру самообследования.

Процедура самообследования включала в себя несколько этапов:

1 этап: планирование, подготовка и издание приказа, организация работ по самообследованию колледжа;

2 этап: сбор статистических данных на основе результатов постоянного мониторинга работы колледжа, организация и проведение самообследования;

3 этап: обобщение полученных результатов и формирование отчета;

4 этап: рассмотрение отчета на заседании Педагогического совета колледжа, определение мер по совершенствованию образовательного процесса.

После обсуждения на Педагогическом совете (протокол №3 от 20.01.2026) отчет о самообследовании приобрел статус официального документа и размещен на сайте колледжа по ссылке: http://ktopis.68edu.ru

РАЗДЕЛ 1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности колледжа.

Образовательная деятельность в колледже определена действующим законодательством и нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными правовыми актами Министерства просвещения Российской Федерации, нормативными правовыми актами Тамбовской области, локальными нормативными актами Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» (далее - колледж).

Деятельность образовательного кластера «Гостеприимная Тамбовщина» в отрасли «Туризм и сфера услуг» области основана на следующих нормативных актах, используемых при разработке его программы, а также с использованием иных документов, направленных на достижение основных целей, задач и показателей:

Федеральный уровень:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 №400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;

Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 №809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017№1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 14.01.2022 №4 «Об утверждении Правил предоставления грантов в форме субсидий из федерального бюджета на оказание государственной поддержки развития образовательно-производственных центров (кластеров) на основе интеграции образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, и организаций, действующих в реальном секторе экономики, в рамках федерального проекта «Профессионалитет» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 16.03.2022

№387 «О проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 №723 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 №973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2022 №775 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Нормативные правовые документы Тамбовской области:

Закон Тамбовской области от 01.10.2013 № 321-З «Об образовании в Тамбовской области»;

Закон Тамбовской области от 04.06.2018 № 246-З «О Стратегии социально-экономического развития Тамбовской области до 2035 года»;

Постановление администрации Тамбовской области от 11.02.2021 № 87 «Об утверждении перечня приоритетных направлений инвестиционной деятельности Тамбовской области на 2021 год, по которым объявляется конкурсный отбор инвестиционных проектов на предоставление государственной поддержки»;

Постановление администрации Тамбовской области от 28.12.2012 № 1677 «Об утверждении государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области;

Постановление администрации Тамбовской области от 12.05.2022 № 369 «Об утверждении программы Тамбовской области «Развитие туризма»;

Приказ управления труда и занятости населения области от 20.11.2021 №455-П «Об утверждении регламента определения прогноза потребности отраслей экономики и крупнейших работодателей Тамбовской области в профессиональных кадрах на среднесрочную и долгосрочную перспективу»

Распоряжения Администрации Тамбовской области от 21.06.2021 №481-р «Об утверждении перечня наиболее востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования».

Локальные нормативные акты колледжа:

Приказ управления образования и науки Тамбовской области от 29.05.2019 №1512 «Об утверждении устава Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»;

Приказ ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» от 09.01.2023 № 3/1 «Об утверждении Программы развития и модернизации ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» в целях устранения дефицита квалифицированных рабочих кадров Тамбовской области на 2023-2027гг.».

Выводы:

Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности соответствует действующему законодательству Российской Федерации, нормативно-правовым актам Министерства образования и науки Российской Федерации, Уставу Колледжа и позволяет вести целенаправленный образовательный процесс, осуществляя последовательность в формировании знаний и компетенций обучающихся.

Рекомендации: Продолжить работу по систематизации локальных актов по видам деятельности Колледжа.

РАЗДЕЛ 2. Структура и система управления

Управление колледжем осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации, Министерства образования и науки Тамбовской области, нормативными правовыми актами Тамбовской области, локальными нормативными актами Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса».

Для удовлетворения потребности в высококвалифицированных кадрах в отрасли «Туризм и сфера услуг», обеспечения кадровой поддержки развития региональной экономики, в рамках федерального проекта «Профессионалитет» на базе ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» создан в 2024 году образовательный кластер «Гостеприимная Тамбовщина».

В состав образовательного кластера входят профессиональные образовательные организации и предприятия отрасли «Туризм и сфера услуг».

Базовой организацией кластера является Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» (далее - колледж).

Организационная форма создаваемого центра – объединение без образования юридического лица 10 государственных образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, в рамках федерального проекта «Профессионалитет» с применением автоматизированных методов конструирования образовательных программ: (ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж», ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева», ТОГАПОУ «Техникум отраслевых технологий», ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж им. В.И. Заволянского», ТОГБПОУ «Жердевский колледж сахарной промышленности», ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж», ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум», ТОГБПОУ «Мичуринский агросоциальный колледж», ТОГБПОУ «Уваровский политехнический колледж», ТОГАПОУ «Тамбовский бизнес-колледж», с 2 исполнительными органами Тамбовской области: министерством туризма и молодежной политики Тамбовской области, министерством промышленности, торговли и развития предпринимательства Тамбовской области, 10 организациями, действующими в реальном секторе экономики: Ассоциация развития туризма Тамбовской области, ООО «Сервис–групп», ОАО «Тамбовский хлебокомбинат», ООО «Пищеснаб», ООО «ТРУКАП», ООО «Краски», WE FAMILY GROUP ИП Старчикова М.В., ООО «Сервис-софт», ООО «Бегемот», ООО «Бюро путешествий и экскурсий «Джинтур», в соответствии с программой деятельности кластера.

Текущее руководство и координацию деятельности центра в интересах участников центра будет осуществлять управляющая компания, созданная на основании соглашения о партнерстве между представителями 17 организаций - участников образовательного кластера и представителями министерства образования и науки Тамбовской области, министерством по развитию промышленности и торговли Тамбовской области, министерством туризма и молодежной политики.

Коллегиальными органами управления Колледжем являются: Общее собрание работников и обучающихся, Педагогический совет, Управляющий совет.

Управляющий совет – коллегиальный орган управления, представляет, выражает и защищает общие интересы всех участников образовательного процесса. В стратегии Управляющего совета находят свое отражение все ключевые вопросы функционирования и развития организации: качество образования, безопасность и здоровье участников образовательного процесса, ресурсное обеспечение образовательных программ, условия обучения и материальная база, доступность образования, в т.ч. потребности особых категорий обучающихся.

Председателем Управляющего совета Колледжа является директор ООО «Бюро путешествий и экскурсий «Джинтур» Гриднева Галина Витальевна, также в состав Управляющего совета входят представители работодателей, педагогического коллектива, родительской общественности и студенческого сообщества.

Педагогический совет – это постоянно действующий коллегиальный орган самоуправления Колледжа, осуществляющий деятельность в целях организации образовательного процесса, развития содержания образования, реализации профессиональных образовательных программ, повышения качества обучения и воспитания обучающихся, совершенствования учебно-методической работы, содействия повышению квалификации педагогических работников, изучения и трансляции передового педагогического опыта. Председателем Педагогического совета является директор Колледжа.

В Колледже функционирует ряд других совещательных органов, обеспечивающих коллегиальность, целенаправленность, результативность в решении вопросов учебно-воспитательной, методической работы: методический совет, служба воспитательной работы, совет профилактики правонарушений, совет родителей (родительский комитет), аттестационная комиссия, комиссия по трудовым спорам, первичная профсоюзная организация. Формой студенческого самоуправления является Совет обучающихся (студенческий совет). Функции самоуправления осуществляются старостами, председатель студенческого совета Тинькова Валерия (ТГ№ 21). Основными задачами Студенческого совета являются: обеспечение учета мнения обучающихся по вопросам управления

Колледжем и при принятии локальных актов, затрагивающих их права законные интересы; представление интересов обучающихся в Управленческом совете.

В колледже имеется структурное подразделение: Ресурсный центр профессионального обучения сферы торговли, общественного питания, сервиса и легкой промышленности. В рамках национального проекта «Образование» в колледже оборудованы 4 Мастерские: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Парикмахерское искусство», «Технологии моды». В 2024 году по федеральному проекту «Профессионалитет» в колледже созданы и оснащены современным технологичным оборудованием 8 учебных зон под виды работ: «Прием и размещение гостей», «Продвижение туристических услуг», «Гостиничный номер», «Организация торговли и обслуживание покупателей», «Студия красоты», «Бар-десерт, обслуживание фуршетов и банкетов», «Лаборатория здорового питания», «Лаборатория информационных технологий в общественном питании». Колледж является Центром проведения демонстрационного экзамена по компетенциям «Поварское дело», «Администрирование отеля», «Технологии моды», «Парикмахерское искусство».

Приоритеты развития образовательной организации определены в Программе развития колледжа на 2023-2027 гг., которая отражает современное состояние колледжа и особенности его деятельности, оценивает ресурсы и возможности развития, определяет цели и задачи на перспективу. Программа развития стала основополагающим документом для разработки, корректировки и уточнения других программ и локальных актов деятельности колледжа и принятия решений на всех уровнях управления.

Вывод:

Структура и система управления Колледжа позволяет с достаточной эффективностью обеспечить организацию и ведение образовательного процесса. Сложившаяся система управления обеспечена необходимой нормативной и организационно-распорядительной документацией, которая по содержанию соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации и направлена на реализацию целей обучения, создание условий, в которых осуществляется, развивается и совершенствуется образовательный процесс образовательного кластера «Гостеприимная Тамбовщина» среднего профессионального образования в отрасли «Туризм и сфера услуг» в рамках федерального проекта «Профессионалитет» федерального проекта «Молодежь и дети».

РАЗДЕЛ 3. Содержание и качество подготовки обучающихся.

3.1 Структура подготовки.

Колледж торговли, общественного питания и сервиса осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии, выданной управлением образования и науки Тамбовской области 12.02.2016 года Регистрационный номер Л035-01289-68/00192059 Срок действия лицензии – бессрочно. Свидетельство о государственной аккредитации серия N А007-01289-68/01149433 от 27.12.2019.

Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выдана Ленинградской областной торгово-промышленной палатой 08.12.2022, № 157/2022, срок действия до 08.12.2027.

Колледж реализует основные профессиональные образовательные программы, разработанные на основе Федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 6 профессиям и 5 специальностям.

Сведения по реализуемым основным профессиональным образовательным программам
в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»»

№	Укрупненная группа	Код	Профессия/ специальность	ФГОС	Срок обучения
1	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.01.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	№ 972 от 11 ноября 2022 г. в ред. От 03 июля 2024 г.N464	1 г. 10 мес
2	29.00.00 Технологии легкой промышленности	29.01.05	Закройщик	№ 230 от 3 апреля 2018 года	2 г 10 мес
3		29.01.33	Мастер по изготовлению швейных изделий	№720 от 26 сентября 2023 года	1 г. 10 мес

4	38.00.00 Экономика и управление	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	№ 723 от 2 августа 2013 г в ред. от 13 июля 2021 № 450	1 г. 10 мес 2 г 10 мес
5		38.01.02	Продавец	№518 от 01 августа 2024 года	1 г. 10 мес
6	43.00.00 Сервис и туризм	43.01.09	Повар, кондитер	№ 1569 от 9 декабря 2016 года в ред. от 17 декабря 2020 №747, от 03 июля 2024 года №464	3 г. 10 мес 2 г. 10 мес
7		43.02.13	Технология парикмахерского искусства	№ 1558 от 9 декабря 2016 года в ред. от 17 декабря 2020 №747	3 г 10 мес
8		43.02.14	Гостиничное дело	№ 1552 от 9 декабря 2016 года в ред. от 17 декабря 2020 №747	3 г 10 мес
9		43.02.15	Поварское и кондитерское дело	№ 1565 от 9 декабря 2016 года в ред. от 17 декабря 2020 года №747, от 03 июля 2024 года №464	3 г 10 мес
10		43.02.16	Туризм и гостеприимство	№ 1100 от 12 декабря 2022 года	2 г 10 мес
11		43.02.17	Технологии индустрии красоты	№775 от 26 августа 2022 года в ред. от 03 июля 2024 года №464	2 г 10 мес

Численность обучающихся по состоянию на 31.12.2025 года составила 970 человек, в том числе по программам подготовки квалифицированных рабочих служащих 570 человек, по программам подготовки специалистов среднего звена 400 чел.

№	Код	Профессия/специальность	Количество обучающихся
	29.01.05	Закройщик	18
	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	43
	38.01.02	Продавец	25
	29.01.33	Мастер по изготовлению швейных изделий	44
	19.01.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	42

	43.01.09	Повар, кондитер	398
		ИТОГО по ППКРС	**570**
	43.02.17	Технологии индустрии красоты	103
	43.02.13	Технология парикмахерского искусства	16
	43.02.16	Туризм и гостеприимство	129
	43.02.14	Гостиничное дело	20
	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	132
		ИТОГО по ППССЗ	**400**
		ВСЕГО обучающихся	**970**

По программам профессионального обучения в 2025 году обучено 53 человека.

№	Код	Профессия (профессиональная подготовка)	Количество обучающихся
1	19601	Швея	4
2	884813	Мастер маникюра	2
3	11176	Бармен	15
4	16675	Повар	27
5	16437	Парикмахер	2
		ВСЕГО обучающихся	**50**
№	Код	Профессия (повышение квалификации)	Количество обучающихся
1	16675	Повар	2
		ВСЕГО обучающихся	**2**
№	Код	Профессия (переподготовка)	Количество обучающихся
1		Мастер маникюра	1
		ВСЕГО обучающихся	**1**

За 2025 год выбыло из колледжа по разным причинам 18 человека.

В Колледже сформирован банк данных по движению контингента. Анализ движения контингента позволил выделить следующие причины его движения:

- семейные обстоятельства;

-смена места жительства;

-перевод в другое образовательное учреждение.

В целях сохранения контингента обучающихся в Колледже разработан План мероприятий по снижению потери контингента, который предусматривает:

- мероприятия по адаптации и сплоченности групп нового набора, где значительная роль принадлежит классным руководителям учебных групп;

- ежедневный контроль посещаемости учебных занятий обучающимися с последующим анализом причин их отсутствия на занятиях;

- использование системы морального стимулирования (ведение рейтинговой системы деятельности обучающегося, награждение грамотами);

- организация работы Студенческого совета, старостата, Совета профилактики правонарушений;

- выявление обучающихся «группы риска» и составление программы индивидуальной работы с данной категорией и их семьями;

- совместная деятельность с КДНиЗП , УМВД по г.Тамбову, ТОГБУЗ «ГКБ №3 им. И.С. Долгушина г. Тамбова», библиотеки г.Тамбова, совместное проведение мероприятий воспитательной направленности;

- вовлечение обучающихся в общественно-полезную деятельность, внеурочные мероприятия, в систему дополнительного образования Колледжа;

- организация и проведение мероприятий спортивной, этической, научно-практической направленности в колледже, участие в мероприятиях на уровне города, области;

- организация занятости обучающихся в период каникул (зимних/летних).

3.2. Содержание подготовки

Содержание основных профессиональных образовательных программ (далее ОПОП), реализуемых в колледже в соответствии с ФГОС, отражено в комплексном учебно-методическом обеспечении по каждой специальности (профессии), включающей в соответствии со ст.2 п.9 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.20012 г. «Об образовании в Российской Федерации»: ФГОС, учебный план, программа воспитания, календарный учебный график, рабочие учебные программы курсов, дисциплин и профессиональных модулей, иные компоненты, а также оценочные и методические материалы.

Каждая ОПОП имеется в наличии, ее структурные элементы соответствуют установленным требованиям в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 г. № 762

«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (изменения от 20 декабря 2022 №1152).

Содержание, объем и планируемые результаты образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых в Колледже, отражены в учебных планах, календарных учебных графиках, рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программах государственной итоговой аттестации, фондах оценочных средств, методических материалах, обеспечивающих обучение и воспитание обучающихся.

В рамках реализации ОПОП среднего профессионального образования по профессиям и специальностям рационально используются часы вариативной части с учетом требований работодателей (социальных партнеров), особенностей регионального рынка труда, современных достижений науки, техники и экономики.

В рамках самообследования в колледже был проведен внутренний аудит основных профессиональных образовательных программ на их соответствие требованиям ФГОС СПО.

Все образовательные программы в полной мере обеспечены необходимой учебно-методической документацией в соответствии со ст.2 п.9 Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.20012г «Об образовании в Российской Федерации». Нормативные сроки обучения, распределения максимальной, обязательной и самостоятельной учебной нагрузки в часах, выдержаны по структуре и включают необходимые пояснения.

Результаты анализа и сведения о соответствии учебных планов требованиям ФГОС СПО по программам подготовки среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих представлены в таблице:

Сведения о соответствии рабочих учебных планов
требованиям ФГОС СПО (программы ППССЗ)

Критерии	Соответствует/ не соответствует ФГОС СПО
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку базовой или углубленной подготовки	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных дисциплин (циклы ОГСЭ, ЕН, профессиональный)	соответствует

Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в максимальной учебной нагрузки	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам обучения по учебному плану	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности (общему объему) промежуточной аттестации	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности подготовки и прохождения ГИА	соответствует

Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ)	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»	соответствует

Сведения о соответствии рабочих учебных планов требованиям ФГОС СПО (ППКРС)

Критерии	Соответствует/ не соответствует ФГОС СПО
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку освоения программ	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательныхучебных дисциплин (циклы ОП)	Соответствует

Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по трудоемкости учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам обучения по учебным циклам	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности (общему объему) промежуточной аттестации	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности подготовки и прохождения ГИА	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году	Соответствует

соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ)	Соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»	Соответствует

Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских, необходимых для освоения реализуемых образовательных программ соответствует ФГОС по всем реализуемым специальностям и профессиям.

3.2.1 Рабочие учебные планы дисциплин, практик и фонды оценочных средств

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик и фонд оценочных средств разработаны в соответствии с локальными актами Колледжа и действующим законодательством РФ в сфере образования.

Рабочие программы рассматриваются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, утверждаются заместителем директора по УПР. Рабочие

программы профессионального цикла согласовываются с работодателями.

Объем часов, заложенный в рабочих учебных программах, соответствует рабочим учебным планам.

В колледже разработано и утверждено Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессиям и специальностям среднего профессионального образования. Структура рабочих программ полностью соответствует рекомендациям, объем часов соответствует учебным планам.

С учетом требований работодателей, профессиональных стандартов цели и задачи некоторых дисциплин и профессиональных модулей расширены путем включения дополнительных умений, знаний, профессиональных компетенций, реализуемых за счет часов вариативной части.

Структура и содержание рабочих программ по учебной и производственной практикам полностью соответствует требованиям ФГОС СПО. Количество недель, отведенной учебным планом для прохождения практик, соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии и специальности.

График учебного процесса по профессии и специальности соответствует нормативным требованиям. Рабочий учебный план позволяет судить о том, что учебный процесс является насыщенным, а учебная нагрузка сбалансирована.

Продолжительность каникул обучающихся соответствует ФГОС СПО. Распределение изучаемых дисциплин и профессиональных модулей по курсам согласно учебному плану является равномерным.

Рабочие программы составлены с учетом современных достижений в области науки, техники, технологии и рекомендаций социальных партнеров: ООО «Бюро путешествий и экскурсий «Джинтур», ООО «Краски»», ООО «ШвейКО», ОАО «Кафе «Кондитерская», ООО «Сервис-групп», ООО «Гостиница Театральная», ООО «Ресторатор 68», ООО «Тамбов-5» и др.

Системное взаимодействие с предприятиями – социальными партнерами при разработке и обновлении ОПОП ведется в направлении актуализации содержания лабораторных и практических работ.

Контроль знаний обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с учебным планом осуществляется с использованием фонда оценочных средств. Промежуточная аттестация по дисциплинам и профессиональным модулям проводится согласно учебному плану в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, квалификационного экзамена.

Программы государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработаны при непосредственном участии работодателей, обсуждены на

заседании Педагогического совета и доведены до сведения обучающихся.

ГИА проводится в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 05 мая 2022 года №311, от 19 января 2023 года №37, от 24 апреля 2024 года №272, от 22 ноября 2024 года №812), с ФГОС СПО.

Содержание выпускных квалификационных работ соответствует требованиям ФГОС СПО.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации соответствуют графику учебного процесса.

3.3 Организация образовательного процесса

Прием на обучение в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» осуществляется на основании следующих документов: Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 ФЗ от 29.12.2012; Федеральный закон «О персональных данных» от 27.06.2006 № 152-ФЗ; Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.09.2020 № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

Прием студентов на обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования за свет средств регионального бюджета осуществлялся в соответствии с утвержденными Министерством образования и науки Тамбовской области контрольными цифрами приема граждан на обучение по программам специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих и служащих.

Ниже приведены контрольные цифры прима граждан на обучение на 2025/2026 учебный год

№ п/п	Наименование организации	Наименование профессий, специальностей	Плановые контрольные цифры приема на 2025/2026уч.г.		Фактические цифры приема на отчетную дату[1]	
			всего	в том числе: на базе основного общего образования (9 кл.)	всего	в том числе: на базе основного общего образования (9 кл.)
За счет бюджетных средств						
1	ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	25	25	25	25
2		Повар, кондитер	100	100	100	100
3		Продавец	25	25	25	25
4		Мастер по изготовлению швейных изделий	25	25	25	25
5		Поварское и кондитерское дело	25	25	25	25
6		Туризм и гостеприимство	50	50	50	50
7		Технологии индустрии красоты	25	25	25	25
	Итого		**275**	**275**	**275**	**275**
По договорам об образовании платных образовательных услуг						
1		Повар, кондитер	**25**	**25**	17	**17**
2		Технологии индустрии красоты	**25**	**25**	15	**15**

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется одновременно с получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Образовательный процесс в Колледже планируется и организуется в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», а также Федеральными государственными стандартами СПО.

Начало учебного года устанавливается 1 сентября, окончание – в соответствии с учебными планами специальностей и профессий.

Образовательный процесс в колледже установлен в рамках шестидневной рабочей недели. Недельная нагрузка студентов обязательными учебными занятиями не превышает 36 учебных часов, максимальная - 54 часа. Продолжительность одного учебного часа 45 минут, в случае объединения учебных занятий – 90 минут. В расписании звонков соблюдаются нормы для организации перемен с целью предупреждения перегрузки обучающихся. Расписание учебных занятий составляется 2 раза в год и утверждается директором колледжа. При необходимости расписание может корректироваться в течение учебного года. Временные изменения в расписании фиксируются и доводятся до сведения обучающихся и преподавателей не позднее чем за 1 день. Расписание уроков составлено в соответствии с санитарными требованиями к условиям обучения в образовательных учреждениях. Расписание сбалансировано с точки зрения представленных в нем предметов, обеспечивающих смену характера деятельности обучающихся.

Образовательный процесс регулируется учебными планами, календарными графиками учебного процесса, расписанием учебных занятий, учебными программами дисциплин, профессиональных модулей, практик, текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

В колледже установлены следующие виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика, преддипломная практика и другие. Численность учебной группы, как правило, составляет 25 человек. При проведении лабораторных и практических работ учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ и инвалидов разработаны и реализуются адаптированные образовательные программы.

Образовательный процесс в колледже строится на педагогическом обоснованном выборе форм, средств и методов обучения, определяемых Педагогическим советом на основе единых педагогических требований коллектива с учетом возрастных и индивидуальных

особенностей обучающихся. В практику работы преподавателей колледжа внедряются активные формы и методы обучения, средств познавательной деятельности обучающихся: деловые игры, мастер – классы, работа с кейсами, посещение профессиональных выставок, решение ситуационных задач, презентации и т.д. Внеаудиторная самостоятельная работа планируется по всем дисциплинам учебных планов в соответствии с ФГОС, исходя из объемов максимальной нагрузки в рабочем учебном плане, выполняется по заданию преподавателя, без его непосредственного участия, но с последующим контролем.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся осуществляется путем:

- работы с основной и дополнительной учебной, научной и справочной литературой, законодательными и нормативными актами;
- подготовки и защиты докладов, рефератов, выступлений на семинарах, конференциях, разработки мультимедийных презентаций;
- сбор информации в организациях и на практике.

Контроль самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся проводится в форме опросов, презентаций, рефератов, докладов, конспектов по изученным темам, защиты проектов и т.д.

Обучающиеся, выполнившие все требования учебного плана допускаются к государственной итоговой аттестации, по результатам которой решается вопрос о выдаче ему диплома государственного образца о профессиональном образовании соответствующего уровня и присвоении ему квалификации.

Обучение и воспитание ведутся на русском языке.

Практическая подготовка в колледже осуществляется в соответствии с приказом Министерства просвещения от 5 августа 2020 г № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», Положением о практической подготовке, рабочими программами практик, графиком образовательного процесса и учебными планами.

Практическая подготовка является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности (профессии) и преддипломной практики.

Организация и проведение производственной практики строится в соответствии с рабочими учебными планами по специальности (профессии), графиком учебного процесса, рабочими программами учебной и

производственной практики. Программы всех видов практик разработаны с учетом требований ФГОС СПО. Содержание, цели и задачи каждого вида практики разрабатываются преподавателями (мастерами производственного обучения), рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, согласовываются с работодателем, утверждаются заместителем директора по УПР. Учебная практика проходит в учебно-производственных лабораториях и мастерских, зонах колледжа. В ходе выполнения программ учебной практики закрепляются практические умения и навыки по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам, полученные в ходе практических занятий.

Производственная практика проводится на предприятиях города, соответствующих профилю подготовки обучающихся, а также в мастерских Колледжа. Производственная практика служит для закрепления профессиональных и специальных навыков в условиях реального производства.

Перед выходом на практику со всеми обучающимися проводится инструктаж по безопасным условиям труда, выдается пакет документов и индивидуальное задание на весь период практики. Вся учебно-методическая документация по осуществлению всех видов практик разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Руководство практиками осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения. По итогам практической подготовки обучающиеся предоставляют отчет и характеристику от руководителей с мест прохождения практики.

Во время практической подготовки обучающиеся используют в реальной ситуации теоретические знания, приобретают навыки практической работы, собирают материал для выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ.

Организация практической подготовки (учебной и производственной практик) направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональными навыками в соответствии с квалификационными требованиями.

Базы прохождения практической подготовки

№ п/п	Код	Наименование специальности/ профессии	Место проведения практики
1	19.02.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	ООО «Пицца 1» ООО «Пицца Ленд» Кафе «Автосуши» ООО «Тамбов Повар 5» ООО «Ромб» ООО «Альбион» Столовая Росреестр ООО «Кафе Дебют» ООО «Общепит»
2	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	ООО «Гостиница Державинская» ООО «Кафе Галерея» ИП«Августин » ООО
3	43.01.09	Повар, кондитер	«Софт» ООО «Ваир» ИП «Халеев» ООО «Гренка» ООО «Ковчег» Ресторан «Наместник»
4	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	АО «Тандер» ООО «АГРОТОРГ»
5	43.02.17	Технологии индустрии красоты	ООО «Краски» Парикмахерская «Студия 68» Парикмахерская «Твой стиль» Парикмахерская «Весна» ООО «Завиток»
6	43.02.13	Технология парикмахерского искусства	Парикмахерская «Гармония» Салон красоты «Винтаж»
7	43.02.16	Туризм и гостеприимство	ООО «Аквамарин»
8	43.02.14	Гостиничное дело	ООО Бюро путешествий и экскурсий «Джинтур» ООО «Гостиница Театральная» ООО «Славянская» гостиница «Белгравия»

По результатам практики формируется аттестационный лист обучающегося, который содержит сведения об усвоении им профессиональных и общих компетенций. В период прохождения практики обучающиеся ведут дневник и составляют отчет. Практика завершается дифференцированным зачетом.

Вывод:

Организация и учебно-программное обеспечение соответствуют требованиям ФГОС СПО.

Организация практической подготовки и имеющаяся в колледже материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС СПО и позволяет проводить практическую подготовку квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена на достаточно хорошем уровне.

3.3. Воспитание, социализация обучающихся и профилактика правонарушений.

Воспитание молодого поколения является неотъемлемой частью образовательного процесса.

Воспитательный процесс в колледже построен на основе следующей нормативно-правовой базы:

Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.

Конституция Российской Федерации.

Конвенция о правах ребёнка.

Стратегия социально-экономического развития Российской Федерации, «Национальная доктрина образования в Российской Федерации».

Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации».

Федеральный закон «О наркотических средствах и психотропных веществах».

Федеральный закон «Об ограничении курения табака».

Международная декларация принципов толерантности.

Указ Президента Российской Федерации «О мерах по противодействию терроризму».

Федеральный закон «О противодействии экстремисткой деятельности».

Федеральная целевая программа «Формирование установок толерантного сознания и профилактики экстремизма в российском обществе».

Федеральный закон «Об охране окружающей среды».

Государственная поддержка малого и среднего бизнеса в Тамбовской области осуществляется в соответствии с подпрограммой «Развитие малого и среднего предпринимательства» государственной программы Тамбовской области «Экономическое развитие и инновационная экономика».

При организации воспитательной работы учитываются социальные особенности обучающихся. Разработан социальный паспорт колледжа на 2025-2026 учебный год:

Количество студентов – 990 чел.,

- 37 детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей;
- 62 студента из многодетных семей;
- 43 студентов из малообеспеченных семей
- 317 студентов из неполных семей,
- 6 студента из неблагополучных семей.

Воспитательная система колледжа направлена на формирование гармонично интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности обучающегося, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

В соответствии с поставленной целью работа ведется по таким направлениям как формирование потребности к здоровому образу жизни, патриотическое, духовно-нравственное, экологическое воспитание, экономическое воспитание, профессиональное воспитание, общественно-полезная деятельность, работа по профилактике безнадзорности и правонарушений, преступлений среди студентов и работа с родителями.

Неотъемлемой часть воспитательного процесса является профессиональное воспитание студентов. Данное направление помогает стать студентам профессионалами. Для реализации данного направления студенты колледжа участвуют в творческих конкурсах, в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах профессионального мастерства. Ежегодно студенты колледжа участвуют и занимают призовые места в региональном чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенциям «Поварское дело», «Хлебопечение», «Организация экскурсионных услуг», «Технологии моды», «Парикмахерское искусство», «Туризм», «Администрирование отеля», региональном чемпионате «Абилимпикс» по компетенциям «Поварское дело», «Карвинг», «Парикмахерское искусство».

Обучающиеся совместно с руководителями занимаются научно-исследовательской работой по выбранной профессии и специальности в рамках деятельности студенческого научного общества «Интеллект».

Ежегодно в колледже проводится конференция «Образование. Наука. Профессия», по итогам которой студенты могут участвовать в мероприятиях различного уровня.

Педагогический коллектив колледжа работает и над духовно-нравственным воспитанием студентов. С этой целью в учебном заведении проводятся мероприятия с участием священнослужителей Тамбовской епархии в рамках договора о сотрудничестве в сфере образования и культурно-просветительской деятельности по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей. На протяжении ряда лет в колледже работает клуб духовно-нравственного содержания «Истина рядом». В рамках клуба проводятся мероприятия, которые помогают студентам становится личностью, способной принять ответственное решение. Участники клуба ежегодно принимают участие в Питиримовских духовно-образовательных чтениях.

Особое внимание в колледже уделяется патриотическому воспитанию, являющемуся приоритетным направлением государственной политики Российской Федерации, которое способствует формированию у учащихся современного патриотического сознания, принятия культуры своей Родины (большой и малой), создание опыта гражданского поведения, в частности, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей.

Ежегодно в колледже проводится месячник оборонно-массовой, патриотической и спортивной работы. Формированию патриотических качеств у студенчества способствует ежегодно организуемые в колледже мероприятия: еженедельное занятие «Разговор о важном», «Россия-мои горизонты», торжественное празднование Дня знаний, Дня Победы, Дня защитника Отечества, встречи с ветеранами, участниками СВО, уроки мужества, тематические книжные выставки, тематические экспозиции, посещение музейно-выставочного комплекса г.Тамбова. В колледже работает музейная комната, одним из направлений которой является работа по патриотическому воспитанию.

Основной целью организации процесса здоровьесбережения обучающихся является формирование у обучающихся культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о здоровье и влиянии занятий физической культурой на здоровье человека. Совместно с ТОГБУЗ «ГКБ №3 им. И.С. Долгушина», Центр по профилактике и борьбе со СПИД ОГБУЗ «Тамбовской инфекционной клинической больницы», Тамбовское региональное отделение Всероссийского общественного движения добровольцев в сфере здравоохранения «Волонтеры-медики» работа проводилась по направлениям:

-формирование навыков ЗОЖ, гигиены, правил личной безопасности (проведение уроков, Дней Здоровья, классных часов и общеколледжных

мероприятий по пропаганде ЗОЖ, организация встреч студентов со специалистами-медиками);

-правовое воспитание;

-профилактика алкоголизма;

-профилактика наркомании, психотропных веществ;

-профилактика детского дорожно-транспортного травматизма

-профилактика курения;

-пропаганда физкультуры, спорта;

-организация спортивно-развлекательных мероприятий: Кросс наций, областные Спартакиады системы среднего профессионального образования, внеклассные мероприятия.

Ежегодно в колледже проводятся акции «СТОП ВИЧ/СПИД», «Колледж – территория без наркотиков», День психического здоровья, День отказа от курения, День здоровья, День борьбы со СПИДом, День борьбы с туберкулезом, День трезвости.

В колледже работают спортивные секции: волейбол, легкая атлетика, баскетбол, настольный теннис, руководителями которых являются преподаватель физической культуры Самохин А.Л.

Экологическое направление - формирование ценностного отношения к природе, окружающей среде. Частью патриотического воспитания является формирование экологических знаний, бережного отношения к родной природе. В колледже преподавателем Ивановой Г.Е. проводится ряд мероприятий в этом направлении: классные часы, конкурсы рисунков, неделя экологии, День экологии, экологические субботники.

Одним из направлений воспитательной деятельности в колледже является экономическое воспитание.

Экономическое воспитание представляет собой процесс, движущей силой которого является разрешение противоречий между требованиями социально-экономической среды к студенту и его возможностями удовлетворить эти требования.

В колледже на протяжении ряда лет работает «Школа молодого предпринимателя». Целью «Школы молодого предпринимателя» является популяризация предпринимательской деятельности и бизнес-образования среди студентов, вовлечение молодежи в предпринимательство, реализация и развитие инновационного и социального предпринимательства, а также выявление активных, творческих, конкурентоспособных специалистов. Педагоги колледжа проводят со студентами занятия, которые в дальнейшем помогут им написать и защитить бизнес-проект.

Педагоги используют разнообразные формы работы:

- экономическая деловая игра «Бизнес цикл за один день», психологическое тестирование «На способность к бизнесу», составление

организационного и производственного плана предприятия; практикум «Разработка бизнес-идеи за 10 минут»; фестиваль предпринимательских компетенций, который состоит из конкурса-тренинга, «Аукцион», «Флешмоб», «Деловой завтрак с инвесторами».

Одним из направлений деятельности педагогического коллектива является развитие и организация деятельности ученических коллективов. Основной целью работы организации является раскрытие личности и развитие навыков самоорганизации детей через совместную коллективную деятельность. При этом решались следующие задачи: формирование у обучающихся гражданской ответственности, патриотизма; организация обучения «нового» актива студенческого объединения; участие в социально-значимых акциях.

Студенческое волонтерское движение – еще одно направление воспитательной деятельности колледжа. В процессе участия в волонтерской деятельности обучающиеся колледжа могут реализовать свой потенциал и получить заслуженное признание посредством вовлечения в социальную практику. В рамках данного направления действует волонтерский отряд «Прометей» и социальный проект «Дом без одиночества». Волонтеры принимают участие в различных акциях и мероприятиях различного уровня:

- акция «День пожилого человека»;
- акция «Нас позвали – мы пришли»;
- взаимодействие с социальными службами города (Дом ветеранов, ЦМППС) оказание благотворительной помощи ветеранам Великой Отечественной войны, детям-сиротам;
- оказание парикмахерских услуг;
- студенты-волонтеры принимают участие в региональном чемпионате Тамбовской области «Профессионалы», чемпионате профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс».

Воспитательная работа в колледже, в том числе работа по профилактике беспризорности, правонарушений осуществляется в тесном сотрудничестве с организациями УВМД России по Тамбовской области и Комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав.

На постоянной основе в колледже организована работа с обучающимися, находящимися в социально-опасном положении, разработаны и реализуются планы индивидуально-профилактической работы со студентами, совершившими правонарушения.

В колледже действует Совет по профилактике правонарушений и преступлений. Ведется протоколирование заседаний совета. Заседания проходят совместно с инспектором ПДН ОП ОМВД России по Октябрьскому району лейтенантом полиции Леоновой И.П., мастерами производственного обучения, социальным педагогом, педагогом-психологом, советником по

воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями. Повестка дня заседаний Совета: вызов студентов, совершивших правонарушения и преступления, вызов студентов, состоящих в едином банке данных «Система выявления и учета несовершеннолетних и семей, находящихся в социально-опасном положении», ходатайства о снятии с учета в ПДН, постановка на внутриколледжный учет.

В колледже имеется банк данных несовершеннолетних, находящихся в социально-опасном положении. За текущий учебный год на учете состояло 6 студентов. Обучающиеся, находящиеся в социально-опасном положении поставлены на внутренний учет, осуществляется ежедневный контроль их успеваемости и посещаемости, студенты активно привлекаются к участию в спортивных секциях, соревнованиях, социально значимых акциях, к деятельности волонтерского отряда «Прометей», являются участниками мероприятий по формированию законопослушного поведения.

Осуществляется межведомственное взаимодействие с КДНиЗП г. Тамбова и Тамбовской области.

Обучающиеся, находящиеся в социально-опасном положении привлекаются к участию в спортивных секциях и творческих студиях. В колледже организованы спортивные секции: мини-футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, легкая атлетика. Студенты принимают участие в деятельности волонтерского отряда «Прометей», социального проекта «Дом без одиночества», клуба духовно-нравственного содержания «Истина рядом».

Во внеурочной деятельности со студентами, находящимися в социально-опасном положении, реализуется комплекс мероприятий направленный на формирование законопослушного поведения: классные часы, индивидуальные беседы, беседы-дискуссии, беседы-презентации, тренинги, викторины, круглые столы. Совместно с КДН и ЗП г.Тамбова с несовершеннолетними обучающимися проводятся Общественные приемные с приглашением сотрудников: инспектора ПДН УМВД России по г. Тамбову, инспектора по пропаганде отдела ГИБДД УВД по г. Тамбову.

Участие обучающихся в творческих, физкультурно-спортивных, патриотических, духовно-нравственных мероприятиях, фестивалях, соревнованиях и т.д.

Название мероприятия	**Количество участников**	**Уровень**
Всероссийская информационная акция по профилактике ВИЧ-инфекции и ассоциированных с ней заболеваний в молодёжной среде «Должен знать»	752	Областной
Акция «Знать, чтобы выжить»	750	Областной
Всероссийский день трезвости	780	Областной
Областной день здоровья Кросс наций	50	Областной
Всероссийский конкурс семейных генеалогических исследований «Моя родословная»	5	Всероссийский
Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности	55	Всероссийский
Мероприятия, посвященные Дню профтехобразования	652	Областной Внутриколледжный
Международный день толерантности	758	Внутриколледжный
Коллективное творческое дело «Встречаем новый год»	970	Внутриколледжный
Месячник оборонно-массовой и военно-патриотической работы	970	Внутриколледжный
Областная молодежная информационная акция «Антитабачный десант»	970	Областной
Фестиваль патриотической песни	10	Областной
Региональные XXX Питиримовские духовно-образовательные чтения на тему «Православие и отечественная культура: потери и приобретения минувшего, образ будущего»	22	Областной
Акция «Город парков»	55	Областной
Всемирный день здоровья	750	Областной
Акция «Бессмертный полк»	950	Всероссийский
Акция «Рука помощи» в рамках Участникам СВО	970	Внутриколледжный
Студенческая конференция «Работа общественной организации «До 16 и старше»»	150	Внутриколледжный
Конкурс «ПРОФИ ТАЛАНТ 68»	400	Внутриколледжный
Оформление новогодней фотозоны	50	внутриколледжный
Конкурс стихов, посвященный Дню Матери	70	Внутриколледжный

Конкурс исследовательских работ студентов	215	Внутриколледжный
Всероссийский экологический диктант	30	Всероссийский
Областные научно-технические чтения	16	Областной
Всероссийская олимпиада по экологии	10	Всероссийский
V Международный химический диктант	10	Международный
Мероприятия, посвященные празднованию 36-летия вывода советских войск из Афганистана: выставочная экспозиция «Живых и павших помним»; интерактивная площадка «Кинозал» «Афган» (телеканал «История») и «Афганистан - Мы уходим»;	350	Внутриколледжный
Мероприятие, посвященное Дню Защитника Отечества в рамках проекта «Судьба человека»	400	Внутриколледжный
Турнир настольных игр в рамках Всероссийского Дня молодого избирателя: - игра «Башня избирателя»; - игра «Пятница».	56	Внутриколледжный
День науки	200	Внутриколледжный
Мероприятия в рамках «Масленицы»	250	Внутриколледжный
Литературный конкурс «Крымская весна»	250	Внутриколледжный
Соревнования по волейболу	50	Областной
«Фестиваль ГТО»	150	Муниципальный
Соревнования по лёгкой атлетике	20	Областной
Легкоатлетический кросс	80	Областной
Соревнования по баскетболу	10	Областной
Спартакиада среди сотрудников (волейбол, женщины)	10	Областной
Лыжня России	6	Областной
Фестиваль «Студенческая весна»	55	Областной
Конкурс народного искусства "Истоки"	25	Областной

Колледж активно участвует во всех городских и областных мероприятиях, организовывает мастер-классы на своей базе, в школах, в других организациях. В рамках профориентационной работы проводятся Единые дни открытых дверей, Ярмарки вакансий (совместно с Центром занятости населения г. Тамбова).

В рамках элективного курса «Профессии в деталях» разработаны и успешно реализуются 3 программ профессиональных проб для школьников. В 2025 году колледж продолжил реализацию мероприятий ФП Единая модель профориентации «Билет в будущее». Площадки проведения профессиональных проб в колледже посетили 120 обучающихся средних общеобразовательных школ.

РАЗДЕЛ 4. Качество подготовки специалистов

4.1 Подготовка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС

Для обеспечения качества усвоения обучающимися необходимого учебного материала созданы фонды оценочных средств, разработаны варианты контрольных работ, вопросы для зачетов и экзаменов (по теоретическому курсу, учебной и производственной практикам), программы государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих и служащих. Объектами внутренней оценки качества образования являются: качество образовательных результатов, в том числе результаты освоения общеобразовательной программы (включая результаты входного и текущего контроля, промежуточной аттестации, а также государственной итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация – процедура установления соответствия качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС, глубины и прочности полученных знаний их практическому применению.

Сводные результаты по колледжу за 2024-2025 учебный год представлены в таблице

	Количество на 01.07.2025	Отличники	Хорошисты	Успевающие	Неуспевающие	Ср. балл %	Качество знаний %
	909	116 15,16%	433 43,03%	334 35,81%	19 1,95%	4.20	60.86

1 полугодие 2025-2026 учебного года

	Количество на 31.12.2025	Отличники	Хорошисты	Успевающие	Неуспевающие	Ср. балл %	Качество знаний %
	956	133 15,48%	446 45,8%	352 36,01%	25 2,71%	4,13	60,56

По итогам Педагогического совета постановили:

Классным руководителям и преподавателям проводить предварительный анализ успеваемости в полугодии.

Администрации взять под особый контроль слабоуспевающих. Родителей слабоуспевающих обучающихся пригласить для беседы.

На всех уровнях обеспечить тесное взаимодействие с родителями.

В колледже выстроена система контроля качества, которая включает в

себя взаимопосещения преподавателями занятий с последующим их обсуждением, административный контроль проведения занятий (посещение и анализ занятий, проводимых преподавателями), текущей успеваемости обучающихся, а также контроль качества успеваемости (устные опросы, оценка выполнения практических, лабораторных работ); промежуточный, итоговый контроль по дисциплинам и профессиональным модулям (проводится во время сессии в форме экзаменов, зачетов, курсовых, контрольных работ); государственная итоговая аттестация обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с ФГОС СПО. Программы государственной итоговой аттестации разработаны для каждой профессии (специальности), рассмотрены на Педагогическом совете, согласованы с работодателями и доведены до сведения обучающихся под роспись.

Результаты государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам

Код	Профессия/ специальность	Выпуск 2023					Выпуск 2024					Выпуск 2025				
		Кол-во человек	«3»	«4»	«5»	Средний балл	Кол-во человек	«3»	«4»	«5»	Средний балл	Кол-во человек	«3»	«4»	«5»	Средний балл
29.01.05	Закройщик	20	4	7	9	4,25	11	1	3	7	4,65	13	0	6	7	4,53
38.01.02	Продавец, контролер-кассир	16	3	4	9	4,38	15	0	9	6	4,40	14	0	7	7	4,50
43.01.02	Парикмахер	51	6	28	17	4,22	21	2	14	5	4,14	18	7	7	4	3,83
43.01.09	Повар, кондитер	108	5	47	56	4,47	100	0	35	65	4,65	78	3	39	36	4,42
19.01.07	Кондитер сахаристых изделий	21	6	8	7	4,05	20	1	7	12	4,55	16	3	6	7	4,25
43.02.15	Поварское и кондитерское дело						20	5	5	10	4,25	25	-	3	22	4,88
43.02.16	Туризм и гостеприимство											13	0	8	5	4,38
43.02.17	Технологии индустрии красоты											10	0	4	6	4,6
43.02.13	Технология парикмахерского искусства											19	3	6	10	4,1
43.02.14	Гостиничное дело											23	0	8	15	4,65
	ИТОГО					4,37					4,5	229	16	94	119	4,41

Показатели	Единица измерения	Количество	Качество знаний, %
Численность / удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получившие оценки «хорошо « и «отлично» , в общей численности выпускников 2023 года	чел	264	90,53%
Численность / удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получившие оценки «хорошо « и «отлично» , в общей численности выпускников 2024 года	чел	231	94,81%
Численность / удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получившие оценки «хорошо « и «отлично» , в общей численности выпускников 2025 года	чел	213	93,01%

Представленные сведения о качестве подготовки обучающихся свидетельствует о том, что студенты подготовлены на должном уровне, владеют основными понятиями по дисциплинам и профессиональным модулям, умеют применять свои знания на практике, анализировать и делать выводы.

Количество дипломов о среднем профессиональном образовании с отличием

Код	Профессия/ специальность	Выпуск 2023 264 чел	Выпуск 2024 231 чел	Выпуск 2025 229 чел
29.01.05	Закройщик	3	3	3
38.01.02	Продавец, контролер-кассир	4	1	3
43.01.02	Парикмахер	7	2	1
43.01.09	Повар, кондитер	22	13	11
19.01.07	Кондитер сахаристых изделий	3	1	2
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	-	9	14
43.02.16	Туризм и гостеприимство	-	-	3
43.02.17	Технологии индустрии красоты	-	-	5
43.02.13	Технология парикмахерского искусства	-	-	8
43.02.14	Гостиничное дело	-	-	9
	Итого	55 20,8%	43 18,6%	58 25,3%

Вывод: Качество подготовки выпускников, обучающихся по программах среднего профессионального образования, соответствуют требованиям федеральных государственных образовательных стандартов по всем профессиям и специальностям.

4.2. Результат участия обучающихся в олимпиадах, профессиональных конкурсах и других мероприятиях

За период самообследования, обучающиеся колледжа вовлечены в профессиональную среду посредством участия различных мероприятиях

Название	ФИО участника	результативность	ФИО педагога, подготовившего участника
компетенция	**Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Тамбовской области в 2025 году**		
Поварское дело	Илья Ксения Юрьевна	1 место	Полянина Л.А.
Парикмахерское искусство	Петрова Яна Ильинична	1 место	Смирнова Н.Б.
Туризм	Голубева Анастасия Юрьевна	1 место	Малыкова Т.Ю. Зубехина А.Б. Летунова Н.А.
	Кулешова Кристина Александровна	2 место	Обухова А.Ю. Малыкова Т.Ю. Летунова Н.А.
Технология моды	Калёнова Александра Павловна	2 место	Теплякова Н.Н.
Администрирование отеля	Пеперева Екатерина Александровна	1 место	Близнецова Л.В.
	Стаханова Алина Сергеевна	2 место	Дубовицкая М.В.
	Панфилова Юлия Александровна	3 место	Расторгуева И.В.
Хлебопечение	Селезнева Валерия Геннадьевна	2 место	Мартынова И.В.
	Национальный чемпионат «Профессионалы» в г. Оренбург		
Поварское дело	Илья Ксения Юрьевна	участник	Полянина Л.А.
	VIII региональный чемпионат профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс»		

Поварское дело	Нуриева Айтачи	1 место	Володина К.В.
Карвинг	Путинцев Евгений Валерьевич Тухвалулин Владислав Русланович	1 место 2 место	Лавринова Т.С. Чупина М.В.
Парикмахерское искусство	Федосеева Ксения	2 место	Смирнова Н.Б.

4.3 Востребованность выпускников

Мониторинг трудоустройства выпускников колледжа является составной и неотъемлемой частью образовательного процесса, он позволяет определить качество реализации образовательного процесса и востребованность выпускников колледжа на рынке труда. В колледже функционирует Центр содействия трудоустройству выпускников. Создан банк вакансий для трудоустройства на основе взаимодействия с потенциальными работодателями и анализа данных открытых источников о вакансиях, реализуется программа дополнительного образования «Правовое регулирование труда и занятости молодежи». Мы получаем отзывы-благодарности от социальных партнеров за хорошую профессиональную подготовку выпускников.

Данные по трудоустройству выпускников 2025 года
ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»
на 31.12.2025 г

Профессия, специальность	Всего выпускников	Трудоустроены по трудовым договорам (официально)	Трудоустроены по полученной профессии, специальности	Продолжили Обучение	Проходят службу в армии	Находятся в отпуске по уходу за ребенком	Оформили (планируют оформить) самозанятость, индивидуальное предпринимательство	Не имеют мотивации к трудоустройству и не планируют трудоустраиватьсяя, в том числе по причинам получения иных социальных льгот
19.01.07 Кондитер сахаристых изделий	16	10	9	2	4	1	0	2
38.01.02 Продавец, контролер-кассир	14	8	8	1	1	0	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	19	8	6	5	0	1	1	0

43.02.14 Гостиничное дело	23	19	12	5	1	0	1	0
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	25	13	12	0	6	2	1	0
43.02.16 Туризм и гостеприимство	13	5	4	0	4	4	2	0
43.02.17 Технологии индустрии красоты	10	7	5	2	0	0	1	0
29.01.05 Закройщик	13	5	5	0		1	2	0
43.01.02 Парикмахер	18	14	8	4		1	1	0
43.01.09 Повар,кондитер	78	67	54	10	26	4	3	1
ВСЕГО ВЫПУСК 2025 ГОДА	229	156	123	29	42	14	12	3

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Коллектив колледжа состоит из 104 сотрудников, из них: руководящих – 5 человек, педагогических работников – 56 человек (в том числе: преподавателей 36 человек, мастеров производственного обучения 15 человек, социальный педагог – 1, педагог-психолог – 1, методист 1, прочие – 2); учебно-вспомогательный персонал 19 человек, обслуживающий персонал – 24 человека.

Педагогический коллектив колледжа в полной мере укомплектован квалифицированными кадрами. Образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, имеют 100% преподавателей.

Из общего числа педагогических работников имеют:

Высшую квалификационную категорию – 16 чел (29%)

Первую квалификационную категорию –8 чел (15%)

Не подлежат аттестации (работают меньше двух лет) – 9 чел (16%)

Средний возраст преподавателей и мастеров производственного обучения – 46 лет

Работники колледжа имеют следующие награды:

Почетная грамота Министерства Просвещения России – 3 чел;

Почетная грамота администрации Тамбовской области (областной Думы) 7 чел.;

Благодарственное письмо администрации Тамбовской области – 3 человека

Почетная грамота министерства образования и науки Тамбовской области - 21 человек

Значок «Отличник бытового обслуживания» - 1 человек

Нагрудный знак «За верность педагогической профессии» 1 человек

Медаль «Патриот России» - 1 чел

Знак отличия «Отличник просвещения» - 1 человек

Порядок оформления на работу штатных педагогических работников соответствует установленным требованиям. На всех штатных преподавателей (мастеров производственного обучения) оформлены личные дела и трудовые книжки, которые ведутся в соответствии с «Правилами ведения и хранения трудовых книжек, изготовления бланков трудовой книжки и обеспечения ими работодателей», утвержденными Постановлением Правительства РФ от 16.04.2003 года № 225. С каждым штатным работником заключен трудовой договор. Все педагогические работники имеют личные медицинские книжки.

Один раз в год составляются тарифно-квалификационные списки преподавателей и мастеров производственного обучения, утверждаемые приказом директора.

В колледже проводится плановая работа по повышению квалификации преподавательского состава в различных формах обучения: курсы повышения квалификации и переподготовки, а также педагоги проходят стажировку на профильных предприятиях сферы торговли, общественного питания и сервиса (не реже 1 раза в 3 года).

В 2025 году повысили квалификацию 21 педагогический работник по программам:

«Построение системы адаптации и обучения линейного персонала отеля», 108 ч. – 1 чел.

«Современные подходы к воспитанию в системе среднего профессионального образования», 72 ч. – 8 чел.

«Обучение детей с ограниченными возможностями здоровья с использованием дистанционных образовательных технологий в цифровой образовательной среде», 72 ч. – 1 чел.

«Основы профилактики деструктивного воздействия на молодежь в сети интернет», 52 ч. – 1 чел.

«История Тамбовского края», 144 ч. – 2 чел.

«Управление Колледжем в Индустрии 4.0: Искусственный интеллект как драйвер развития и конкурентоспособности», 36 ч. – 1 чел.

«Практические навыки работы на современном оборудовании предприятий реального сектора экономики с последующей интеграцией в образовательные программы учреждений СПО», 144 ч. – 7 чел.

Целью работы методической службы колледжа является - создание необходимых условий, способствующих повышению профессиональной компетентности инженерно-педагогических кадров, росту их педагогического мастерства и развитию творческого потенциала, направленного на подготовку социально адаптированного, конкурентоспособного специалиста.

В 2025 году педагогический коллектив продолжил работать над Единой методической темой: ««Интенсификация образовательной деятельности в колледже в условиях новой образовательной технологии «Профессионалитет».

В соответствии с решаемыми задачами и приоритетными направлениями функционируют структурные подразделения методической службы:

- Педагогический совет;
- Научно-методический совет;

- Предметно-цикловые комиссии;
- Школа педагогического мастерства;
- Школа адаптации молодых педагогов.

Педагогический совет – коллегиальный орган самоуправления педагогических работников, объединяющий всех педагогических работников колледжа для совместного планирования, руководства и координации педагогической, воспитательной и методической деятельности, с целью осуществления единых принципов и подходов в процессе теоретического и профессионального обучения и воспитания обучающихся.

Научно-методический совет определяет стратегию методической работы колледжа. В соответствии с планом работы Научно-методического совета (далее НМС) проводятся заседания по различным проблемам образования. НМС координирует работу предметно-цикловых комиссий, которые организуют работу по выполнению требований ФГОС СПО по специальностям, профессиям, контролируют совершенствование учебно-методического обеспечения образовательных программ, практического обучения студентов, информатизации учебного процесса.

Предметно-цикловая комиссия – объединение преподавателей одной и той же учебной или нескольких учебных дисциплин цикла. Предметно-цикловая комиссия является важным структурным подразделением методической службы колледжа.

Школа педагогического мастерства - объединение преподавателей и мастеров производственного обучения, созданное с целью изучения и внедрения в практику современных педагогических технологий, изучения вопросов методики преподавания. Целью организации работы Школы педагогического мастерства является: повышение профессиональной компетентности и уровня методического мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения.

Школа адаптации молодого педагога - это постоянно действующее профессиональное объединение преподавателей, созданное с целью формирования у начинающих педагогов высокого уровня профессиональных компетенций, потребностей в постоянном саморазвитии и самосовершенствовании. Целью работы Школы адаптации молодого педагога является организационно-методическое сопровождение процесса профессиональной адаптации молодых преподавателей колледжа, а также их психологическая поддержка.

Для повышения педагогического мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения:

- проводятся семинары, направленные на повышение коммуникативных навыков, анализ и совершенствование путей распространения информации в колледже, разработку стратегических планов развития колледжа, развития корпоративной культуры;
- организуется участие в конференциях, конкурсах;
- проводится работа с кадровым резервом для обеспечения инновационного развития колледжа.

В рамках корпоративной культуры в колледже были проведены следующие мероприятия: празднование Дня Учителя, Нового года, чествование юбиляров, торжественное награждение грамотами.

На базе колледжа реализуются проекты:

«Планирование системы непрерывного образования педагогических работников ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»;

«Создание системы профилактики и коррекции правонарушений среди студентов «группы риска» в Тамбовском областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»;

«Развитие карьерных стратегий студентов Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» в соответствии с потребностями регионального рынка труда» и ряд других.

Кадровое обеспечение колледжа позволяет делать вывод, что качественный состав педагогического коллектива соответствует современным требованиям, предъявляемым к педагогическому составу образовательных учреждений.

4.5 Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение

В целях совершенствования качества обучения и воспитания обучающихся, повышения педагогического мастерства педагогических работников в колледже функционируют предметно-цикловые комиссии.

В 2025 году функционировали следующие предметно-цикловые комиссии:

№ п/п	Наименование ПЦК	Ф.И.О. руководителя	Состав ПЦК
1.	Общего гуманитарного и социально-экономического цикла	Зубехина Анна Балагулиевна	Астафьева Лариса Владимировна Борзова Татьяна Павловна Бунтилова Таисия Николаевна Вашунин Алексей Андреевич Губарев Александр Геннадьевич Евстигнеева Ирина Юрьевна Илясова Ольга Сергеевна Митрошкин Ярослав Юрьевич Обухова Альбина Юрьевна Самохин Александр Львович Семенова Наталия Вячеславовна Чухнина Елена Игоревна
2.	Математического и общего естественнонаучного цикла	Горюшкина Ольга Борисовна	Борцова Екатерина Александровна Ведищева Татьяна Викторовна Волосатова Ирина Викторовна Зайцева Валентина Викторовна Иванова Галина Евгеньевна Колмыкова Светлана Владимировна Сысоев Вадим Александрович
3.	Профессионального цикла профиля легкой промышленности и торговли	Корешова Елена Николаевна	Теплякова Надежда Николаевна Томсова Елена Игоревна Илясова Нина Александровна Клубникина Любовь Сергеевна Мальцева Елена Сергеевна
4.	Профессионального цикла профиля общественного питания	Лавринова Тамара Сергеевна	Володина Ксения Викторовна Капралова Татьяна Ивановна Кулешова Галина Дмитриевна Купарева Евгения Александровна Мартынова Ирина Вячеславовна Мордасова Алина Александровна Павлова Елена Валентиновна Полянина Лилия Анатольевна Симонова Галина Николаевна Селезнёва Анастасия Петровна Смиреннова Татьяна Александровна Чупина Марина Владимировна

5.	Профессионального цикла профиля туризма и гостеприимства	Летунова Наталия Александровна	Близнецова Любовь Валентиновна Дубровина Олеся Игоревна Малыкова Татьяна Юрьевна Расторгуева Ирина Владимировна
6.	Профессионального цикла профиля индустрии красоты	Попова Ирина Ивановна	Карелина Жанна Владимировна Копылова Елена Евгеньевна Смирнова Наталия Борисовна

Методической службой колледжа регулярно проводится контроль обеспеченности дисциплин и профессиональных модулей рабочими программами, анализ их качества и своевременность предоставления. Содержание рабочих программ ежегодно рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий. В программы вносятся изменения, связанные с обновлением материально-технического и информационно-коммуникативного обеспечения дисциплины, совершенствование форм самостоятельной работы обучающихся.

Все виды занятий по дисциплинам, профессиональным модулям обеспечены учебно-методической документацией.

Участие педагогических работников в конкурсах, олимпиадах, фестивалях и т.д.

Название мероприятия	**Результат**	**Уровень**
Региональный этап всероссийского конкурса «Мастер года» среди преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций	Сертификат участника	региональный
Областная комплексная олимпиада по общеобразовательным дисциплинам	Диплом 1 место по физике Диплом 2 место по химии Диплом 3 место по математике Диплом 3 место по географии	региональный
Образовательная акция «ИТ-диктант»	Участие в акции	всероссийский
Форум молодых педагогов и наставников	Сертификат участника	региональный
Региональный интенсив специалистов сферы воспитания «ПедСовет 2.0»	Сертификат участника	региональный

Проект «Код будущего»	Сертификаты участников	всероссийский
Проект «Код будущего. Искусственный интеллект»	Сертификаты участников	всероссийский
Областной конкурс научных работ «Соблюдение прав человека в Тамбовской области»	Диплом 1 место	региональный
Региональный Урок Цифры	Сертификаты участников	региональный
Образовательная программа «Предпринимай 68» в рамках национального проекта «Эффективная и конкурентная экономика»	Сертификаты участников	региональный
Онлайн-форум Педагоги России	Сертификаты участников	всероссийский
Конкурс профессионального мастерства «Педагогическая лига: Тамбовская область на каждом уроке»	Сертификаты участников	региональный
Всероссийская детская культурно-просветительская акция «Я – россиянин»	Сертификаты участников	всероссийский
Онлайн уроки по финансовой грамотности	Сертификаты участников	всероссийский
Онлайн-зачет по финансовой грамотности	Сертификаты участников	всероссийский
Федеральный проект Единая модель профориентации «Билет в будущее»	Проведение профессиональных проб	всероссийский
Региональный конкурс профессионального мастерства молодых педагогов «Педагогический дебют»	Сертификаты участников	региональный
Конференция «Цифровая трансформация образования: вызовы и перспективы развития»	Участие	региональный
Участие в формировании сборника публикаций	Участие	региональный
Проект «Цифровой иммунитет: защити себя в сети» (цикл интерактивных уроков)	Сертификаты участников	всероссийский
Региональный этап Всероссийского конкурса эссе «День рубля – 2025	Сертификат участника	региональный

В колледже большое внимание уделяется формированию библиотечного фонда. Фонд библиотеки состоит из учебной, художественной и отраслевой литературы. Общий фонд библиотеки составляет 17 592 экземпляров. В фонде представлены печатные и электронные образовательные ресурсы, энциклопедии, справочные издания, учебно-методические пособия. Дополняют фонд по реализуемым образовательным программам среднего профессионального образования периодические издания: "Современная торговля", "Кондитерское производство", "Шеф-повар", "Мода и стиль", «Отель», «Туризм и отдых», «Современный предприниматель», интернет-журнал «Вестник парикмахеров» и др.

Библиотека колледжа имеет в наличии электронные учебные издания, а также авторские разработки преподавателей, активно используемые в учебном процессе. Обеспеченность учебной литературой в расчете на одного студента по всем специальностям и профессиям составляет 1 экз/чел.

В отчетном году в библиотеке колледжа было оформлено 12 тематических выставок. Библиотечный фонд колледжа постоянно обновляется. Комплектование фонда библиотеки проводится на основании заявок преподавателей, согласованных с председателями предметно-цикловых комиссий и заместителем директора по учебно-производственной работе. Все поступающие в фонд книги своевременно заносятся в Инвентарную книгу, в Книгу суммарного учета, выбывающие – в папку актов движения фонда.

В библиотеке, в читальном зале колледжа установлены компьютеры с выходом в Интернет.

Учебно-методическое и библиотечно-информационное обеспечение организации образовательного процесса в колледже свидетельствует о том, что созданы соответствующие условия для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Сегодня в колледже уровень компьютеризации соответствует качественной организации образовательного процесса. Каждый обучающийся имеет возможность доступа к современным информационным базам. Эта возможность реализуется через использование современных программных продуктов. В образовательном процессе используются компьютеры, ноутбуки, интерактивные доски, мультимедийные проекторы.

Вывод: Структура подготовки обучающихся соответствует установленным требованиям ФГОС СПО и представлена образовательными программами разных направлений, позволяющими удовлетворять запросы потребителей образовательных услуг.

Содержание подготовки обучающихся по программам обучения

специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих и служащих соответствует требованиям ФГОС. Образовательные программы соответствуют ФГОС, обязательная часть программ соблюдена по всем направлениям, а вариативная часть разработана рационально.

Утвержденные учебные планы соответствуют требованиям ФГОС СПО. В результате самообследования комплексного учебно-методического обеспечения сделан вывод, что рабочие учебные программы по изучаемым дисциплинам, МДК и практикам, программы и требования к промежуточным и итоговым аттестациям, фонд контрольно-оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие подготовку студентов, соответствуют ФГОС СПО.

Библиотечный фонд и программно-информационное обеспечение образовательных программ соответствует ФГОС по наполнению и наименованиям.

Для реализации ОПОП имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение, соответствующее требованиям ФГОС СПО. Состояние учебно-информационного фонда постоянно модернизируется.

Организация образовательного процесса в колледже позволяет обеспечить достаточный уровень подготовки специалистов, востребованных на рынке труда.

Кадровое обеспечение колледжа позволяет делать вывод, что качественный состав педагогического коллектива соответствует современным требованиям, предъявляемым к педагогическому составу образовательных учреждений.

4.6 Материально-техническая база

Колледж располагает двумя учебными корпусами общей площадью 6083 кв.м.

Описание учебно-производственных площадей образовательного кластера среднего профессионального образования:

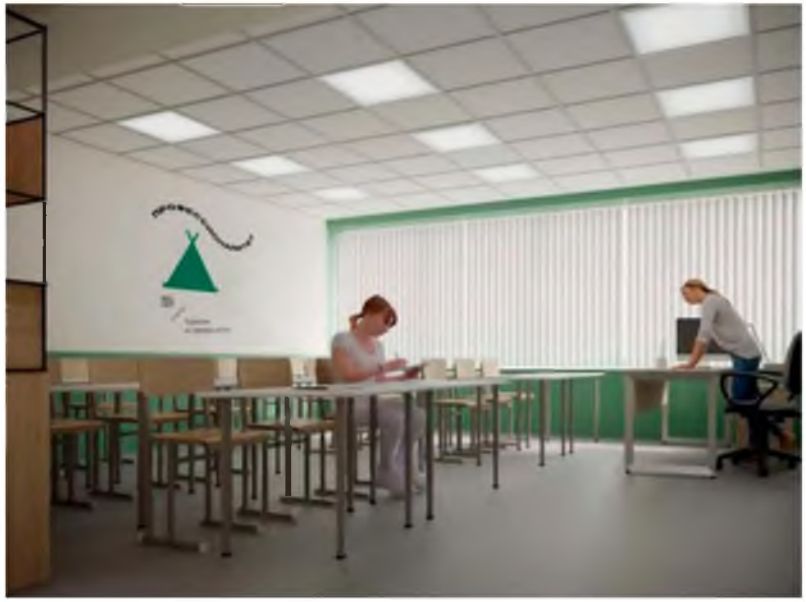
Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Прием и размещение гостей" (26 рабочих мест)
Площадь зоны по виду работ	65 Кв.м.
Описание зоны	Соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальности 43.00.00 Сервис и туризм 43.02.16 Туризм и гостеприимство: оказание помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц, встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса, ввод данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения, выдача зарегистрированным гостям ключей от номера, информирование гостей об основных и дополнительных услугах, проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе и при отъезде гостей, использование специализированных программных комплексов, применяемых в гостиницах и иных средствах размещения, оказание помощи гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения.

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1	Стойка администратора	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2	Компьютер (Ноутбук)	Оборудование ИТ	2	В наличии, введено эксплуатацию;
3	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	2	В наличии, введено эксплуатацию;
4	Шкаф-стеллажв	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
5	Детектор банкнот	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
6	Мини-сейф	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
7	Диван	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
8	Стол журнальный	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
9	Терминал для платежных карт	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
10	ЖК панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
11	Мобильная стойка под ЖК панель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
12	Программный комплекс бронирования гостиничных номеров	Программное обеспечение	1	В наличии, введено эксплуатацию;
13	Стул офисный	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
14	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
15	Витрина демонстрационная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
16	Стойка на колесах под интерактивную панель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место учащегося				
1	Стол	Мебель	11	В наличии, введено эксплуатацию;
2	Стул	Мебель	26	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
19	Ноутбук	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
20	Офисный стол	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
21	Стул	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Охрана труда и техника безопасности				

1	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.





1.1. Зона по виду работ №2

Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Продвижение туристических услуг" (34 рабочих места)
Площадь зоны по виду работ	65 Кв.м.
Описание зоны	Соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальности 43.00.00 Сервис и туризм 43.02.16 Туризм и гостеприимство: продвижение и реализация туристского продукта, реклама, участие в специализированных выставках и ярмарках, организация туристских

	информационных центров, издание каталогов и буклетов, взаимодействие с туроператорами.

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1.	Стеллаж	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Витрина демонстрационная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Интерактивный стол	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
5.	Стойка на колесах под интерактивную панель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место учащегося 1 (18 рабочих мест)				
1.	Ноутбук	Оборудование ИТ	6	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Программное обеспечение	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Стол	Мебель	10	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Стул	Мебель	18	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения 2 (16 рабочихмест)				
1.	Стол компьютерный	Мебель	8	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Стул	Мебель	16	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь компьютерная	Оборудование ИТ	8	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	4	В наличии, введено эксплуатацию;
5.	Гарнитура (наушники, микрофон)	Оборудование	8	В наличии, введено эксплуатацию;
6.	Перегородка офисная для стола	Мебель	4	В наличии, введено эксплуатацию;

7.	Усилитель голоса (громкоговоритель)	Оборудование ИТ	8	В наличии, введено эксплуатацию;
8.	Лазерная указка	Оборудование ИТ	8	В наличии, введено эксплуатацию;
9.	Планшет	Оборудование ИТ	4	В наличии, введено эксплуатацию;
10.	Программное обеспечение	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
1.	Ноутбук	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Офисный стол	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Стул	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.





1.2. Зона по виду работ №3

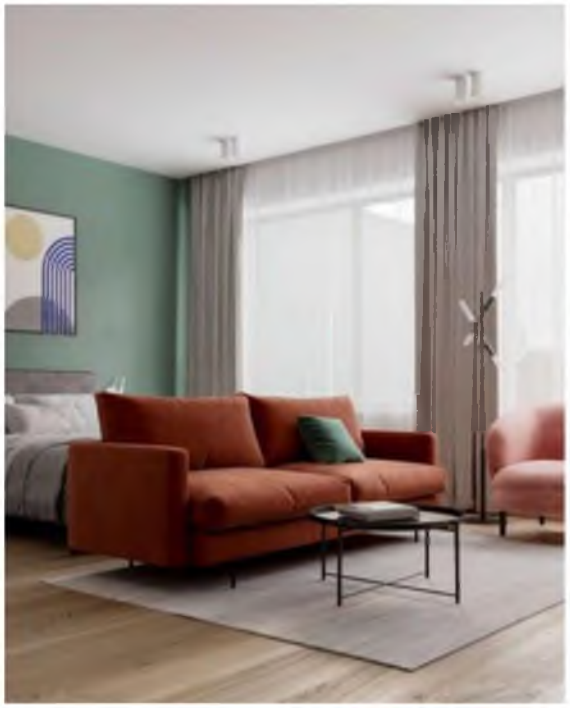
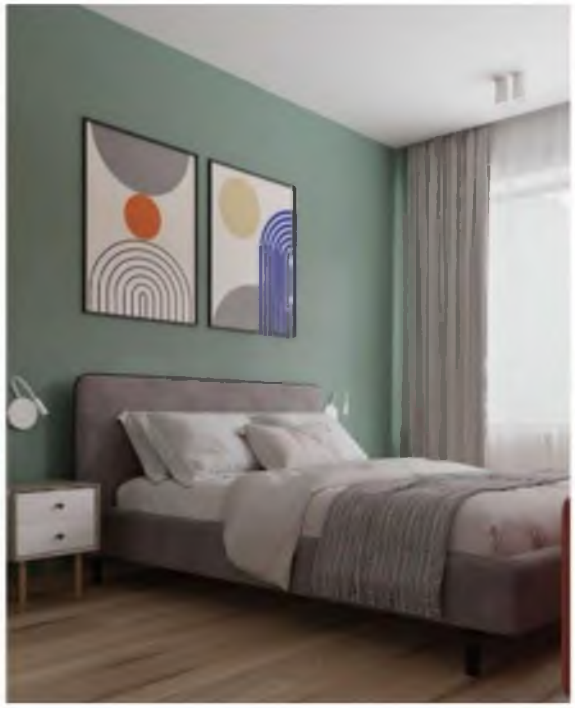
Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Гостиничный номер (стандарт)" (2 рабочих места)
Площадь зоны по виду работ	33 Кв.м.
Описание зоны	Соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальности 43.00.00 Сервис и туризм 43.02.16 Туризм и гостеприимство: комплектация номерного фонда расходными материалами, комплектование тележки для текущей уборки номерного фонда, проверка исправности и функционирования инвентаря, оборудования, уборка номера, проверка наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде, сдача-приемка номера.

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1.	Кровать	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Диван раскладной	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Прикроватная тумбочка	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Светильник (бра)	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
5.	Пуф	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
6.	Стол журнальный	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
7.	Кресло	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
8.	Шкаф	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;

9.	Скамья с вешалками и зеркалом	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
10.	Телевизор	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
11.	Гладильная доска	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
12.	Утюг	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
13.	Пылесос	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
14.	Стиральная машина	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
15.	Душевая кабина	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
16.	Унитаз	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
17.	Раковина	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
18.	Зеркало для ванной комнаты	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
19.	Мини-бар	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
20.	Тележка горничной	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
21.	Комод	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
22.	Светильник	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
23.	Одеяло	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
24.	Подушка	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
25.	Подушка	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
26.	Покрывало	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
27.	Комплект постельного белья	Оборудование	4	В наличии, введено эксплуатацию;
28.	Полотенца (комплект)	Оборудование	4	В наличии, введено эксплуатацию;
29.	Шторы	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;

30.	Шторы	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
31.	Кондиционер	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
32.	Чайник	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
33.	Шторы	Оборудование	4	В наличии, введено эксплуатацию;
34.	Кронштейн	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.


1.3. Зона по виду работ №4

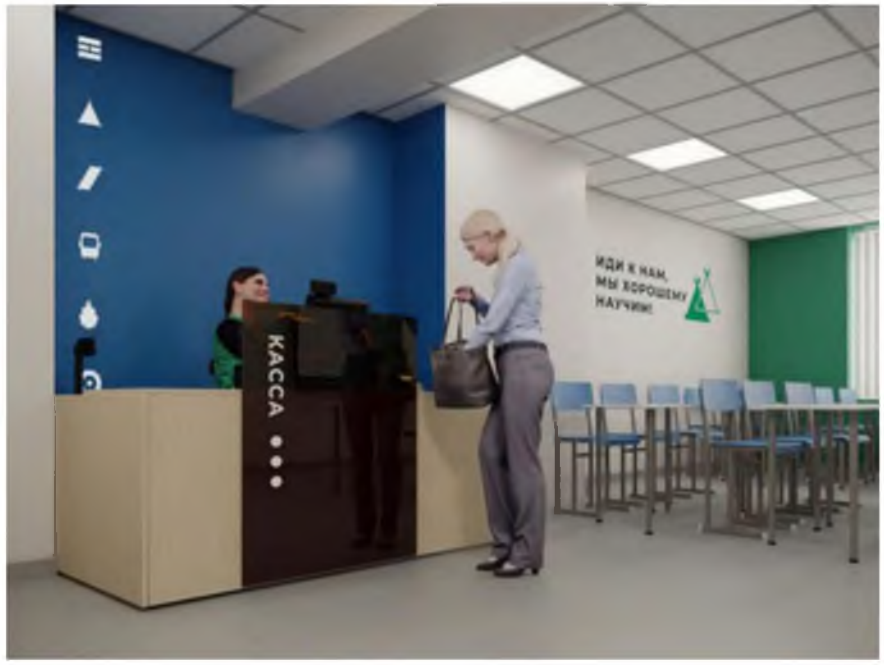
Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Организация торговли и обслуживание покупателей" (16 рабочих мест)

Площадь зоны по виду работ	37 Кв.м.
Описание зоны	Соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальности 38.00.00 Экономика и управление 38.01.02 Продавец, контролер-кассир: обслуживание покупателей продажи различных групп непродовольственных товаров, эксплуатация контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей.

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1.	Горка	Оборудование	6	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Прилавок торговый	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Прилавок демонстрационный	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Кассовый аппарат	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
5.	Денежный ящик	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
6.	Весы электронные	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
7.	Детектор банкнот	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
8.	Касса самообслуживания	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
9.	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
10.	Стойка на колесах под интерактивную панель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место учащегося				
1.	Стол	Мебель	8	В наличии, введено эксплуатацию;

2.	Стул	Мебель	16	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
1.	Ноутбук	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Офисный стол	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Стул	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.





1.4. Зона по виду работ №5

Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Студия красоты" (10 рабочих мест)
Площадь зоны по виду работ	45 Кв.м.
Описание зоны	Соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальности 43.00.00 Сервис и туризм 43.02.17 Технологии индустрии красоты: работа по обслуживанию клиентов, определение и согласование с клиентом выбора комплекса услуг маникюра, объяснение целесообразности рекомендуемого комплекса услуг, подбор профессиональных средств и материалов для выполнения гигиенических видов маникюра, гигиеническая обработка кожи и ногтей кистей рук, снятие лака с ногтей, выполнение классического (обрезного), необрезного, аппаратного, комбинированного маникюра, покрывание ногтей лаком или профессиональными искусственными материалами.

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1.	Стол маникюрный	Оборудование	6	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Стул	Мебель	12	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Стул визажиста	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Аппарат для маникюра	Оборудование	6	В наличии, введено эксплуатацию;
5.	Гибридная UV/LED лампа	Оборудование	6	В наличии, введено эксплуатацию;
6.	Лампа-лупа/лампа индивидуального освещения	Оборудование	10	В наличии, введено эксплуатацию;

7.	Стерилизатор термический	Оборудование	6	В наличии, введено эксплуатацию;
8.	Стерилизатор ультрафиолетовый	Оборудование	10	В наличии, введено эксплуатацию;
9.	Туалетный столик рабочее место визажиста (Столешница)	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
10.	Большая кольцевая лампа визажиста	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
11.	Воскоплав	Оборудование	6	В наличии, введено эксплуатацию;
12.	Кушетка косметическая	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
13.	Ширма медицинская	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
14.	Столик косметический	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
15.	Лаборатория, с раковиной	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
16.	Доска магнитно-маркерная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
17.	Телевизор	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
18.	Шкаф-стеллаж полузакрытый	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
19.	Стеллаж полузакрытый	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
20.	Табурет мастера	Мебель	2	В наличии, введено эксплуатацию;
21.	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
22.	Стойка на колесах под интерактивную панель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
23.	Кронштейн	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
24.	Холодильник	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
1.	Ноутбук	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Офисный стол	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;

3.	Стул	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.





1.5. Зона по виду работ №6

Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Бар-десерт, обслуживание фуршетов и банкетов" (15 рабочих мест)
Площадь зоны по виду работ	136 Кв.м.
Описание зоны	Не введено в эксплуатацию (приостановка ремонтных работ по усилению конструкции)

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1.	Барная стойка	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
2.	Барный стул	Мебель	5	В наличии, введено в эксплуатацию
3.	Кофемашина	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
4.	Стол для оборудования и посуды	Мебель	1	В наличии, введено в эксплуатацию
5.	Кофемолка	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
6.	Блендер	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
7.	Термопот	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
8.	Льдогенератор	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
9.	Соковыжималка	Оборудование	3	В наличии, введено в эксплуатацию
10.	Весы настольные электронные	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
11.	Витрина универсальная	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
12.	Специализированная программа по приему и оформлению заказов	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено в эксплуатацию
13.	Мойка односекционная	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
14.	Вешалка	Мебель	2	В наличии, введено в эксплуатацию
15.	Микроволновая печь	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
16.	Витрина -холодильник	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
17.	Моечная ванна	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию

18.	Стол производственный	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
19.	Мойка со столом	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
20.	Холодильник	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
21.	Стол производственный	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
22.	Стеллаж	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
23.	Бойлер (Водонагреватель)	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
24.	Плита электрическая	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
25.	Подставка под электрическую плиту	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
26.	Печь конвекционная	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
27.	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
28.	Полки для посуды	Оборудование	4	В наличии, введено в эксплуатацию
29.	Стол	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
30.	Стол обеденный	Мебель	2	В наличии, введено в эксплуатацию
31.	Стол обеденный	Мебель	3	В наличии, введено в эксплуатацию
32.	Стул	Мебель	17	В наличии, введено в эксплуатацию
33.	Тумба официанта	Мебель	1	В наличии, введено в эксплуатацию
34.	ЖК панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено в эксплуатацию
35.	Диван	Мебель	3	В наличии, введено в эксплуатацию
36.	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено в эксплуатацию
37.	Стойка на колесах под интерактивную панель	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию

38.	Тележка сервировочная	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
39.	Чайник	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
40.	Термопот	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
41.	Барный органайзер	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
42.	Джигер	Оборудование	15	В наличии, введено в эксплуатацию
43.	Мерный стакан	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
44.	Совок для льда	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
45.	Ведерко для льда	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
46.	Щипцы для льда	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
47.	Барный поднос	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
48.	Шейкер классический	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
49.	Бостонский шейкер	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
50.	Смесительный стакан	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
51.	Стрейнер	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
52.	Мадлер	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
53.	Барная ложка	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
54.	Пинцет барный	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
55.	Нарзанник	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
56.	Сквизер	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
57.	Нож барный	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
58.	Рокс	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
59.	Хайбол	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию

60.	Харикейн	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
61.	Коктейльная рюмка	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
62.	Сито барное	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
63.	Миска стеклянная	Оборудование	15	В наличии, введено в эксплуатацию
64.	Тарелка пирожковая	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
65.	Кувшин	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
66.	Кувшин	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
67.	Нок-бокс	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
68.	Пара для капучино	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
69.	Бокал для кофе по-ирландски	Оборудование	15	В наличии, введено в эксплуатацию
70.	Ложка кофейная	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
71.	Ложка чайная	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
72.	Пара чайная	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
73.	Сахарница	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
74.	Питчер	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
75.	Поднос официанта	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
76.	Набор (соль, перец)	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
77.	Нож для фруктов	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
78.	Кулер для льда (ведро для шампанского)	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
79.	Бокал для шампанского	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
80.	Столовый прибор вилка	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию

81.	Столовый прибор ложка	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
82.	Столовый прибор нож	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
83.	Закусочный прибор вилка	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
84.	Закусочный прибор ложка	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
85.	Закусочный прибор нож	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
86.	Рыбный прибор вилка	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
87.	Рыбный прибор нож	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
88.	Нож для масла	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
89.	Бокал для вина	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
90.	Фужер для воды	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
91.	Тарелка основная	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
92.	Тарелка закусочная	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
93.	Тарелка десертная	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию
94.	Хлебная корзина	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
95.	Блюдо овальное	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
96.	Блюдо круглое для гарнира	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
97.	Ваза для торта	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
98.	Ваза для цветов	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
99.	Креманка	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
100.	Салфетница	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
101.	Салфетки тканевые	Оборудование	30	В наличии, введено в эксплуатацию

102.	Скатерти тканевые	Оборудование	20	В наличии, введено в эксплуатацию
103.	Ручник	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
104.	Трафарет декоратор для кофе	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
105.	Чайник заварочный	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
106.	Сковорода круглая на деревянной подставке	Оборудование	15	В наличии, введено в эксплуатацию
107.	Подставка фуршетная	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
108.	Блюдо прямоугольное	Оборудование	10	В наличии, введено в эксплуатацию
109.	Ваза для фруктов	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
110.	Штопор	Оборудование	5	В наличии, введено в эксплуатацию
111.	Корзина для мусора	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
112.	Кулер для воды	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
113.	Блюдо для выкладки	Оборудование	4	В наличии, введено в эксплуатацию
114.	Гастроемкость	Оборудование	8	В наличии, введено в эксплуатацию
115.	Подставка для гастроемкостей	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
116.	Тарелка для закусок	Оборудование	14	В наличии, введено в эксплуатацию
117.	Блюдо прямоугольное волна	Оборудование	4	В наличии, введено в эксплуатацию
118.	Блюдо для подачи	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
119.	Ваза для фруктов овальная	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
120.	Этажерка для десерта	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
121.	Кофейник-термос	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
122.	Половник	Оборудование	3	В наличии, введено в эксплуатацию

123.	Корзина для хлеба	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
124.	Щипцы сервировочные	Оборудование	11	В наличии, введено в эксплуатацию
125.	Органайзер для столовых приборов	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
126.	Мармит электрический	Оборудование	6	В наличии, введено в эксплуатацию
127.	Мармит электрический с крышкой	Оборудование	3	В наличии, введено в эксплуатацию
128.	Кипятильник заливной	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
129.	Диспенсер для напитков на подставке	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
130.	Барный органайзер	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
131.	Сенсорный терминал	Оборудование ИТ	2	В наличии, введено в эксплуатацию
132.	Сканер штрих-кода	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
133.	Принтер чеков	Оборудование	2	В наличии, введено в эксплуатацию
134.	Денежный ящик	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
135.	Телевизор/дисплей	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено в эксплуатацию
136.	Планшет	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено в эксплуатацию
137.	Кронштейн	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
138.	Стойка под ЖК панель	Оборудование	1	В наличии, введено в эксплуатацию
Рабочее место учащегося				
1.	Стол	Мебель	5	В наличии, введено в эксплуатацию
2.	Стул	Мебель	10	В наличии, введено в эксплуатацию
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
1.	Стол	Мебель	1	В наличии, введено в эксплуатацию
2.	Стул	Мебель	1	В наличии, введено в эксплуатацию
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено в эксплуатацию

2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии; не введено в эксплуатацию (приостановка ремонтных работ по усилению конструкции).

*6.*7. Зона по виду работ №7

Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	"Лаборатория здорового питания" (15 рабочих мест)
Площадь зоны по виду работ	61 Кв.м.
Описание зоны	Зона соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальностям 43.00.00 Сервис и туризм 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации различных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом здорового питания и потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, навыки изготовления молочной продукции.

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1.	Шкаф для сумок	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Шкаф морозильный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Шкаф холодильный	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Шкаф кухонный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
5.	Пароконвектомат	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;

6.	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
7.	Тестомес	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
8.	Шкаф расстоечный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
9.	Печь СВЧ	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
10.	Подставка под печь для пиццы	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
11.	Печь для пиццы	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
12.	Машина посудомоечная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
13.	Устройство душирующее с краном	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
14.	Водоумягчитель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
15.	Рабочая поверхность	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
16.	Жироуловитель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
17.	Стенд под тепловое оборудование	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
18.	Стенд под тепловое оборудование	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
19.	Жарочная поверхность	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
20.	Рециркулятор для обеззараживания воздуха	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
21.	Макароноварка электрическая	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
22.	Фритюрница	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
23.	Подставка для посудомоечной машины	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
24.	Полка настенная	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
25.	Льдогенератор	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
26.	Стол производственный	Оборудование	4	В наличии, введено эксплуатацию;

27.	Кипятильник	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
28.	Блендер	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
29.	Зонт вытяжной	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
30.	Печь конвекционная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
31.	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
32.	Стол производственный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
33.	Зонт вытяжной	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
34.	Плита индукционная	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
35.	Стенд для индукционной плиты	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
36.	Стол производственный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
37.	Стол производственный	Оборудование	3	В наличии, введено эксплуатацию;
38.	Стол производственный	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
39.	Ванна моечная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
40.	Слайсер	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
41.	Стол холодильный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
42.	Держатель для ножей	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
43.	Полка настенная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
44.	Мясорубка	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
45.	Бак для отходов с крышкой	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
46.	Зонт вытяжной	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
47.	Стеллаж кухонный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
48.	Вакуумный упаковщик	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;

49.	Миксер планетарный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
50.	Полка настенная для сушки посуды	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
51.	Стол производственный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
52.	Кухонный процессор	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
53.	Термостат	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
54.	Шкаф производственный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
55.	Полка настенная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
56.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	15	В наличии, введено эксплуатацию;
57.	Набор ножей поварская тройка	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
58.	Терка	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
59.	Миска металлическая	Оборудование	15	В наличии, введено эксплуатацию;
60.	Кастрюли	Оборудование	20	В наличии, введено эксплуатацию;
61.	Сковорода	Оборудование	10	В наличии, введено эксплуатацию;
62.	Набор разделочных досок	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
63.	Молоток для отбивания мяса	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
64.	Термометр (шуп)	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
65.	Сито	Оборудование	15	В наличии, введено эксплуатацию;
66.	Овощечистка	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
67.	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
68.	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	60	В наличии, введено эксплуатацию;
69.	Мерный стакан	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;

70.	Ложки столовые	Оборудование	45	В наличии, введено эксплуатацию;
71.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3Д форм	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
72.	Силиконовый коврик	Оборудование	15	В наличии, введено эксплуатацию;
73.	Скалка	Оборудование	15	В наличии, введено эксплуатацию;
74.	Картофелечистка	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
75.	Термоконтейнер	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
76.	Термоконтейнер	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
77.	Сыроварня–пастеризатор	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
78.	Лира для сыроварни	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
79.	Фальшдно для сыроварни	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
80.	Книжка-сито для сыроварни	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
81.	Подставка для сыроварни на колесах с полкой	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
82.	Стол с рычажными прессами	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
83.	Форма для сыра Рикотта	Оборудование	10	В наличии, введено эксплуатацию;
84.	Форма для сыра Качотта	Оборудование	10	В наличии, введено эксплуатацию;
85.	Форма-дуршлаг для Адыгейского сыра	Оборудование	10	В наличии, введено эксплуатацию;
86.	Лопатка кухонная	Оборудование	5	В наличии, введено эксплуатацию;
87.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
88.	Вакуум-упаковочная машина	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
89.	Лиофильная сушильная камера	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;

90.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
91.	Кухонный процессор	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию.
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
1.	Ноутбук	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Офисный стол	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Стул	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию.
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.
3.	Кулер для воды	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.



6.8. Зона по виду работ №8

Параметр	Описание
Наименование зоны по виду работ	Лаборатория информационных технологий в общественном питании (30 рабочих мест)
Площадь зоны по виду работ	64 Кв.м.
Описание зоны	Зона соответствует оформлению согласованному дизайн-проекту и брендбуку; наличие элементов брендирования, наличие таблички с наименованием зоны по виду работ. Обучающиеся осваивают в зоне по виду работ с использованием установленного в ней оборудования следующие навыки по специальностям 43.00.00 Сервис и туризм43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер: работа в офисных и специальных программах, в графических редакторах для дальнейшей работы в сфере общественного питания, поиск информации, демонстрации презентаций и видеороликов при обучении профессиям и специальностям сферы ресторанного сервиса и туризма

Перечень оборудования (в соответствии с согласованным инфраструктурным листом)

№	Наименование	Вид	Количество итоговое	Комментарий
1	Стол производственный	Оборудование	2	В наличии, введено эксплуатацию;
2	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3	Плита индукционная 2-х комфорочная	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4	Стеллаж	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
5	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
6	Веб - камера	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
7	Штатив для веб - камеры	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;

8	Настольные весы	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
9	Стойка на колесах под интерактивную панель	Оборудование	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место учащегося				
1.	Стол	Мебель	15	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Стул	Мебель	30	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Ноутбук	Оборудование ИТ	15	В наличии, введено эксплуатацию;
Рабочее место преподавателя/мастера производственного обучения				
1.	Ноутбук	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Офисный стол	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
3.	Стул	Мебель	1	В наличии, введено эксплуатацию;
4.	Многофункциональное устройство	Оборудование ИТ	1	В наличии, введено эксплуатацию;
Охрана труда и техника безопасности				
1.	Аптечка	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию;
2.	Огнетушитель	Охрана труда	1	В наличии, введено эксплуатацию.





Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Перечень основного оборудования зон под виды работ, кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с ФГОС СПО
Социально-экономических дисциплин	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся;
	- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор, наглядные пособия)
Микробиологии, санитарии и гигиены	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - наглядные, дидактические пособия, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам Средства обучения для проведения практических работ: Демонстрационный стол; шкафы для хранения реактивов, химической посуды, наглядных пособий, оборудования; сушильный шкаф; стол кафельный для нагревательных приборов; баня водяная; весы аналитические; дистиллятор; техно-химические весы; огнетушитель; штативы металлические, лабораторная посуда, химические реактивы и материалы
Иностранного языка	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - наглядные, дидактические пособия, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам
Деловой культуры	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Бухгалтерского учёта	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Организации и технологии розничной торговли	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)

Менеджмента и управления персоналом	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Турагентской и туроператорской деятельности	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся;
	- технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Технологии пошива швейных изделий	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Медико-биологических дисциплин	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Рисунка и живописи	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Организация хранения и контроль запасов сырья	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Техническое оснащение организаций питания	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Организация обслуживания	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - наглядные, дидактические пособия, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам
Лаборатория информационно-коммуникационных технологий	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся;
	- технические средства обучения (компьютеры по числу обучающихся, интерактивная доска, мультимедийный проектор, оргтехника, наглядные пособия)
Лаборатория конструирования швейных изделий	Столы и стулья ученические (по количеству студентов); Стол и стул преподавательский; Видеопроектор; Экран; Доска ученическая; Зеркало; Ростомер; Комплект линеек; Комплект лекал закройщика; Сантиметровая лента; Ножницы; Иглы; Булавки; Напёрстки; Шило; Распарыватели; Текстильная лупа
Закройная мастерская	Столы раскройные; Манекены портновские; Столы утюжильные; Утюги электропаровые; Комплект линеек; Комплект лекал закройщика; Сантиметровая лента; Ножницы; Иглы; Булавки; Напёрстки; Шило; Распарыватели

Швейная мастерская	Швейные машины: -универсальные стачивающие (двухниточного челночного стежка) ; - обмёточные; - стачивающе-обмёточные; -потайного стежка; - цепного плоского стежка; - зигзагообразной строчки; - полуавтомат петельный (для прямых петель); - полуавтомат петельный (для фигурных петель); столы для ручных работ; - столы утюжильные; - гладильные подушки; -щётки одёжные; - утюги электропаровые; - пресс универсальный; - приспособления малой механизации для швейных машин; - манекены портновские; - комплект линеек; - комплект лекал закройщика; - сантиметровая лента; -ножницы; - иглы; - булавки;
	-напёрстки; - шило; -распарыватели; - пульвелизатор
Лаборатория постижерных работ и исторической прически	тресбанк; карда большая; карда малая; облучатель-рециркулятор. Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - технические средства обучения (компьютер, мультимедийный проектор, сканер, принтер, экран, телевизор, DVD (проигрыватель), наглядные пособия)
Лаборатория моделирования и художественного оформления прически	парикмахерская мойка для волос в комплекте с сушкой; сушуар; климазон; облучатель-рециркулятор; ультрафиолетовая камера для обработки инструмента; стул для мастера; парикмахерское кресло; тележка парикмахерская; весы парикмахерские; штатив напольный для манекена
Мастерская: салон-парикмахерская	парикмахерская мойка для волос в комплекте с креслом; сушуар, климазон; вапоризатор; облучатель-рециркулятор; ультрафиолетовая камера для обработки инструмента; стул для мастера; рабочее место парикмахера с зеркалом; парикмахерское кресло; тележка парикмахерская; весы парикмахерские; штатив для манекена.

Тренинговый кабинет: Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн-бронирования	Комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio, Libra или др.) Персональный компьютер Видеооборудование Стойка ресепшн Телефон Многофункциональное устройство (принтер-сканер-копир-факс) Сейф Место хранения наличности POS-терминал Настенные часы Шкаф для папок Стеллаж для регистрационных карточек Стеллаж для ваучеров
Лаборатория товароведения продовольственных товаров	Доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы и стулья по числу обучающихся; - наглядные, дидактические пособия, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам Средства обучения для проведения практических работ: Демонстрационный стол; Натуральные объекты; Приборы: микроскопы; термометры, весы настольные; Инвентарь: горелки; пинцеты; мерные цилиндры; шпатели; бюретки; линейки; лупы Посуда: колбы конические и мерные; тарелки; ножи гастрономические; фильтровальная бумага; воронки стеклянные; пипетки Мора; ступки фарфоровые с пестиками; чашки Петри; предметные и покровные стёкла; пробирки; мерная посуда

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места	Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные 7 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат 6 шт Микроволновая печь 2 шт Расстоечный шкаф 1 шт Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная) 24 шт Фритюрница 2 шт Электроблинница 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный 6 шт Шкаф морозильный 1 шт Шкаф шоковой заморозки 2 шт Льдогенератор 1 шт Механическое оборудование: Тестораскаточная машина 1 шт Планетарный миксер 6 шт Тестомесильная машина 1шт Миксер (погружной) 6 шт Мясорубка 2 шт Соковыжималка 2 шт Машина вакуумной упаковки Слайсер 2 шт Блендер с колбой 1 шт
Мастерская: Учебная кухня ресторана с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков	Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные 7 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат 6 шт Микроволновая печь 2 шт Расстоечный шкаф 1 шт Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная) 24 шт Фритюрница 2 шт Электроблинница 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный 6 шт Шкаф морозильный 1 шт Шкаф шоковой заморозки 2 шт Льдогенератор 1 шт Механическое оборудование: Тестораскаточная машина 1 шт Планетарный миксер 6 шт Тестомесильная машина 1шт Миксер (погружной) 6 шт Мясорубка 2 шт Соковыжималка 2 шт Машина вакуумной упаковки Слайсер 2 шт Блендер с колбой 1 шт Столы производственные 24 шт; Стол с мойкой 6 шт, мойка трехсекционная 1 шт; Кулер 1 шт; Инвентарь, инструменты и приспособления: Гастроёмкости; набор кастрюль 3л, 2л,1,5 л, 1 л; сотейники; сковороды гриль; наборы разделочных досок с подставками; шенуа; миски, сковороды; половники; шумовки; лопатки; щипцы

	кулинарные; ножи; набор выемок (различной формы); насадки для кондитерских мешков; корзины для мусора.
Учебный кондитерский цех	Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные 7 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат 6 шт Микроволновая печь 2 шт Расстоечный шкаф 1 шт Плита электрическая (с индукционным нагревом) двухкомфорочная) 24 шт Фритюрница 2 шт Электроблинница 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный 6 шт Шкаф морозильный 1 шт Шкаф шоковой заморозки 2 шт Льдогенератор 1 шт Механическое оборудование: Тестораскаточная машина 1 шт Планетарный миксер 6 шт Тестомесильная машина 1шт Миксер (погружной) 6 шт Мясорубка 2 шт Соковыжималка 2 шт Машина вакуумной упаковки Слайсер 2 шт Блендер с колбой 1 шт Столы производственные 24 шт; Стол с мойкой 6 шт, мойка трехсекционная 1 шт; Кулер 1 шт; Инвентарь, инструменты и приспособления: Гастроёмкости; набор кастрюль 3л, 2л,1,5 л, 1 л; сотейники; сковороды гриль; наборы разделочных досок с подставками; шенуа; миски, сковороды; половники; шумовки; лопатки; щипцы кулинарные; ножи; набор выемок (различной формы); насадки для кондитерских мешков; противни; кисти силиконовые; формы силиконовые для штучных кексов, десертов; формы разъемные; мешки кондитерские; силиконовые коврики; наборы молдов для мастики, карамели, шоколада; скалки рифленые; скалки; трафареты; инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; перчатки для карамели; помпа для работы с карамелью; подставки для тортов вращающиеся; корзины для мусора. Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: Лампа для карамели 1 шт Аппарат для темперирования шоколада 1шт Сифон 3 шт Газовая горелка (для карамелизации) 1 шт Термометр инфрокрассный 1 шт Термометр со щупом 2 шт Аэрограф

Спортивный зал	Мостик гимнастический, козел гимнастический, стойки и планка для прыжков в длину; гимнастическая стенка; скамейки гимнастические; бревно гимнастическое; перекладина; мостик подкидной; упоры для отжимания; кушетка массажная, столы для настольного тенниса, теннисные мячи и ракетки; элептический тренажер, мячи волейбольные, баскетбольные, футбольные; щиты баскетбольные; сетка волейбольная; скакалки; гимнастические обручи; гири; маты гимнастические; гимнастические коврики; лыжи, лыжные ботинки, лыжные палки; секундомер, счетчик судейский.
Библиотека/Читальный зал	Библиотечный фонд; рабочее место библиотекаря; -столы и стулья на 30 посадочных мест; - технические средства обучения (компьютеры с выходом в интернет, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор, экран, многофункциональное устройство наглядные пособия)
Актовый зал	Кресла на 120 посадочных мест, трибуна, проектор, проекционный экран, компьютер, система звуковоспроизведения: микрофоны, акустические системы, аудиосистема.

В колледже функционируют 4 мастерские: Поварское дело, Кондитерское дело, Парикмахерское искусство, Технологии моды, оснащенные современным оборудованием. С работой, проводимой в мастерских можно ознакомиться на официальном сайте колледжа по ссылкам:
https://ktopis.68edu.ru/povarskoe_delo.html
https://ktopis.68edu.ru/konditerskoe_delo.html
https://ktopis.68edu.ru/parikhmakerskoe_iskusstvo.html
https://ktopis.68edu.ru/page-190.html

СВЕДЕНИЯ
об обеспеченности программным обеспечением.
по основным профессиональным образовательным
программам среднего профессионального образования

№ п/п	Тип программного обеспечения	Программы	
1.	Операционные системы	windows xp windows 7 windows 10	Лицензионное ПО
2.	Текстовые процессоры	microsoft word	Лицензионное ПО
3.	Электронные таблицы	microsoft excel	Лицензионное ПО
4.	Программы презентационной графики	microsoft powerpoint	Лицензионное ПО
5.	Редакторы растровой графики	paint, adobe photoshop (онлайн)	Лицензионное ПО, Свободно распространяемое ПО
6.	Редакторы векторной графики	Gravit Designer	Свободно распространяемое ПО
7.	Настольные издательские системы	microsoft word	Лицензионное ПО
8.	Браузеры	opera, Mozilla Firefox, Yandex, internet explorer	Свободно распространяемое ПО
9.	Почтовые клиенты	mail клиент	Свободно распространяемое ПО
10.	Редакторы web страниц	Notepad ++, PSPad (Windows)	Свободно распространяемое ПО
11.	Языки программирования	Delphi, HTML, Pascal	Свободно распространяемое ПО

Материальная база колледжа соответствует лицензионным показателям, необходимым для осуществления образовательной деятельности по реализуемым программам.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже создана безбарьерная среда, работает социально-психологическая служба и волонтеры, реализуются адаптивные образовательные программы.

Для студентов колледжа организовано горячее питание, работает буфет.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Осуществляется закупка материальных запасов для ведения образовательного процесса, включая расходные материалы для лабораторных и практических работ, учебных практик и проведения демонстрационного экзамена.

Имеющаяся в колледже учебно-материальная база соответствует требованиям стандарта обеспечения условий образовательной

деятельности и позволяет проводить теоретическую и практическую подготовку кадров в соответствии с ФГОС СПО.

Вывод:

Материально-техническая база колледжа по наименованию и количеству оборудования, технических средств обучения, темпам обновления учебно - материальных ресурсов соответствует целям и задачам подготовки специалистов.

4.7 Внутренняя система оценки качества

Качество образования – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающихся, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы (ФЗ от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», глава 1, ст 1. п 29).

Внутренний контроль – процесс получения, обработки, переработки информации о ходе и результатах образовательного процесса для принятия на этой основе управленческих решений. Задачами внутреннего контроля является осуществление контроля над исполнением законодательства Российской Федерации в области образования, нормативных документов Министерства образования и науки , Управления образования и науки Тамбовской области, приказов директора колледжа, решений педагогического и управляющего советов колледжа, анализ и экспертная оценка эффективности результатов деятельности педагогического коллектива, выявление положительных и отрицательных тенденций в организации учебного процесса и разработка на этой основе предложений по совершенствованию образовательного процесса.

Объектами внутреннего контроля являются:

- комплексное учебно-методическое обеспечение образовательного процесса;
- реализация образовательных программ, учебных планов, учебных графиков;
- ведение учебной документации (журналы учебных занятий);
- соблюдение порядка проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся (цель – установление соответствия знаний обучающихся требованиям ФГОС), текущий контроль успеваемости;
- реализация учебно-воспитательных мероприятий и их результативность.

По результатам внутреннего контроля проводятся рабочие совещания, информация анализируется, выносятся рекомендации, предложения по устранению выявленных несоответствий, формируется в виде ОТЧЕТА самообследования и рассматривается на педагогическом совете колледжа.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенного анализа существующих документов комиссией по самообследованию сделаны выводы:

- локальная нормативная документация по всем направлениям деятельности колледжа разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- содержание образовательных программ, реализуемых колледжем, соответствует требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.06.2013г № 464 , Федеральным государственным образовательным стандартам СПО;
- имеющиеся в колледже условия реализации образовательных программ (материально-техническое оснащение, библиотечно- информационное, методическое, кадровое и финансовое обеспечение) позволяют на достаточном уровне осуществлять подготовку квалифицированных рабочих и специалистов;
- применение профессиональных стандартов и передовых технологий в подготовке квалифицированных рабочих и специалистов позволяет решить главную задачу, стоящую перед системой среднего профессионального образования – обеспечить подготовку выпускников на уровне мировых стандартов;
- анализ содержания и организации образовательного процесса и качества подготовки выпускников свидетельствует о достаточном потенциале педагогического коллектива колледжа в совершенствовании и развитии основной образовательной деятельности.

В качестве актуальных направлений развития на следующий год и в среднесрочной перспективе можно предложить следующее:

1. Реализация ФП «Профессионалитет»
2. Развитие движений «Профессионалы», «Абилимпикс»
3. Модернизация содержания и технологий, в том числе через внедрение ФГОС по ТОП-50 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», 43.02.17 «Технологии индустрии красоты»
4. Продолжение развития социального партнерства с предприятиями: практическое обучение студентов на реальных рабочих местах, стажировка преподавателей на производстве, содействие трудоустройству выпускников.
5. Дальнейшее совершенствование комплексного учебно- методического обеспечения реализуемых образовательных программ;
6. Достижение стабильно высоких результатов демонстрационного экзамена;
7. Дальнейшее развитие внутренней системы оценки качества образования;
8. Активное вовлечение студентов для участия в движении Профессионал и Всероссийских олимпиад, формирование у студентов активной гражданской позиции, патриотическое и нравственное воспитание молодежи
9. Обеспечение индивидуальной и коллективной безопасности всех

участников образовательного процесса, профилактика травматизма;
10. Увеличение педагогических работников (из общей численности), имеющих высшую и первую квалификационные категории;
11. Укрепление кадрового потенциала, стимулирование за высокое качество работы;
12. Расширение спектра программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования, в том числе в рамках реализации национального проекта «Молодежь и дети» федерального проекта «Профессионалитет», «Демография», «Кадры», профориентационного проекта «Первая профессия» и др.
13. Совершенствование форм и методов профориентационной работы, применение новые маркетинговых подходов и способов рекламы образовательного учреждения.

Информация о достижении в 2025 году показателей результативности деятельности образовательного кластера среднего профессионального образования

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерения	Плановое значение на 2025 год	Фактическое значение за 2025 год
1	Количество обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», разработанным в том числе с применением автоматизированных методов конструирования указанных образовательных программ	человек	2015	2060
2	Количество реализуемых образовательных программ образовательного кластера в интересах организаций, участвующих в реализации программы деятельности образовательного кластера	единиц	6	10
3	Количество педагогических работников образовательных организаций, прошедших обучение по дополнительным профессиональным программам, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, обеспечивающих реализацию мероприятий федерального проекта «Профессионалитет», в том числе в части получения производственных навыков	человек	135	150
4	Количество работников, участвующих в реализации программ деятельности образовательного кластера, призеров и победителей чемпионатов профессионального мастерства, включенных в образовательный процесс в качестве преподавателей и мастеров производственного обучения, прошедших обучение по дополнительным профессиональным программ, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, обеспечивающих реализацию мероприятий федерального проекта «Профессионалитет», в том числе в части получения педагогических навыков	человек	22	32
5	Количество обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», разработанным в том числе с применением автоматизированных методов конструирования указанных образовательных программ, прошедших практическую подготовку на базе образовательного кластера с закреплением наставника, работающего в организации, участвующей в реализации программы деятельности образовательного кластера	человек	2015	2060

6	Количество заключенных с гарантией трудоустройства выпускников договоров о целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального образования в рамках федерального проекта «Профессионалитет», разработанным в том числе с применением автоматизированных методов конструирования указанных образовательных программ	единиц	135	135
7	Объем финансирования (включая расходы на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения) образовательных организаций, являющихся участниками образовательного кластера, обеспечиваемый их учредителями, который не может быть менее объемов финансирования образовательных организаций до создания образовательного кластера	Тыс. рублей	1 360 056,7	1 360 056,7
8	Объем внебюджетных средств (включая стоимость безвозмездно переданного организациями, участвующими в реализации программы деятельности образовательного кластера, образовательным организациям, являющимся участниками образовательного кластера, имущества, необходимого для реализации основных профессиональных образовательных программ, основных программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ), направляемых на развитие образовательного кластера (при наличии)	Тыс. рублей	3 120,0	3 445,0

Показатели
деятельности профессиональной образовательной организации,
подлежащей самообследованию
(утв. приказом Министерства образования и науки РФ
от 10 декабря 2013 г. N 1324, с изменениями и дополнениями
Приказа Минобрнауки РФ от 15.02.2017 N 136, Приказа
Минобрнауки РФ N 703, Минпросвещения РФ N 687 от
23.09.2025)

N п/п	Показатели	Единица измерения	Значение
1.	**Образовательная деятельность**		
1.1	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе:	человек	970
1.1.1	По очной форме обучения	человек	970
1.1.2	По очно-заочной форме обучения	человек	-
1.1.3	По заочной форме обучения	человек	-
1.2	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе:	человек	400
1.2.1	По очной форме обучения	человек	400
1.2.2	По очно-заочной форме обучения	человек	-
1.2.3	По заочной форме обучения	человек	-
1.3	Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования	единиц	11
1.4	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период	человек	306
1.5	Утратил силу См. текст подпункта 1.5		
1.6	Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников	человек/%	229/93%
1.7	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), ставших победителями и призерами олимпиад, конкурсов профессионального мастерства федерального и международного уровней, в общей численности студентов (курсантов)	человек/%	-

1.8	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов	человек/%	580/60%
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	человек/%	56/54%
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	человек/%	49/88%
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	человек/%	24 / 43%
1.11.1	Высшая	человек/%	16 / 29%
1.11.2	Первая	человек/%	8 / 15%
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	человек/%	56 /100%
1.13	Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников	человек/%	-
1.14	Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал)*		-
2.	**Финансово-экономическая деятельность**		
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	тыс. руб.	98605,9
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	тыс. руб.	1761
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	тыс. руб.	85

2.4	Отношение среднего заработка педагогического работника в образовательной организации (по всем видам финансового обеспечения (деятельности)) к соответствующей среднемесячной начисленной заработной плате наёмных работников в организациях, у индивидуальных предпринимателей и физических лиц (среднемесячному доходу от трудовой деятельности) в субъекте Российской Федерации	%	153
3.	**Инфраструктура**		
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	кв.м	6083
3.2	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	единиц	1/2
3.3	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях	человек/%	0%
4.	**Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**	Единица измерения	
4.1	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов) из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов (курсантов)	человек/%	10 / 1%
4.2	Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе	единиц	11
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	единиц	
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	единиц	
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	единиц	
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	единиц	11
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	единиц	

4.3	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	человек	6
4.3.1	по очной форме обучения	человек	6
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	6
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.3.2	по очно-заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.3.3	по заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	

	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.4	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	человек	0
4.4.1	по очной форме обучения	человек	0
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	0
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.4.2	по очно-заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.4.3	по заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	

	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.5	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе	человек	4
4.5.1	по очной форме обучения	человек	4
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	1
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	3
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.5.2	по очно-заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.5.3	по заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	

	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.6	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе	человек	0
4.6.1	по очной форме обучения	человек	0
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	0
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.6.2	по очно-заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	

4.6.3	по заочной форме обучения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	человек	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	человек	
4.7	Численность/удельный вес численности работников образовательной организации, прошедших повышение квалификации по вопросам получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности работников образовательной организации	человек/%	56/ 100%