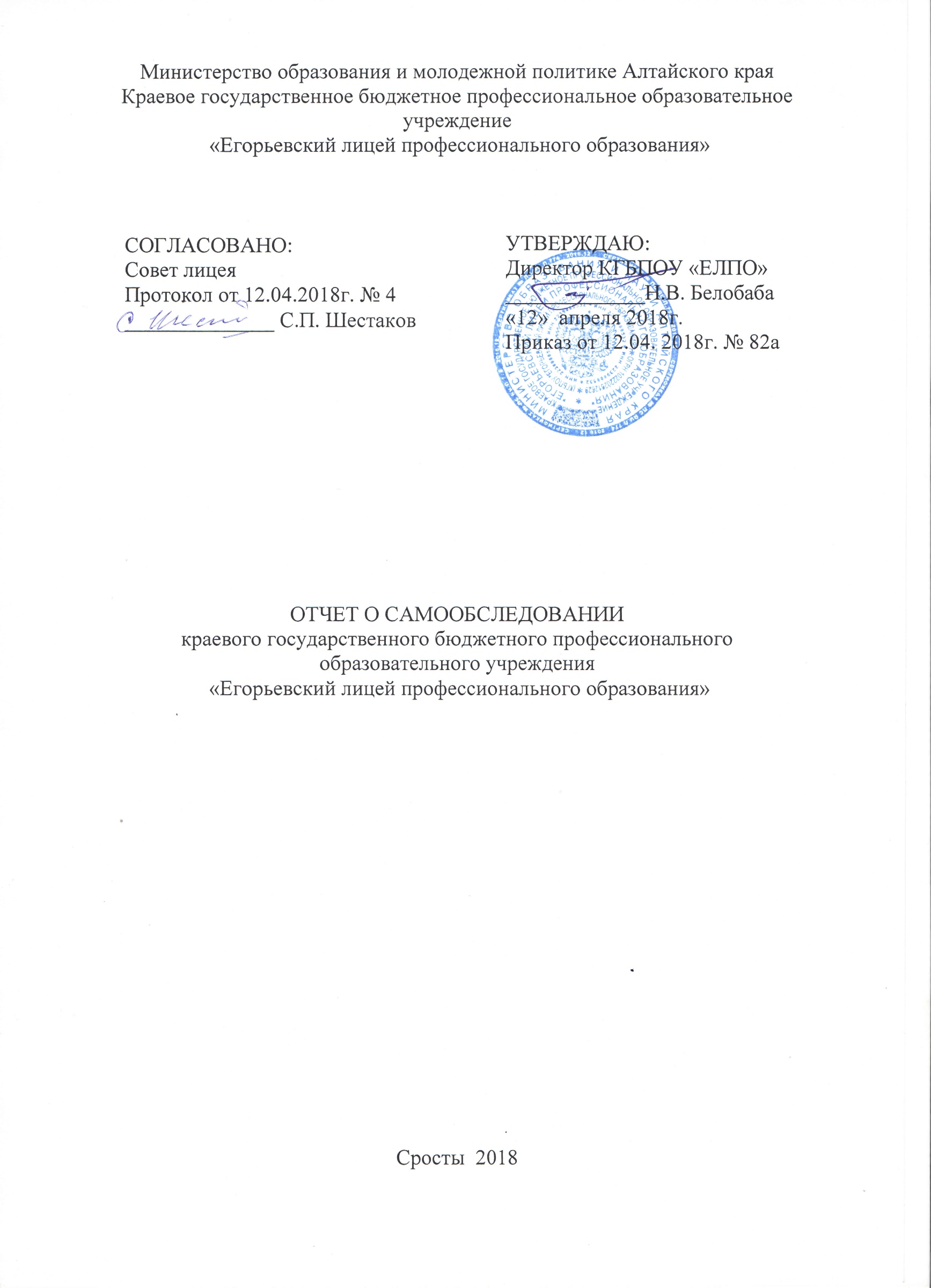
****

**Состав комиссии, проводившей самообследование**

Председатель комиссии - директор лицея Н.В. Белобаба.

Члены комиссии: - заместитель директора по УР Т.А. Аушева;

- заместитель директора по УВР И.А. Пронина;

- методист Т.Г. Самодаева;

- старший мастер Б.Н. Зоткин;

- гл.бухгалтер Т.В. Власова;

- зав.библиотекой Е.В. Чала;

- зав.филиалом С.Р. Корбмахер;

- зав.учебной частью филиала Н.А. Фирсова

Отчет рассмотрен на заседании Педагогического совета краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Егорьевский лицей профессионального образования»

«12» апреля 2018г., протокол заседания № 4

**Структура отчета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| I.  1.1.  1.2.  II.  2.1.  2.2.  2.2.1.  2.2.2.  2.2.3.  2.2.4.  2.2.5.  2.2.6.  III.  IV.  V.  VI.  VII.  VIII.  IX.  X.  XI  . | Сведения об организации  Общие сведения о профессиональном образовательном учреждении.  Система управления профессиональным образовательным учреждением.  Содержание и качество подготовки обучающихся.  Организация учебного процесса.  Качество подготовки обучающихся  Сведения о контингенте обучающихся  Сведения о сохранности контингента  Характеристика профессиональных образовательных программ  Качество освоения образовательных программ  Результаты государственной итоговой аттестации  Востребованность выпускников  Кадровое обеспечение образовательного процесса.  Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.  Библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса.  Сведения о материально-техническом оснащении образовательного процесса.  Внутренняя система оценки качества образования.  Качество воспитательного компонента подготовки  Показатели деятельности профессиональной образовательной организации  Выявленные по результатам самообследования недостатки  Планируемые мероприятия по решению выявленных недостатков | 4  5  5  5  5  6  6  7  8  9  17  20  26  28  30  45  54  56  65  69  70 |

1. **Сведения об организации**

Самообследование проводится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. «Об образовании в РФ»№273-ФЗ, на основании Приказа МОиН РФ от 14 июня 2013г. № 462 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией» в редакции приказа МОиН РФ от 14.12.2017г. № 1218, Приказа МОиН РФ от 10 декабря 2013г. № 1324, «Об утверждении показателей деятельности профессиональной образовательной организации, подлежащей самообследованию» в редакции приказа МОиН РФ от 15.02.2017г. № 136.

Целью проведения самообследования является обеспечение доступности и открытости информации о деятельности образовательной организации.

**1.1. Общие сведения о профессиональном образовательном учреждении**

На основании распоряжения Совета Министров РСФСР от 2 января 1959 года и приказа № 7-р от 14 января 1959 года по Алтайскому краевому управлению трудовых резервов было принято решение о ликвидации Мичуринской РТС в селе Сросты Егорьевского района, и на ее базе открыть Егорьевское училище механизации сельского хозяйства № 6.

На основании постановления Администрации Алтайского края от 23.07.2015 №303 «О реорганизации краевых государственных профессиональных образовательных организаций» и приказа учреждения от 30 октября 2015г. № 219 «а» «О создании филиала «Поспелихинский филиал КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования» провели мероприятия по реорганизации в форме присоединения Поспелихинского филиала.

**Тип образовательного учреждения** - краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования.

**Вид образовательного учреждения** – профессиональный лицей.

**Юридический адрес:** 658287 Алтайский край, Егорьевский район, с. Сросты, ул. Рабочая 25;

**Филиал** 659708, Алтайский край, Поспелихинский район, пос.им. Мамонтова, ул. Ленина 25.

**Телефон**/факс: 8-(38560) 28-6-98

**Е-mail:**  [kgoupu53@rambler.ru](mailto:kgoupu53@rambler.ru)

**Сайт**: http://pu53.edu22.info

**Учредитель**: Главное управление образования и молодежной политики Алтайского края.

Лицензия – серия 22Л01 № 0001350 , регистрационный № 393,

выдана Главным управлением образования и молодёжной политики Алтайского края 14.10.2014г.

Свидетельство о государственной аккредитации – серия 22А01 № 0000746,

регистрационный № 536, выдан Главным управлением образования и молодёжной политики Алтайского края 14.10.2014г.

Устав – утвержден приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 08.08.2017г. № 1031.

**1.2. Система управления профессиональным образовательным учреждением**

Руководство лицея осуществляется на основе сочетания принципов единоначалия и самоуправления.

Директор лицея – Белобаба Николай Васильевич, т. 385 (60) 28-6-98.

Зам. директора по учебно-производственной работе (УР) – Аушева Татьяна Александровна, т. 385 (60) 28-6-98.

Зам. директора по учебно-воспитательной работе (УВР) – Пронина Ирина Александровна, т. 385 (60) 28-6-98.

В лицее работают органы самоуправления: Совет лицея, Педагогический совет, Совет общежития, Профсоюзный комитет.

**II. Содержание и качество подготовки обучающихся**

**2.1. Организация учебного процесса**

Деятельность лицея строится в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС) СПО, Программой развития лицея на 2017-2019 годы, согласованной с Главным управлением образования и молодежной политики Алтайского края приказом от 30.12.2016г. № 2106. Программа развития ставит своей целью создание условий для подготовки квалифицированных рабочих кадров, соответствующих требованиям социально-экономического развития Егорьевского и близлежащих районов за счет организационного и технологического развития лицея. Программа развития лицея определяет следующие задачи, стоящие перед коллективом лицея:

* развитие материально-технической базы лицея, в соответствии с ФГОС;
* организация методического обеспечения учебно-воспитательного процесса и создание условий для повышения профессионализма руководящего и педагогического состава лицея;
* развитие сетевых форм реализации образовательных услуг с профильными предприятиями (дуальная система обучения);
* реализация профессий Топ – 50, Топ - Регион;
* расширение внебюджетной деятельности

***Режим работы образовательного учреждения.***

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  . | Режим работы | По курсам | | | Оценка данных на соответствие ФГОС СПО/ стандарту качества  предоставления образовательной услуги |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Распределение времени (в неделях): | 51 | 51 | 21 | соответствует |
| 1.1. | - 1 полугодие; | *17* | *17* | *17* | соответствует |
| 1.2. | - 2 полугодие; | *23* | *23* | *2* | соответствует |
| 1.3. | - зимние каникулы; | *2* | *2* | *2* | соответствует |
| 1.4. | - летние каникулы; | *9* | *9* |  | соответствует |
| 2. | Продолжительность учебной недели | 5 дней | 5 дней | 5 дней | соответствует |
| 3. | Продолжительность урока теоретического обучения (в минутах) | 45 мин | 45 мин | 45 мин | соответствует |
| 4. | Продолжительность производственной практики (час./нед.) | 36 | 36 | 36 | соответствует |
| 5. | Недельная нагрузка (в часах) | 36 | 36 | 36 | соответствует |
| 6. | Продолжительность обеденного перерыва (в мин.) | 60 мин | 60 мин | 60 мин | соответствует |
| 7. | Продолжительность перемен (в минутах) | 10 мин | 10 мин | 10 мин | соответствует |

**2.2. Качество подготовки обучающихся**

***2.2.1. Сведения о контингенте обучающихся***

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Код профессии | Наименование профессии  среднего профессионального образования | | Срок обучения | | Количество обучающихся по курсам | | | | | | | |
| I  курс | | II  курс | | III  курс | | Всего | |
| По программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 19.01.17 | Повар, кондитер | | 2 года 10 месяцев | | 0 | | 27 | | 37 | | **64** | |
| 2 | 35.01.13 | Тракторист-машинист с/х производства | | 2 года 10 месяцев | | 50 | | 49 | | 68 | | **167** | |
| 3 | 38.01.02 | Продавец, контролёр-кассир | | 2 года 10 месяцев | | 25 | | 24 | | 22 | | **71** | |
| 4 | 43.01.09 | Повар, кондитер | | 3 года 10 месяцев | | 50 | | 0 | | 0 | | **50** | |
| По программа профессиональной подготовки | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 19601 | | Швея | | 1год 10мес. | | 11 | | 12 | | 0 | | **23** |
| 2 | 16675 | | Повар | | 1год 10мес. | | 24 | | 21 | | 0 | | **45** |
| 3 | 12680,16600 | | Каменщик, печник | | 1год 10мес. | | 12 | | 12 | | 0 | | **24** |
| 4 | 19727  15220 | | Штукатур, облицовщик-плиточник | | 1год 10мес. | | 12 | | 11 | | 0 | | **23** |
|  | ИТОГО: | | | |  | | **184** | | **156** | | **127** | | **467** |

***2.2.2. Сведения о сохранности контингента.*** Таблица 3

***2.2.3. Характеристика профессиональных образовательных программ.*** Таблица 4

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Образовательные программы | | | | | Контингент  обучающихся |
| Вид  (основная,  дополнительная) | Код | Наименование | Уровень | Квалификации, присваиваемые по завершении образования |
| Основная | 35.01.13 | Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства | ППРКС | - Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства категории «В», «С», «Д» , «Е», «F»;  -Водитель автомобиля категории «С». | На базе основного общего образования |
| Основная | 43.01.09 | Повар, кондитер | ППКРС | - Повар  - Кондитер | На базе основного общего образования |
| Основная | 19.01.17 | Повар, кондитер | ППКРС | - Повар  - Кондитер | На базе основного общего образования |
| Основная | 38.01.02 | Продавец, контролёр-кассир | ППКРС | - Продавец продовольственных товаров  - продавец непрдовольственных товаров  - кассир-контролёр | На базе основного общего образования |
| Образовательная программа | 19601 | Швея | ПП | Швея 2,3 разряда | На базе 9 классов СКОШ |
| Образовательная программа | 16675 | Повар | ПП | Повар 2,3 разряда | На базе 9 классов СКОШ |
| Образовательная программа | 12680  16600 | Каменщик, печник | ПП | Каменщик 2, 3 разряда  Печник 2, 3 разряда | На базе 9 классов СКОШ |
| Образовательная программа | 19727  15220 | Штукатур, облицовщик-плиточник | ПП | Штукатур 2, 3 разряда  Облицовщик-плиточник 2, 3 разряда | На базе 9 классов СКОШ |

***2.2.4. Качество освоения образовательных программ.***

Результаты промежуточной аттестации выпускников Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | | Код, наименование профессии | | | № группы | | | Всего выпускников | | | | Предметы | | Курс обучения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I курс | | | | | | | | | | | | | | | II курс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | IIIкурс | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| отл. | | | | | хор. | | | уд. | | | неуд. | | | | отл. | | | хор. | | | | | | | уд. | | | | | | | неуд. | | | | | | | отл. | | | | | хор. | | | | | удов. | | | | | | неуд. | | |
| 1 | | | 19.01.17  **Повар, кондитер,** (выпуск 2017г.) | | | 311 | | | **19** | | | | Русский язык | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 1 | | | 10 | | | | | | | 8 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | |
| Математика | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 5 | | | 7 | | | | | | | 7 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | |
| Химия | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 2 | | | | | 7 | | | | | 10 | | | | | | - | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | **57%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 08.01Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 5 | | | | | 8 | | | | | 6 | | | | | | - | | |
| Квалификационный экзамен  ПМ 01. - 07. | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 10 | | | 6 | | | | | | | 5 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | |
| Квалификационный экзамен  ПМ 08. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 10 | | | | | 5 | | | | | 4 | | | | | |  | | |
| **Количество оценок** | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **16** | | | **21** | | | | | | | **20** | | | | | | |  | | | | | | | **17** | | | | | **20** | | | | | **20** | | | | | |  | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | **68 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства,** (выпуск 2016г.) | | | 331 | | | **18** | | | | Русский язык | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 1 | | | | 7 | | | | | | | 17 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |
| Математика | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | - | | | | 4 | | | | | | | 21 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | |
| Физика | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 4 | | | | | 10 | | | | | 11 | | | | | - | | |
| **Количество оценок** | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **1** | | | | **11** | | | | | | | **38** | | | | | | |  | | | | | | | **4** | | | | | **10** | | | | | **11** | | | | |  | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | **35 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экзамен ПМ 01.Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 5 | | | | | 12 | | | | | | | 1 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | |
| **Количество оценок** | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 5 | | | | | 12 | | | | | | | 1 | | | | | | | **-** | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | |  | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | **95 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства,** (выпуск 2017) | | | 331 | | | **21** | | | | Русский язык | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | - | | | | | | 10 | | | | | | | 11 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| Математика | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | - | | | | | | 10 | | | | | | | 11 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| Физика | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 3 | | | | | | 10 | | | | | | | 8 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| **Количество оценок** | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **3** | | | | | | **30** | | | | | | | **30** | | | | | | | **-** | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | **53%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01.Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С» | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 4 | | | | | 11 | | | | | 6 | | | | | - |
| Квалификационный экзамен ПМ 01. Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 3 | | | | | 14 | | | | | 4 | | | | | - |
| **Количество оценок** | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | 7 | | | | | 25 | | | | | 10 | | | | | - |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | **70%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки СПО по ООД – 48,3%, по профессиональному циклу – 77,7%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | 1612680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2016 г.) | | | 272 | | | 10 | | | | Технология каменных работ | | 4 | | | | | 4 | | | 4 | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| Технология печных каменных работ | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 4 | | | | | | | 3 | | | | | | 3 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| **Количество оценок** | | **4** | | | | | **4** | | | **4** | | |  | | | | **4** | | | | | | | **4** | | | | | | **3** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | |  |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | **72,7 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 12680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2017г.) | | | | | | | 272 | | | | 12 | Технология каменных работ | | 2 | | | | | 6 | | | 4 | | |  | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Технология печных каменных работ | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 1 | | | | | | | | 5 | | | | | | 6 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | | **2** | | | | | **6** | | | **4** | | |  | | | | **1** | | | | | | | | **5** | | | | | **6** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | **58,3 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | 12680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2017г.) | | | 273 | | | 12 | | | Технология каменных работ | | | 6 | | | | | 1 | | | 5 | | |  | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Технология печных каменных работ | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 7 | | | | | | | | 5 | | | | | - | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | | **6** | | | | | **1** | | | **5** | | |  | | | | **7** | | | | | | | | **5** | | | | | - | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | **100 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | 19727 **Штукатур**  15220 **Облицовщик-плиточник**  (выпуск 2016г.) | | | 271 | | | 12 | | | Технология оштукатуривания | | | 2 | | | | | 5 | | | 5 | | |  | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Технология отделочных строительных работ | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 4 | | | | | | | | 3 | | | | | 5 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | | **2** | | | | | **5** | | | **5** | | |  | | | | **4** | | | | | | | | **3** | | | | | **5** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | **58,3%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 8 | | | | 19727 **Штукатур**  15220 **Облицовщик-плиточник**  (выпуск 2017г.) | | | 271 | | | 12 | | | Технология оштукатуривания | | | 4 | | | | | 6 | | | 2 | | |  | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Технология отделочных строительных работ | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 3 | | | | | | | | 5 | | | | | 2 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | | **4** | | | | | **6** | | | **2** | | |  | | | | **3** | | | | | | | | **5** | | | | | **2** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | **81,8%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | 19601 **«Швея»** (выпуск 2016г.) | | | 241 | | | 12 | | | Технология изготовления швейных изделий | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 6 | | | | | | | | 2 | | | | | 4 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Оборудование | | | 4 | | | | | 6 | | | 2 | | | - | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | | **4** | | | | | **6** | | | **2** | | | **-** | | | | **6** | | | | | | | | **2** | | | | | **4** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | **75%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | 19601 **«Швея»**  (выпуск 2017г.) | | | 241 | | | 11 | | | Технология изготовления швейных изделий | | |  | | |  | | | | | |  | | |  | | | 3 | | | | | | | 4 | | | | | | 4 | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  |
| Оборудование | | | 3 | | | 5 | | | | | | 3 | | | 0 | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  |
| **Количество оценок** | | | **3** | | | **5** | | | | | | **3** | | | **0** | | | **3** | | | | | | | **4** | | | | | | **4** | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | **68,2 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2016г.) | | | 261 | | | 11 | | | Кулинария | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 4 | | | | | | | | 4 | | | | | 3 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Оборудование | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 4 | | | | | | | | 3 | | | | | 4 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **8** | | | | | | | | **7** | | | | | **7** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | **68,2 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2016г.) | | | 262 | | | 10 | | | Кулинария | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 6 | | | | | | | | 3 | | | | | 1 | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Оборудование | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | 4 | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **9** | | | | | | | | **6** | | | | | **5** | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | **75 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2017г.) | | | 261 | | | 10 | | | Кулинария | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 3 | | | | | | | | 3 | | | | | 6 | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Оборудование ПОП | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 3 | | | | | | | | 1 | | | | | 6 | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **6** | | | | | | | | **4** | | | | | **12** | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | **41,7 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | 16675 **«Повар»**  (выпуск 2017 г.) | | | 262 | | | 11 | | | Кулинария | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 3 | | | | | | | | 4 | | | | | 4 | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| Оборудование ПОП | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | 2 | | | | | | | | 4 | | | | | 5 | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| **Количество оценок** | | |  | | | | |  | | |  | | |  | | | | **5** | | | | | | | | **8** | | | | | **9** | | | | | | | - | | | | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | |  |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | **59,1 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки по профессиональной подготовке – 67,1%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Поспелихинский филиал*** | | | | | | | | | | | | | | | | | **1-2 курс** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **3 курс** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | отл. | | | | хор. | | | | | | | уд. | | | неуд. | | | | | | | | | | | | | | отл. | | | | | | хор. | | | | | | | | | уд. | | | | | | | | неуд. | | | |
|  | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства**  (выпуск 2016г.) | | | 113 | | | | | | 26 | | | Русский язык | | | | - | | | | 11 | | | | | | | 15 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Математика | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | 4 | | | | | | | | | 22 | | | | | | | | - | | | |
| Физика | | | | - | | | | - | | | | | | | 26 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Количество оценок** | | | |  | | | | **11** | | | | | | | **41** | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | **4** | | | | | | | | | **22** | | | | | | | |  | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | **19%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | **-** | | | | 12 | | | | | | | 14 | | | **-** | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| МДК 03.01 Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С» | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | **-** | | | | | | 11 | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | **-** | | | |
| Квалификационный экз. по ПМ.01 «Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин» | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | 16 | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | - | | | |
| Квалификационный экз. по ПМ.02 | | | | 5 | | | | 11 | | | | | | | 10 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. по ПМ.03Транспортировка грузов | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | 17 | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | **-** | | | |
| **Количество оценок** | | | | **5** | | | | **23** | | | | | | | **24** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | **44** | | | | | | | | | **27** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | **61%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир**  ( выпуск 2016г.) | | | **313** | | | | | | 17 | | | Русский язык | | | | 4 | | | | 8 | | | | | | | 5 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Математика | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | 8 | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | - | | | |
| Экономика | | | | 1 | | | | 6 | | | | | | | 12 | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Количество оценок** | | | | **5** | | | | **14** | | | | | | | **17** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **-** | | | | | | **8** | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | **51%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01Розничная торговля непродовольственными товарами | | | | 3 | | | | 9 | | | | | | | 5 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами | | | | 3 | | | | 6 | | | | | | | 8 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | 9 | | | | 5 | | | | | | | 3 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.02 | | | | 9 | | | | 4 | | | | | | | 4 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | 6 | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | - | | | |
| **Количество оценок** | | | | **24** | | | | **24** | | | | | | | **20** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | **6** | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | **68%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства**  (выпуск 2017г.) | | | 114 | | | | | | 23 | | | Русский язык | | | | 1 | | | | 8 | | | | | | | 14 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Математика | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | 9 | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | - | | | |
| Физика | | | | - | | | | 3 | | | | | | | 20 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Количество оценок** | | | | **1** | | | | **11** | | | | | | | **34** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **-** | | | | | | **9** | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | **30%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | 1 | | | | 8 | | | | | | | 14 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| МДК 03.01 Теоретическая подготовка водителей категории «С» | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 15 | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | - | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 9 | | | | | | | | | 13 | | | | | | | | - | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | 13 | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | - | | | |
| **Количество оценок** | | | | **1** | | | | **8** | | | | | | | **14** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | **37** | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | **59%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства** (выпуск 2017г.) | | | 214 | | | | | | 21 | | | Русский язык | | | | - | | | | 12 | | | | | | | 9 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Математика | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | 10 | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | - | | | |
| Физика | | | | - | | | | 7 | | | | | | | 14 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Количество оценок** | | | | **-** | | | | **19** | | | | | | | **23** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **-** | | | | | | **10** | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | **46%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | 3 | | | | 11 | | | | | | | 7 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| МДК 03.01 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | 17 | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | - | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | 11 | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | - | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | 15 | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | - | | | |
| **Количество оценок** | | | | **3** | | | | **11** | | | | | | | **7** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **13** | | | | | | **43** | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | **83%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир** (выпуск2017г.) | | | 314 | | | | | | 21 | | | Русский язык | | | | 2 | | | | 14 | | | | | | | 5 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Математика | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 6 | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | - | | | |
| Экономика | | | | 9 | | | | 8 | | | | | | | 4 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Количество оценок** | | | | **11** | | | | **22** | | | | | | | **9** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **6** | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | **63%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами | | | | 7 | | | | 9 | | | | | | | 5 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами | | | | 5 | | | | 7 | | | | | | | 9 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | 6 | | | | 11 | | | | | | | 4 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.02 | | | | 4 | | | | 11 | | | | | | | 6 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | 8 | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | - | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | **22** | | | | **38** | | | | | | | **24** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | **8** | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по***  ***спец. дисциплинам*** | | | | **70%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 19.01.17  **Повар, кондитер** (выпуск 2017г.) | | | 414 | | | | | | 19 | | | Русский язык | | | | 1 | | | | 8 | | | | | | | 10 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Математика | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 7 | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | - | | | |
| Экономика | | | | 4 | | | | 7 | | | | | | | 8 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| **Количество оценок** | | | | **5** | | | | **15** | | | | | | | **18** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **7** | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | **49%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 08.01 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 4 | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | - | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | 10 | | | | 3 | | | | | | | 6 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.02 | | | | 6 | | | | 5 | | | | | | | 8 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | | 6 | | | | 9 | | | | | | | 4 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.04 | | | | 9 | | | | 3 | | | | | | | 7 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.05 | | | | 9 | | | | 3 | | | | | | | 7 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.06 | | | | 7 | | | | 6 | | | | | | | 6 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.07 | | | | 10 | | | | 3 | | | | | | | 6 | | | - | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.08 | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | 5 | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | - | | | |
| **Количество оценок** | | | | **57** | | | | **32** | | | | | | | **44** | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | **9** | | | | | | | | | **21** | | | | | | | | **-** | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | **62%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки СПО по ООД – 40,4%, по профессиональному циклу – 65,9%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2.2.5. Результаты государственной итоговой аттестации

Результаты защиты письменной экзаменационной работы

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код, наименование профессии | Количество  выпускников, чел | Форма аттестации | Курс обучения | | | |
| IIIкурс | | | |
| отл. | хор. | удов. | неуд. |
| 1 | 2 | 4 | 5 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 1 | 35.01.13 Тракторист –машинист с/х производства | 25 | ГИА (защита письменной работы) | - | 9 | 16 | - |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2015г.** | | | | **36 %** | | | |
| 1 | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | 18 | ГИА (защита письменной работы) | 5 | 12 | 1 | - |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2016 г.** | | | | **94,4%** | | | |
| 1 | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | 21 | ГИА (защита письменной работы) | 6 | 8 | 7 | - |
| 2 | 19.01.17 Повар, кондитер | 19 | ГИА (защита письменной работы) | 10 | 6 | 3 | - |
|  | **ИТОГО** | **40** |  | 16 | 14 |  |  |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2017 г.** | | | | **75%** | | | |

Результаты защиты письменной экзаменационной работы в филиале

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Код, наименование профессии | Количество выпускников,чел | Форма аттестации | Курс обучения | | | | |
| IIIкурс | | | | |
| отл. | хор. | удов. | неуд. | |
| 1 | | 2 | 4 | 5 | 10 | 11 | 12 | 13 | |
| **1** | | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | 14 | ГИА (защита письменной работы) | 4 | 5 | 5 | - | |
| **2** | | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | 15 | ГИА (защита письменной работы) | 2 | 7 | 6 | - | |
| **3** | | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | 23 | ГИА (защита письменной работы) | 5 | 9 | 9 | - | |
| **ИТОГО** | | | **52** |  | **11** | **21** | **20** | **-** | |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2015 г.** | | | | | **62%** | | | | |
| **1** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | 26 | ГИА (защита письменной работы) | 5 | 13 | 8 | | - | |
| **2** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | 17 | ГИА (защита письменной работы) | 8 | 6 | 3 | | - | |
| ИТОГО | | | 43 |  | **13** | **19** | **11** | | **-** | |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2016 г.** | | | | | **74%** | | | | |
| **1** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | 23 | ГИА (защита письменной работы) | 6 | 7 | 10 | | - | |
| **2** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | 21 | ГИА (защита письменной работы) | 4 | 7 | 10 | | - | |
| **3** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | 21 | ГИА (защита письменной работы) | 8 | 1 | 12 | | - | |
| **4** | 19.01.17  Повар, кондитер | | 19 | ГИА (защита письменной работы) | 2 | 3 | 14 | | - | |
| **ИТОГО** | | | **84** |  | **20** | **18** | **46** | | **-** | |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2017 г.** | | | | | **45%** | | | | |

**Результаты выполнения практической квалификационной работы.**

Таблица 7

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код, наименование профессии | Количество  выпускников, чел | Форма аттестации | Курс обучения | | | |
| IIIкурс | | | |
| отл. | хор. | удов. | неуд. |
| 1 | 2 | 4 | 5 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 1 | 35.01.13. Тракторист –машинист с/х производства | 25 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 0 | 15 | 10 |  |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2015 г.** | | | | **60 %** | | | |
| 1 | 35.01.13. Тракторист – машинист с/х производства | 18 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 5 | 12 | 1 | - |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2016 г.** | | | | **94,4%** | | | |
| 1 | 35.01.13. Тракторист – машинист с/х производства | 21 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 3 | 14 | 4 | - |
| 2 | 19.01.17. Повар, кондитер | 19 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 10 | 5 | 4 | - |
|  | **ИТОГО** | 40 |  | 13 | 19 | 8 |  |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2017 г.** | | | | **80%** | | | |

Результаты выполнения практической квалификационной работы (профессиональная подготовка)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код, наименование профессии | Количество  выпускников, чел | | Форма аттестации | Курс обучения | | | |
| II курс | | | |
| отл. | хор. | удов. | неуд. |
| 1 | 2 | 4 | | 5 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 1 | Швея | 11 | | практическая квалификационная работа | 3 | 3 | 5 | 0 |
| 2 | Повар | 25 | | практическая квалификационная работа | 11 | 9 | 5 | 0 |
| 3 | Штукатур, облицовщик-плиточник | 12 | | практическая квалификационная работа | 9 | 0 | 3 | 0 |
| 4 | Каменщик, печник | 12 | | практическая квалификационная работа | 6 | 5 | 1 | 0 |
|  | **ИТОГО** | **60** | |  | **29** | **17** | **14** | **0** |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2015 г.** | | | | | **76,7 %** | | | |
| 1 | Швея | | 12 | практическая квалификационная работа | 8 | 4 | 0 | 0 |
| 2 | Повар | | 22 | практическая квалификационная работа | 13 | 6 | 3 | 0 |
| 3 | Штукатур, облицовщик-плиточник | | 9 | практическая квалификационная работа | 6 | 3 | 0 | 0 |
| 4 | Каменщик, печник | | 8 | практическая квалификационная работа | 6 | 2 | 0 | 0 |
|  | **ИТОГО** | | **51** |  | 33 | 15 | 3 | 0 |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2016 г.** | | | | | **94 %** | | | |
| 1 | Швея | | 9 | практическая квалификационная работа | 3 | 5 | 1 | 0 |
| 2 | Повар | | 21 | практическая квалификационная работа | 8 | 5 | 8 | 0 |
| 3 | Штукатур, облицовщик-плиточник | | 9 | практическая квалификационная работа | 4 | 5 | 0 | 0 |
| 4 | Каменщик, печник | | 22 | практическая квалификационная работа | 8 | 8 | 6 | 0 |
|  | **ИТОГО** | | **61** |  | **23** | **23** | **15** | **0** |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2017 г.** | | | | | **75,4%** | | | |

Поспелихинский филиал

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Код, наименование профессии | Количество выпускников,чел | Форма аттестации | Курс обучения | | | | |
| IIIкурс | | | | |
| отл. | хор. | удов. | неуд. | |
| 1 | | 2 | 4 | 5 | 10 | 11 | 12 | 13 | |
| **2** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | 29 | ГИА ( практическая квалификационная работа) | 4 | 19 | 6 | | 0 | |
| **3** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | 22 | ГИА практическая квалификационная работа) | 8 | 7 | 7 | | 0 | |
|  | **ИТОГО** | | **52** |  | **12** | **26** | **13** | | **0** | |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2015 г.** | | | | | **67 %** | | | | | |
| **1** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | 26 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 5 | 17 | 4 | | 0 | |
| **2** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | 17 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 9 | 7 | 1 | | 0 | |
| **ИТОГО** | | | **43** |  | **14** | **18** | **5** | | **0** | |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2016 г.** | | | | | **93 %** | | | | |
| **2** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | 44 | ГИА(практическая квалификационная работа) | 13 | 17 | 14 | | 0 | |
| **3** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | 21 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 5 | 7 | 9 | | 0 | |
| **4** | 19.01.17  Повар, кондитер | | 19 | ГИА (практическая квалификационная работа) | 6 | 4 | 9 | | 0 | |
| **ИТОГО** | | | **84** |  | **24** | **28** | **32** | | **0** | |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2017 г.** | | | | | **59 %** | | | | |

**2.2.6. Востребованность выпускников**

***Наличие договоров с предприятиями на подготовку рабочих.***

В целях улучшения ситуации по трудоустройству выпускников на рынке труда в лицее создана Служба содействия трудоустройству выпускников.

Основной задачей Службы является создание условий для самореализации личности выпускника на рынке труда, его адаптации и успешной социализации в обществе. Трудоустройство выпускников организовано через систему социального партнёрства, в рамках которой обучающиеся получают реальную возможность освоить будущие рабочие места, зарекомендовать себя и приобрести необходимые профессиональные компетенции в течение прохождения производственной практики на выпускном курсе, работая на производстве.

Основными партнёрами - работодателями являются организации и предприятия различных форм собственности Егорьевского, Новичихинского, Рубцовского районов, Поспелихинского, Курьинского, Краснощековского, такие как:

Таблица8

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код профес-  сии | Наименование  профессии, специальности | Договора о целевом обучении | | | |
| Группа | Количество обучающихся, чел | Количество договоров | Форма собственности и  название предприятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| **По программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.** | | | | | | |
| 1 | 43.01.09 | Повар, кондитер | 111  1 курс | 25 | **2** | КФХ «Нива»/1  КФХ «Трофимченко Н.Н.» |
| 2 | 19.01.17 | Повар, кондитер | 211  2 курс | 26 | **8** | ООО «Маринэ»/2  Егорьевское РайПО/4  МОУ «Сростинская СОШ»/2 |
| 311  3 курс | 19 | **5** | ООО «Маринэ»/1  МОУ «Сростинская СОШ»/1  ИП «Толстунов С.Г.»/2  КФХ «Нива»/1 |
| 417  1 курс | 25 | **0** | - |
| 415  3 курс | 19 | **3** | МКОУ «Первокаменская СОШ»  МКОУ «Краснояровская СОШ»  СПК «Знамя Родины» |
|  |  | **ИТОГО:** |  | **114** | **18** | **15,8 %** |
| 3 | 35.01.13 | Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства | 131  1 курс | 25 | **12** | СПК «Корболиха»/1,  АО «Сибирь»/1, КФХ «Нива»/3,  ООО «Хлебороб»/4,  ИП «Бухтоярова»/1  ООО «Арболит»/1  СПК «имени Кирова»/1 |
| 231  2 курс | 24 | **10** | ООО «Феникс иК»/2  ООО «Арболит»/2  ИП «Бухтоярова М.А.»/1  СПК «Ордена Ленине колхоз имени И.Я.Шумакова»/3  ООО «Кварц»/1  СПК «имени Кирова»/1 |
| 331  3 курс | 20 | **4** | ООО «Феникс и К»/2  ООО «Арболит»/2 |
| 117  1 курс | 25 | **0** |  |
| 116  1 курс | 25 | **7** | ООО «Мелира»/1, ФГБУ «Алтайская МИС»/1, КХ «С.И.Макаров»/1, ООО «Восход»/1, ИП «Гуляев И.Ю.»/1, КФХ «Куянов А.И.»/1, СПК «Знамя Родины»/1 |
| 115  3 курс | 23 | **3** | ООО «Восход»/1, КХ «Макаров С.И»/1, ИП «Аллабян» |
| 215  3 курс | 25 | **0** | - |
| **ИТОГО:** |  | **167** | **36** | **21,6 %** |
|  | 38.01.02 | «Продавец, контролёр-кассир» | 317  1 курс | 25 | **0** | - |
| 316  2 курс | 24 | **18** | ИП «Шарунов»/2,  Пспелихинское райПО/6,  ООО «ЮГ Алтая»/1  ИП «Сугоруких»/1  ИП «Кобзев А.Н»/1,ИП «Баскаков А.А.»/1,ИП «Аветисян А.А»/ 2, ИП «Соболевская А.Д»/1, ООО «Новэкс»/1, ИП «Поломошнов В.К»/1, ИП «Паутова Т.В.»/1, |
| 315  З курс | 22 | **22** | Поспелихинское райПО/10, Змеиногорское райПО/2, Маралихинсое сельПО/1  Третьяковское райПО/1,  ИП «Деменко Г.Н.»/1,  ИП «Кононова Т.А.»/1,  ИП «Дедова Л.М.»1,  ИП «Хлыстова Ю.А.»/1,  ИП «Безбородова В.А»/1,  ИП «Соболевская А.Д»/1,  ИП «Лопатин О.В.»/1,  ИП «Селифонова О.Ю.»/1 |
|  |  | **ИТОГО:** |  | 71 | **40** | **56,3%** |

***Трудоустройство выпускников***

Таблица 9

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессии | Всего  выпус-  кников,  чел | Распределение выпускников в соответствии с их намерениями | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Трудо-  устроены после выпуска,  чел | | Трудоустроены по профессии | | Обратились  в ЦЗН | | Не планируют трудоустройства в текущем году | | | | | | | | | | |
| Продолжают обучение, чел. | | | | Призваны  в РА, чел | | В декретном отпуске | | Не определились с планами  на будущее | | |
| **2015 год** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| « Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства» | 52 | **Чел.** | **%** | **Чел.** | **%** | **Чел.** | **%** | **Чел.** | | | **%** | **Чел.** | **%** | **Чел.** | **%** | **Чел.** | **%** | |
| 36 | **69,2** | 30 | **57,7** | 1 | **1,9** | 3 | | | **5,8** | 10 | **19,2** | 2 | 3,9 | 0 | 0,0 | |
| Продавец, контролёр-кассир» | 24 | 18 | **75,0** | 18 | **75,0** | 0 | **0,0** | 2 | | | **8,3** | 0 | **0,0** | 4 | **16,7** | 0 | **0,0** | |
| Штукатур, облицовщик-плиточник | 12 | 11 | **91,7** | 4 | **33,3** | 0 | **0,0** | 0 | | | **0,0** | 1 | **8,3** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | |
| Повар | 25 | 18 | **72,0** | 18 | **72,0** | 0 | **0,0** | 0 | | | **0,0** | 2 | **8** | 5 | **20,0** | 0 | **0,0** | |
| Швея | 10 | 10 | **100** | 8 | **80,0** | 0 | **0,0** | 0 | | | **0,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | |
| Каменщик, печник | 12 | 11 | **91,7** | 4 | **33,3** | 0 | **0,0** | 0 | | | **0,0** | 1 | **8,3** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | |
| **Всего** | **135** | **104** | **77,0** | **82** | **60,7** | **1** | **0,7** | **5** | | | **3,7** | **14** | **10,5** | **11** | **8,1** | **0** | **0,0** | |
| **2016 год** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| « Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства» | 44 | 26 | **59,1** | 18 | **40,9** | 0 | **0,0** | 0 | | **0,0** | | 16 | **36,4** | 1 | **2,3** | 1 | | **2,3** |
| Продавец, контролёр-кассир» | 17 | 13 | **76,7** | 13 | **76,7** | 0 | **0,0** | 0 | | **0,0** | | 0 | **0,0** | 4 | **23,5** | 0 | | **0,0** |
| Штукатур, облицовщик-плиточник | 9 | 8 | **88,9** | 5 | **55,6** | 1 | **11,1** | 0 | | **0,0** | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 0 | | **0,0** |
| Повар | 22 | 12 | **54,5** | 12 | **54,5** | 8 | **36,4** | 0 | | **0,0** | | 0 | **0,0** | 1 | **4,5** | 1 | | **4,5** |
| Швея | 12 | 10 | **83,3** | 8 | **0,0** | 0 | **0,0** | 0 | | **0,0** | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 2 | | **16,7** |
| Каменщик, печник | 8 | 7 | **87,5** | 4 | **50,0** | 0 | **0,0** | 0 | | **0,0** | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 1 | | **12,5** |
| **Всего** | **112** | **76** | **67,9** | **60** | **53,6** | **9** | **8,0** | **0** | | **0,0** | | **16** | **14,4** | **6** | **5,4** | **5** | | **4,5** |
| **2017 год** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства. | 65 | 44 | **67,7** | 43 | **66,2** | 0 | **0,0** | 20 | **30,8** | | | 1 | **1,54** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | |
| Повар, кондитер | 38 | 24 | **63,2** | 21 | **55,3** | 0 | **0,0** | 2 | **5,26** | | | 2 | **5,26** | 9 | **23,7** | 1 | **2,63** | | |
| Продавец, контролёр-кассир | 21 | 16 | **76,2** | 16 | **76,2** | 1 | **4,8** | 0 | **0,0** | | | 1 | **4,76** | 3 | **14,3** | 0 | **0,0** | | |
| Штукатур, облицовщик-плиточник | 9 | 9 | **100** | 3 | **33,3** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | |
| Повар | 21 | 13 | **61,9** | 11 | **52,4** | 1 | **4,8** | 0 | **0,0** | | | 1 | **4,76** | 2 | **9,5** | 4 | **19,1** | | |
| Швея | 9 | 6 | **66,7** | 3 | **33,3** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | | 1 | **11,1** | 2 | **22,2** | 0 | **0,0** | | |
| Каменщик, печник | 22 | 14 | **63,6** | 5 | **22,7** | 4 | **18,2** | 0 | **0,0** | | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 4 | **18,2** | | |
| Каменщик, бетонщик | 12 | 7 | **58,3** | 6 | **50,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 5 | **41,7** | | |
| **Всего** | **197** | **133** | **67,5** | **108** | **54,8** | **6** | **3,05** | **22** | **11,2** | | | **6** | **3,1** | **16** | **8,1** | **14** | **7,1** | | |

**Вывод:** Как показал анализ трудоустройства, в результате проводимой работы трудоустроено 67,5% выпускников. Данный показатель снизился по отношению к 2016 году на 0,4%, по отношению к 2015 г. на 9,5 %. Причина отрицательной динамики - увеличение количества обучающихся, выпускаемых на рынок труда и снижение вакантных мест у работодателей.. Организация занятий теоретического и производственного обучения на производственных базах работодателей показывает повышение внимания работодателей на будущих выпускников с целью их дальнейшего трудоустройства.

Занятость выпускников составила: 2015 г.-100% ; 2016 г.- 95,5%; 2017г.-92,9 %. Наблюдается также снижение занятости выпускников за счёт увеличения количества лиц, имеющих материальный доход в виде социальных выплат по инвалидности.

**III. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Лицей укомплектован квалифицированным педагогическим составом, обеспечивающим подготовку рабочих в соответствии с требованиями профессиональных образовательных программ.

Учебно-воспитательный процесс в профессиональном лицее осуществляют 46 педагогических работника. Одним из факторов, определяющим достижение стратегических задач, является постоянно развивающийся уровень профессиональной компетентности педагогов.

Сведения о квалификации кадров.

Таблица 10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Квалификационная категория | Преподаватели | Мастера п/о | Прочие пед. работники | Всего |
| Высшая | 4 | 8 | 4 | 14 (30%) |
| Первая | 3 | 10 | 5 | 18 (39%) |
| Соответствие занимаемой должности | - | - | 2 | 2 (5%) |
| Нет категории | 1 | 7 | 4 | 12 (26%) |
| **ИТОГО:** | **8** | **25** | **13** | **46** |
| - с высшим профессиональным образованием | 8 | 8 | 5 | 21 (45,7) |
| - со средним профессиональным образованием | - | 17 | 8 | 25 (54,3) |
| Повышение квалификации, переподготовка, стажировка | 2 | 14 | 5 | 21 |

Награждены государственными и отраслевыми наградами 9 чел.

**"Отличник профтехобразования РСФСР" – Зоткин Б. Н., Ишимов С.М.,  
"Почетный работник начального профессионального образования" – Белобаба Н.В., Пронина И.А., Белобаба Е.А., Самодаева Т.Г., Павлова Н.Н., Шумекина И.В., Корбмахер С.Р.,**

Анализ данных таблицы показывает, что лицей укомплектован педагогическими работниками. Все преподаватели имеют высшее образование, образование преподавателей профессиональных дисциплин соответствует профилю преподаваемых дисциплин и модулей. Мастера производственного обучения, ведущие учебную и производственную практики, также имеют соответствующее образование, 74% педагогических работников имеют квалификационные категории.

В целях совершенствования работы педагогических кадров, в лицее проводятся открытые уроки, мастер-классы, инструктивно-методические совещания.

Педагогические работники своевременно повышают квалификацию на курсах повышения квалификации, проходят переподготовку, стажировки на производственных базах работодателей. За 2017 год прошли обучение 21 педагогический работник. Качество и результативность научно-методической работы в лицее зависит от грамотно разработанного учебно-методического обеспечения учебного процесса, то есть от планирования, разработки и создания оптимального комплекса учебно-программной, учебно-методической документации с использованием различных средств обучения, необходимых для полного и качественного обучения в рамках времени и содержания, определяемых Федеральным стандартом.

Преподавателями и мастерами производственного обучения по обучаемым профессиям была проведена большая научно-методическая работа по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей; перспективно-тематическое планирование учебных дисциплин, МДК; контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированных зачетов, зачетов; контрольно-оценочные средства для проведения экзамена, в том числе и квалификационного; перечень практических экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ; паспорта комплексно – методического обеспечения дисциплин МДК.

Ежегоднопедагогические работники лицея участвуют в краевых научно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства. В 2017г. педагоги участвуют во Всероссийском фестивале педагогических идей «Открытый урок», получают дипломы и сертификаты, а также в краевых конкурсах педагогического мастерства «Моя педагогическая инициатива». 4 студента участвовали в отборочном туре (зональном) регионального чемпионата Worldskills по номинациям Поварское дело, 4 студента в номинации Эксплуатация сельскохозяйственных машин и оборудования. 2 двое обучающихся участвовали в краевом чемпионате Абилимпикс, Шпигальских Лиза заняла 2–е место в номинации Портной. Педагоги подготовившие участников получили сертификат эксперта. 3 студента участвовали в краевой научно-практической конференции «Я специалист, которого ждут», Смирнова Женя получила диплом за 3-е место.

Педагоги участвуют в проектах «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в РФ», всероссийских конкурсах **«Внеурочная деятельность как неотъемлемая часть образовательного процесса» 2 педагога получили диплом за 2 –е место. Студенты участвовали и получили грамоты, дипломы во всероссийской олимпиаде по специальности Коммерция (**Бурова Наталья - диплом 3 степени**), всероссийской онлайн - олимпиаде (Иванова Ирина –диплом лауреата), в краевом фотоконкурсе «Взгляд на природу» - получили 6 дипломов.**

**Вывод:** В лицее используются разнообразные формы повышения квалификации педагогических работников. Каждый педагогический работник обучается на плановых курсах повышения квалификации не менее одного раза в 3 года. Педагоги активно участвуют в различных мероприятиях (фестивалях, конкурсах, научно-практических конференциях), а также готовят студентов к творческой деятельности.

**IV.** **Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

***4.1. Характеристика учебных программ по основным профессиональным образовательным программам (ОПОП).***

Подготовка квалифицированных рабочих в лицее осуществляется на основании разработанных основных профессиональных образовательных программ.

Основные профессиональные образовательные программы включают в себя: Государственный образовательный стандарт по профессии (Федеральный государственный образовательный стандарт), учебный план, график учебного процесса, пояснения к учебному плану, примерные программы по общеобразовательным дисциплинам и рабочие программы учебных дисциплин и производственных практик, программы итоговой аттестации выпускников, перечень учебных кабинетов и лабораторий, другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию требований Государственного образовательного стандарта (Федерального государственного образовательного стандарта). В 2017 году начато обучение по профессии 43.01.13 Повар, кондитер из перечня профессий ТОП-50.

Организация образовательного процесса регламентируется рабочим учебным планом для каждой профессии и уровня образования.

Рабочие учебные планы разработаны в соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», ФГОС СПО и регламентируют порядок реализации ОПОП по профессии СПО, в том числе с реализацией ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учётом профиля получаемого профессионального образования. Они составляются на нормативный срок освоения профессиональных образовательных программ и определяют график учебного процесса, данные по бюджету времени, план учебного процесса, перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин по курсам и семестрам, консультации, виды учебных занятий и производственной практики, формы промежуточной аттестации и виды итоговой аттестации, перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских.

Рабочие учебные планы утверждаются директором лицея.

***4.2. Организация методической работы в образовательном учреждении:***

В лицее функционирует методический совет, который способствует развитию профессиональной компетентности педагогических работников, изучает, выявляет и обобщает передовой педагогический опыт. В лицее созданы методические объединения преподавателей и мастеров производственного обучения:

1. Методическое объединение профессионального цикла (преподаватели и мастера п/о по профессиям);
2. Методическое объединение по воспитательной деятельности.

В филиале: 1. Методическое объединение преподавателей общеобразовательных дисциплин;

2. Методическое объединение преподавателей и мастеров п/о по профессии «Тракторист-машинист с/х производства»;

3. Методическое объединение преподавателей и мастеров п/о по профессии «Продавец, контролер-кассир», «Повар, кондитер».

Все методические объединения работают по утвержденному на учебный год плану работы, реализующему задачи программы развития лицея.

Педагогический коллектив лицея работает над общей методической темой программы развития: «***Компетентностный подход в подготовке квалифицированных рабочих».***

Качественное повышение результатов образовательного процесса составляется из развития личности учащихся и развития личности педагога. Педагоги лицея используют в своей работе инновационные технологии (личностно-ориентированые технологии, уровневой дифференциации, проектно-исследовательской деятельности, АМО, модерация, кейсы и др.) и отдельные элементы таких технологий, как: работа в группах, метод проектов, метод конкретных ситуаций, игровые технологии, опережающее обучение, здоровьесбережение, метод портфолио, тестовый контроль знаний, использование возможностей ИКТ и другие методы и технологии.

В использовании новых обучающих педагогических технологий можно определить два основных подхода:

* использование инноваций в рамках традиционного комбинированного урока,
* внедрение нестандартных форм организации процесса обучения как альтернативы традиционному уроку (урок-презентация, интегрированный урок и др.)

В процессе профессиональной подготовки внедряются приёмы и методы организации труда, используемые на предприятиях. Получение профессиональных навыков происходит и в процессе изготовления готовой продукции, отрабатывается умение применять теоретические знания для решения практических задач, формируется стремление к глубокому пониманию выбранной профессии. Начата организация занятий в рамках дуального обучения (отдельные занятия по УП и теоретическому обучению проводятся на базе сельхозпредприятий района).

В процессе общеобразовательной подготовки решаются следующие задачи:

* профессиональная направленность;
* воздействие на эмоции;
* усиление практической направленности содержания дисциплин;
* повышение качества знаний;
* внедрение регионального компонента;
* внедрение инновационных технологий;
* внедрение информационных технологий и ресурсов.

**Вывод:** Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса позволяет осуществлять подготовку высококвалифицированных рабочих кадров.

**V. Библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса.**

***5.1. Информационно-техническое обеспечение***

В лицее имеется следующее информационно- техническое обеспечение:

Таблица 11

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерий | Значение | филиал |
|  | Наличие локальной сети в учреждении (да/нет) | да | да |
|  | Наличие доступа к сети Интернет (да/нет) | да | да |
|  | Количество компьютерных классов | 2 | 1 |
|  | Количество компьютеров в учреждении | 98 | 41 |
|  | Количество компьютеров, используемых в учебном процессе (размещенных в учебных кабинетах) | 76 | 41 |
|  | Количество используемых в учебном процессе компьютеров, обеспеченных доступом к сети Интернет | 55 | 32 |
|  | Оснащенность компьютеров лицензионным программным обеспечением (в %) | 100% | 100% |
|  | Количество единиц множительной техники | 22 | 7 |
|  | Мультимедийный проектор (количество единиц) | 19 | 10 |
|  | Интерактивная доска (количество единиц) | 6 | 3 |
|  | Ноутбуки | 16 | 6 |
|  | Телевизоры | 2 | 3 |
|  | Видеомагнитофоны | 1 | - |
|  | *Видеокамера* | - | - |

Доступ обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети Интернет в лицее осуществляется в соответствии с требованиями доступа обучающихся к сети Интернет.

***5.2. Состояние библиотечного фонда***

Общий фонд библиотеки составляет 18418 экземпляров. Он включает в себя учебную, методическую, научно-популярную, художественную, справочную литературу, а также периодические издания. Все учебник , учебные издания , пособия рекомендованы ФИРО .

За 2017г в библиотеку поступило 686 экземпляра (на сумму 501 305 рублей) новых учебников в том числе УМК. Поступают периодические издания: «Сельский механизатор».

В библиотеке имеется небольшой читальный зал на 20 мест, установлено 4 персональных компьютера, объединенных в локальную сеть, есть выход в Интернет, принтер.

**5.2.1. Перечень учебников** используемых в образовательном процессе, в группах обучающихся по программам среднего профессионального образования. Таблица 12

**Дополнительные учебники по общеобразовательным дисциплинам**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В помощь общеобразовательные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Название издания | | | | Авторы издания | | | Издательство | | Год издания | | | Количество экземпляров | | | | |
| Русский язык | | | | Власенков, Рыбченкова | | | Просвещение | | 2005 | | | 20 | | | | |
| Литература. Русская литература 19 века, 10 кл., часть 1 | | | | Архангельский | | | Дрофа | | 2013 | | | 15 | | | | |
| Литература. Русская литература 19 века, 10кл.,часть 2 | | | | Архангельский | | | Дрофа | | 2013 | | | 15 | | | | |
| Литература. Русская литература 20 века,часть1, 11кл | | | | Агеносов | | | Дрофа | | 2010 | | | 20 | | | | |
| Литература. Русская литература 20 века, часть2, 11кл | | | | Агеносов | | | Дрофа | | 2010 | | | 20 | | | | |
| Английский язык | | | | Кузовлев | | | Просвещение | | 2005 | | | 20 | | | | |
| Алгебра и начала математического анализа, часть 1 | | | | Мордкович | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Алгебра и начала математического анализа, часть 1, Задачник | | | | Мордкович | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Алгебра и начала математического анализа, часть 2 | | | | Мордкович | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Алгебра и начала математического анализа, часть 2,Задачник | | | | Мордкович | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Геометрия | | | | Погорелов | | | Просвещение | | 2008 | | | 10 | | | | |
| Информатика и ИКТ 10 кл | | | | Макарова | | | Питер-Пресс | | 2008 | | | 10 | | | | |
| Информатика и ИКТ 11 кл | | | | Макарова | | | Питер-Пресс | | 2008 | | | 10 | | | | |
| Информатика и ИКТ 10 кл | | | | Угринович | | | Бином | | 2010 | | | 10 | | | | |
| Информатика и ИКТ 11 кл | | | | Угринович | | | Бином | | 2010 | | | 10 | | | | |
| Физика 10 кл | | | | Мякишев | | | Просвещение | | 2011 | | | 15 | | | | |
| Физика 11 кл | | | | Мякишев | | | Просвещение | | 2011 | | | 21 | | | | |
| Химия 10 кл | | | | Рудзитис | | | Просвещение | | 2011 | | | 15 | | | | |
| Основы общей химии 11 кл | | | | Рудзитис | | | Просвещение | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Биология 10-11 кл | | | | Сивоглазов | | | Дрофа | | 2011 | | | 15 | | | | |
| История России с древнейших времен 10 кл | | | | Сахаров | | | Просвещение | | 2006 | | | 27 | | | | |
| История России. Конец 17-19в.,10 кл. | | | | Буганов | | | Просвещение | | 2006 | | | 25 | | | | |
| История России 1945-2008гг, 11 кл | | | | Уткин | | | Просвещение | | 2009 | | | 10 | | | | |
| Россия и мир 10 кл | | | | Волобуев | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Россия и мир 11 кл | | | | Волобуев | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Обществознание Глобальный мир в 21в. | | | | Поляков | | | Просвещение | | 2008 | | | 2 | | | | |
| Обществознание 10 кл | | | | Боголюбов | | | Просвещение | | 2011 | | | 14 | | | | |
| Обществознание 11 кл | | | | Боголюбов | | | Просвещение | | 2011 | | | 14 | | | | |
| Право 10-11 кл. (профильный уровень) | | | | Никитин | | | Дрофа | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Право 10-11 кл. (базовый уровень) | | | | Никитин | | | Просвещение | | 2011 | | | 15 | | | | |
| География. Современный мир 10-11кл | | | | Гладкий | | | Просвещение | | 2011 | | | 10 | | | | |
| Деловая культура и психология общения | | | | Шеламова | | | ИЦ Академия | | 2009 | | | 11 | | | | |
| Основы безопасности жизнедеятельности 10 кл | | | | Фролов | | | Астрель | | 2006 | | | 26 | | | | |
| Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл | | | | Фролов | | | Астрель | | 2006 | | | 26 | | | | |
| Основы безопасности жизнедеятельности 10 кл | | | | Латчук | | | Дрофа | | 2011 | | | 14 | | | | |
| Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл | | | | Марков | | | Дрофа | | 2011 | | | 14 | | | | |
| Физическая культура | | | | Лях | | | Просвещение | | 2006 | | | 40 | | | | |
| **Специальные дисциплины по профессии**  **Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Бродский А.М. Черчение (металлообработка) (12-е изд.) учебник 112104034 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 2 | Гладов Г.И. Тракторы: Устройство и техническое обслуживание (8-е изд.) учеб. пособие 108110272 2016 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 3 | Гусаков Ф.А. Организация и технология механизированных работ в растениеводстве: Практикум (6-е изд., стер.) учеб. пособие 106108561 2015 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 4 | Купреенко А.И. Выполнение механизированных работ на животноводческих комплексах и механизированных фермах (1-е изд.) учебник 101117203 2016 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 5 | Набоких В.А. Электрооборудование автомобилей и тракторов (5-е изд., стер.) учебник 105113240 2015 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 6 | Опарин И.С. Основы технической механики (6-е изд.) учебник 106113338 2016 | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 7 | Покровский Б.С. Основы слесарных и сборочных работ (9-е изд.) учебник 109112561 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 8 | Родичев В.А. Грузовые автомобили (11-е изд., испр.) учеб. пособие 111101140 2014 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 9 | Родичев В.А. Тракторы (15-е изд.) учебник 115101150 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 10 | Соколова Е.Н. Материаловедение: Методика преподавания (2-е изд., стер.) методическое пособие для преподавателей 102113549 2014 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 11 | Солнцев Ю.П. Материаловедение (13-е изд.) учебник 113108197 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 12 | Устинов А.Н. Сельскохозяйственные машины (15-е изд.) учеб. пособие 115101198 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| 13 | Ярочкина Г.В. Основы электротехники (4-е изд.) учеб. пособие 104113312 2016 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | | | 15 | |
| **Дополнительне** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Слесарное дело | | | | | Покровский | | | ИЦ Академия | | | 2008 | | | | 2 | |
| Техническая механика | | | | | Вереина | | | ИЦ Академия | | | 2008 | | | | 2 | |
| Электротехника | | | | | Бутырин | | | ИЦ Академия | | | 2013 | | | | 2 | |
| Основы рыночной экономики и предпринимательства | | | | | Череданова | | | ИЦ Академия | | | 2008-2013 | | | | 18 | |
| Сельскохозяйственные машины | | | | | Устинов | | | ИЦ Академия | | | 2011 | | | | 20 | |
| Техническое обслуживание и ремонт тракторов | | | | | Пучин | | | ИЦ Академия | | | 2008 | | | | 20 | |
| Тракторы | | | | | Родичев | | | ИЦ Академия | | | 2003 | | | | 20 | |
| Грузовые автомобили | | | | | Родичев | | | ИЦ Академия | | | 2003 | | | | 11 | |
| Ремонт двигателя внутреннего сгорания | | | | | Кузнецов | | | ИЦ Академия | | | 2013 | | | | 15 | |
| Организация и технология механизированных работ в растениеводстве | | | | | Верещагин | | | ИЦ Академия | | | 2009 | | | | 10 | |
| Безопасное и экономичное управление автомобилем | | | | | Шестопалов | | | ИЦ Академия | | | 2003 | | | | 10 | |
| Правила дорожного движения | | | | |  | | | Астрель | | | 2014 | | | | 25 | |
| **Повар – кондитер** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) учебник 112112374 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | 15 | | | |
| 2 | | Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3-е изд., стер.) учебник 103116362 2016 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | 15 | | | |
| 3 | | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (10-е изд.) учебник 110101064 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | 15 | | | |
| 4 | | Мартинчик А.Н. Физиология питания (2-е изд., стер.) учебник 102116232 2015 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | 15 | | | |
| 5 | | Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (10-е изд., стер.) учебник 110112166 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | 15 | | | |
| 6 | | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник 108112442 2017 ИЦ Академия | | | | | | | | | | | 15 | | | |
| 7 | | Дубровская НИ Приготовление супов и соусов , 1-е издание 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 8 | | Дубровская НИ Приготовление супов и соусов , Практикум 1-е издание 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 9 | | Ермилова СВ Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 10 | | Качурина ТА Приготовление блюд из рыбы , 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 11 | | Качурина ТА Приготовление блюд из рыбы , Практикум 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 12 | | Лаушкина ТА Основы микробиологии , физиологии питания, санитарии и гигиены 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 13 | | Лутошкина ГГ Техническое оснащение и организация рабочего места 2-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 14 | | Самородова ИП Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 15 | | Самородова ИП Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Практикум 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 16 | | Семичева ГП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок, разнообразного ассортимента 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 25 | | | |
| 17 | | Синицына АВ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 20 | | | |
| 18 | | Шитякова ТЮ Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 1-е изд. 2017 | | | | | | | | | | | 20 | | | |
| Дополнительные | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кулинария | | | Анфимова | | | ИЦ Академия | | | | 2005-2013 | | 18 | | | | |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | | | Радченко | | | Феникс | | | | 2006 | | 15 | | | | |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | | | Усов | | | ИЦ Академия | | | | 2008-2013 | | 15 | | | | |
| Основы физиологии питания | | | Матюхина | | | ИЦ Академия | | | | 2011 | | 50 | | | | |
| Товароведение пищевых продуктов | | | Матюхина | | | ИЦ Академия | | | | 2006-2011 | | 15 | | | | |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания | | | Золин | | | ИЦ Академия | | | | 2011 | | 11 | | | | |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий. | | | Бутейкис | | | ИЦ Академия | | | | 2010 | | 10 | | | | |
| Калькуляция и учет в общественном питании | | | Потапова | | | ИЦ Академия | | | | 2013 | | 10 | | | | |

**Профессиональный цикл (филиал)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название издания | Авторы издания | Издательство | Год издания | Количество экземпляров |
| **Профессия «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»** | | | | |
| Основы слесарного дела | Покровский Б.С. | ИЦ Академия | 2011 | 1 |
| Организация и технология механизированных работ в растениеводстве | Верещагин Н.И. Левшин А.Г. Скороходов А.Н. | ИЦ Академия | 2011 | 1 |
| Сельскохозяйственные машины | УстиновА.Н. | ИЦ Академия | 2010 | 15 |
| Современные зерноуборочные комбайны | Ожерельев В.Н. | Колос | 2008 | 2 |
| Тракторы | Родичев В.А. | ИЦ"Академия | 2010 | 20 |
| Учебник водителя. Правила дорожного движения | Жульнёв Н.Я. | ООО "Книжное издательство "За рулём" | 2010 | 12 |
| Основы управления автомобилем и безопасность движения | Майборода О.В. | ИЦ "Академия" | 2011 | 12 |
| Правовые основы деятельности водителя | Смагин А.В. | ИЦ "Академия" | 2011 | 2 |
| Техническое обслуживание и ремонт тракторов | Пучин Е.А. | ИЦ "Академия" | 2013 | 17 |
| Техническое обслуживание и ремонт машин в сельском хозяйстве | Курчаткин В.В. | ИЦ "Академия" | 2013 | 17 |
| Первая доврачебная медицинская помощь | Николенко В.Н. | ИЦ "Академия" | 2010 | 19 |
| **Профессия «Продавец, контролёр-кассир»** | | | | |
| Технология розничной торговли | Памбухчиянц О.В. | "Дашков и К" | 2011 | 3 |
| Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены | Горохова С.С. Косолапова Н.В. Прокопенко | ИЦ "Академия" | 2008 | 2 |
| Товароведение непродовольственных товаров | Моисеенко Н.С. | Феникс | 2010 | 1 |
| Товароведение непродовольственных товаров | Казанцева Н.С. | "Дашков и К" | 2010 | 1 |
| Товароведение непродовольственных товаров | Голубенко О.А. | ИНФРА-М | 2010 | 1 |
| Контрольно-кассовые машины. | Никитченко Л.И. | ИЦ Академия | 2006 | 10 |
| Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология | Голубкина Т.С. Никифорова Н.С. Новикова | ИЦ "Академия" | 2011 | 22 |
| Учёт и отчётность на предприятиях торговли | Каурова О.В. | ИЦ Академия | 2011 | 1 |
| Оборудование торговых предприятий | Парфентьева Т. Р. | ИЦ "Академия" | 2012 | 1 |
| Товароведение и организация торговли продовольственными товарами | Гранаткина Н.В. | ИЦ "Академия | 2011 | 1 |
| **Профессия «Повар, кондитер»** | | | | |
| Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены | Горохова С.С. Косолапова Н.В. Прокопенко Н.А | ИЦ "Академия" | 2008 | 2 |
| Кулинария | Анфимова Н.А. | ИЦ "Академия" | 2011 | 22 |
| Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. | Ботов М.И. | ИЦ "Академия" | 2011 | 1 |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания | Золин В.П. | ИЦ "Академия" | 2009 | 14 |
| Торты, пирожные и десерты | Ермилова С.В. | ИЦ "Академия" | 2011 | 1 |
| Изделия из теста | Потапова И.И. | ИЦ "Академия" | 2011 | 1 |
| Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров | Татарская Л.Л. | ИЦ "Академия" | 2011 | 1 |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий | Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. | ИЦ "Академия" | 2010 | 19 |

Всего в филиале 2219 экземпляров по общеобразовательным дисциплинам.

5.2.2. Перечень учебников используемых в образовательном процессе, в группах профессиональной подготовки **Таблица 13**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название издания | Авторы издания | Издательство | Год издания | Количество экземпляров |
| **Общеобразовательная подготовка** | | | | |
| Россия и мир 10 кл | Волобуев | Дрофа | 2011 | 10 |
| Россия и мир 11 кл | Волобуев | Дрофа | 2011 | 10 |
| История России 1945-2008гг, 11 кл | Уткин | Просвещение | 2009 | 10 |
| Право 10-11 кл. | Никитин | Просвещение | 2011 | 15 |
| Физическая культура 10-11 кл. | Лях | Просвещение | 2006 | 40 |
| Основы безопасности жизнедеятельности 10 кл | Латчук | Дрофа | 2011 | 14 |
| Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл | Марков | Дрофа | 2011 | 14 |
| Информатика и ИКТ 10 кл | Макарова | Питер-Пресс | 2008 | 10 |
| Информатика и ИКТ 10 кл | Макарова | Питер-Пресс | 2008 | 10 |
| **Повар**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) учебник 112112374 2017 ИЦ Академия | 15 | | 2 | Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3-е изд., стер.) учебник 103116362 2016 ИЦ Академия | 15 | | 3 | Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (10-е изд.) учебник 110101064 2017 ИЦ Академия | 15 | | 4 | Мартинчик А.Н. Физиология питания (2-е изд., стер.) учебник 102116232 2015 ИЦ Академия | 15 | | 5 | Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (10-е изд., стер.) учебник 110112166 2017 ИЦ Академия | 15 | | 6 | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник 108112442 2017 ИЦ Академия | 15 |   Дополнительные | | | | |
| Кулинария | Анфимова | ИЦ Академия | 2013 | 18 |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | Радченко | Феникс | 2006 | 10 |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | Усов | ИЦ Академия | 2008-2013 | 7 |
| Основы физиологиии питания | Матюхина | ИЦ Академия | 2011 | 10 |
| Товароведение пищевых продуктов | Матюхина | ИЦ Академия | 2006-2011 | 15 |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания | Золин | ИЦ Академия | 2011 | 11 |
| Основы рыночной экономики и предпринимательства | Череданова | ИЦ Академия | 2008-2013 | 18 |
| Калькуляция и учет в общественном питании | Потапова | ИЦ Академия | 2013 | 10 |
| **Швея** | | | | |
| Основы изобразительного искусства | Беляева | ИЦ Академия | 2009 | 2 |
| Технология и материалы швейного производства | Крючкова | ИЦ Академия | 2005 | 5 |
| Технология одежды | Силаева | ИЦ Академия | 2013 | 2 |
| Основы материаловедения швейного производства | Гурович | ИЦ Академия | 2013 | 9 |
| Оборудование швейных предприятий | Ермаков | ИЦ Академия | 2005 | 10 |
| Конструирование одежды | Амирова | ИЦ Академия | 2005 | 10 |
| Основы конструирования и моделирования одежды | Радченко | ИЦ Академия | 2012 | 2 |
| Деловая культура и психология общения | Шеламова | ИЦ Академия | 2009 | 10 |

**Штукатур, облицовщик-плиточник**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выполнение штукатурных и декоративных работ , учебник 2018 | Черноус ГГ | ИЦ Академия | 2018 | 1 |
| Выполнение облицовочных работ плитками и плитами учебник 2017 | Черноус ГГ | ИЦ Академия | 2017 | 1 |
| Материаловедение для отделочных строительных работ | Смирнов | ИЦ Академия | 2007 | 2 |
| Строительное черчение | Полежаев | ИЦ Академия | 2009 | 2 |
| Основы автоматизации производства. | Пантелеев | ИЦ Академия | 2008 | 2 |
| Электротехника | Бутырин | ИЦ Академия | 2013 | 1 |
| Общестроительные работы. | Чичерин | ИЦ Академия | 2006 | 10 |
| Отделочные строительные работы | Ивлиев | ИЦ Академия | 2008 | 10 |
| Общая технология отделочных строительных работ. | Петрова | ИЦ Академия | 2010 | 12 |
| Технология штукатурных работ | Черноус | ИЦ Академия | 2013 | 2 |
| Технология облицовочных работ | Завражин | ИЦ Академия | 2009 | 2 |
| Охрана труда в строительстве. | Куликов | ИЦ Академия | 2009 | 2 |

**Каменщик, печник**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технология печных работ 1-е изд учебник 2012 | Матвиенко НН | ИЦ Академия | 2012 | 1 |
| Строительное черчение | Полежаев | ИЦ Академия | 2009 | 2 |
| Основы автоматизации производства. | Пантелеев | ИЦ Академия | 2008 | 2 |
| Электротехника | Бутырин | ИЦ Академия | 2013 | 2 |
| Общестроительные работы. | Чичерин | ИЦ Академия | 2006 | 10 |
| Технология каменных работ | Лукин | ИЦ Академия | 2009 | 2 |
| Охрана труда в строительстве. | Куликов | ИЦ Академия | 2009 | 2 |

**5.2.3. Учебно-методическая литература, находящаяся в фонде библиотеки КГБПОУ «ЕЛПО»**  **Таблица 14**

**Основная учебно-методическая литература, рекомендованная ФИРО**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Автор, наименование | Год издания | Издательство |
| 1 | Антонова Е.С. Русский язык: Пособие для подготовки к ЕГЭ (6-е изд., стер.) учеб. пособие 106115804 2015 | 2015 | Академия |
| 2 | Башмаков М.И. Математика: Задачник (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105114042 2014 | 2014 | Академия |
| 3 | Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105114043 2014 | 2014 | Академия |
| 4 | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум (8-е изд., перераб.) учеб. пособие 108113183 2014 | 2014 | Академия |
| 5 | Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык в старших классах (базовый уровень): Книга для учителя / Под ред. Воителевой Т.М. (1-е изд.) методическое пособие 101117257 2014 | 2014 | Академия |
| 6 | Воителева Т.М. Русский язык: Методические рекомендации (2-е изд., испр.) методическое пособие 102115801 2014 | 2014 | Академия |
| 7 | Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11 класса: (базовый уровень) / Под ред. Воителевой Т.М. (3-е изд.) 103115634 2014 | 2014 | Академия |
| 8 | Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях (10-е изд., стер.) учеб. пособие 110109637 2014 | 2014 | Академия |
| 9 | Габриелян О.С. Химия: Пособие для подготовки к ЕГЭ (3-е изд., стер.) учеб. пособие 103115477 2014 | 2014 | Академия |
| 10 | Габриелян О.С. Химия: Практикум (5-е изд.) учеб. пособие 105115833 2016 | 2016 | Академия |
| 11 | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации (1-е изд.) методическое пособие 101115776 2014 | 2014 | Академия |
| 12 | Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие 104114895 2014 | 2014 | Академия |
| 13 | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Контрольные материалы (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105113836 2016 | 2016 | Академия |
| 14 | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 102113622 2016 | 2016 | Академия |
| 15 | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Методические рекомендации (1-е изд.) методическое пособие 101113837 2015 | 2015 | Академия |
| 16 | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Сборник задач (6-е изд.) учеб. пособие 106113840 2016 | 2016 | Академия |
| 17 | Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения (3-е изд., стер.) учеб. пособие 103115475 2014 | 2014 | Академия |
| 18 | Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (4-е изд.) учеб. пособие 104115836 2016 | 2016 | Академия |
| 19 | Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Обернихиной Г.А. (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105115168 2015 | 2015 | Академия |
| 20 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Книга для преподавателя (2-е изд., испр.) Учебно-методическое пособие 102115789 2016 | 2016 | Академия |
| 21 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (5-е изд., испр.) учеб. пособие 105115777 2016 | 2016 | Академия |
| 22 | Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Дидактические материалы (5-е изд., перераб. и доп.) учеб. пособие 105113277 2015 | 2015 | Академия |
| 23 | Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Контрольные задания (6-е изд., стер.) учеб. пособие 106113274 2016 | 2016 | Академия |
| 24 | Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации (2-е изд., перераб. и доп.) методическое пособие 102113276 2014 | 2014 | Академия |
| 25 | Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (5-е изд., перераб. и доп.) учеб. пособие 105113273 2014 | 2014 | Академия |
| 26 | Соколова Н.И. Planet of English: Humanities Practice Book=Английский язык: Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО (1-е изд.) учеб. пособие 101115834 2014 | 2014 | Академия |
| 27 | Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей (4-е изд.) учеб. пособие 104116079 2016 | 2016 | Академия |

**Учебно-методическая литература (филиал)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название издания | Авторы издания | Издательство | Год  издания | Количество экземпляров всего в библиотеке |
| Настольная книга мастера профессионального обучения. | Кругликов Г.И. | «Академия» | 2009 | 2 |
| Учебная работа мастера профессионального обучения. | Кругликов Г.И. | «Академия» | 2011 | 2 |
| Методическая работа мастера профессиональ-ного обучения. | Кругликов Г.И. | «Академия» | 2010 | 2 |
| Методика преподавания специальных и обще-технических предметов  (в схемах и таблицах) | Скакун В.А. | «Академия» | 2009 | 2 |
| Введение в профессию мастера производствен-ного обучения. | Скакун В.А. | Москва | 1985 | 6 |
| Подготовка студентов отраслевого колледжа к предпринимательской деятельности. | Косинова  Дедяева . | Принт - технология | 2010 | 1 |
| Организация деятельности учебной имитационной фирмы в колледже. | Косинова.  Бонарева | Принт - технология | 2007 | 1 |
| Организация учебного процесса при использова-нии дистанционных образовательных технологий. | Косинова В.Ф.  Глубокова | Барнаул | 2003 | 1 |
| Учебный план, календарный учебный график и расписание занятий профессиональной подготовки водителей транспортных средств категории «В» | Лукин А.А. |  | 2014 | 1 |
| Обучение вождению. Пособие для мастеров ПОВ и преподавателей. Том 1. | Беляев С.Н. |  | 2013 | 2 |
| Обучение вождению. Пособие для мастеров ПОВ и преподавателей. Том 2. | Беляев С.Н. |  | 2013 | 2 |
| Менеджмент | Рожкова | Барнаул | 2010 | 1 |

Учебно-методическая литература, дополнительная

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Автор, заглавие, год издания.** |
|  | **Общеобразовательные предметы** |
|  | **Русский язык. Литература** |
| 1 | Золотарева И.В. Поурочные разработки по русскому языку. 10 кл., 2005. |
| 2 | Золотарева И.В. Поурочные разработки по русскому языку. 11 кл., 2005. |
| 3 | Куманяева А.Е. Изложение на выпускном экзамене. 11 кл., 2006. |
| 4 | Сборник нормативных документов. Русский язык, 2008. |
| 5 | Гуляков Е.Н. Новые педагогические технологии: развитие художественного мышления и речи на уроках литературы, 2006. |
| 6 | Кузнецова М.Н. Литературные вечера, 2006. |
| 7 | Русский язык. Сборник текстов, 2004. |
| 8 | Нестандартные уроки русской литературы, 2002. |
|  | **Математика** |
| 9 | Алгебра. 10 кл. Поурочные планы по учебнику Колмогорова, 2005. |
| 10 | Алгебра. 11 кл. Поурочные планы по учебнику Колмогорова, 2005. |
| 11 | Афанасьева Т.Л. Геометрия. Поурочные планы, 2001. |
| 12 | Дудницин Ю.П. Контрольные работы по геометрии, 2007. |
| 13 | Гаврилова Т.Д. Занимательная математика, 2006. |
|  | **Физика** |
| 14 | Ханнанов Н.К. Тесты по физике, 2003. |
| 15 | Касьянов В.А. Физика. 10 кл. Тематическое и поурочное планирование, 2003 |
| 16 | Горлова Л.А. Нетрадиционные уроки, внеурочные мероприятия по физике, 2006. |
| 17 | Боброва С.В. Физика 10 кл. Нетрадиционные уроки в школе, 2005 . |
| 18 | Колокольникова Л.А. Физика 11 кл. Поурочные планы, 2004 |
| 19 | Маркина Г.В. Физика 10 кл. Поурочные планы по учебнику Г.Я. Мякишева «Физика 10 кл.», 2008 . |
| 20 | Днепров Э.Д. Сборник нормативных документов. Физика., 2008 |
| 21 | Сауров Ю.А. Физика Поурочные разработки 10 кл., 2010. |
| 22 | Сауров Ю.А. Физика Поурочные разработки 11 кл., 2010. |
|  | **Химия** |
| 23 | Горковенко М. Ю. Поурочные разработки по химии. 10 кл.,2006. |
| 24 | Игнатьева С.Ю Химия .Нетрадиционные уроки., 2004. |
| 25 | Кленова А.В. Интегрированный урок в 11 классе. Биология – Химия., 2003. |
| 26 | Рудзитис Г.Е. Химия 10-11 кл. Решение задач., 2002. |
| 27 | Павлова Н.С. Дидактические карточки-задания по химии. 11 кл., 2007. |
| 28 | Габриэлян О.С. Химия.11 кл , 2005. |
| 29 | Днепров Э.Д. Сборник нормативных документов. Химия., 2007. |
| 30 | Гара Н.Н. Контрольные и проверочные работы по химии., 2003. |
| 31 | Енякова Т.М. Внеклассная работа по химии, 2005. |
| 32 | Пичугина Г.В. Химия и повседневная жизнь человека, 2006. |
| 33 | Программы общеобразовательных учреждений. Химия,2006. |
|  | **Биология** |
| 34 | Высоцкая М.В. Нетрадиционные уроки по биологии, 2004. |
| 35 | Мухамеджанов И.Р. Тесты, зачеты, блиц-опросы по общей биологии, 2006. |
| 36 | Анастасова Л.П.Сборник заданий по биологии, 2003. |
| 37 | Ловкова Т.А. Подготовка к олимпиадам по биологии, 2007. |
| 38 | Биология. 10 кл. Поурочные планы, 2006. |
|  | **История** |
| 39 | Агафонов С.В. Схемы по истории России.10 кл., 2006. |
| 40 | Соловьев К.А. Универсальные поурочные разработки по новейшей истории, 2006. |
| 41 | Загладин Н.В. Программа и тематическое планирование курса «Всемирная история. История России и мира, 2005. |
| 42 | Примерные программы по учебным предметам. История., 2010. |
| 43 | Кочетов Н.С. История России с древнейших времен до конца 17 века.10 кл. Поурочные планы к учебнику Сахарова А.Н., 2005. |
| 44 | Сорокина Е.Н. Поурочные планы по истории России, 2011. |
| 45 | Кочетов Н.С. Нестандартные уроки в школе. История, 2004. |
| 46 | Серов Б. Поурочные разработки по истории, 2003. |
| 47 | Стрелова О.Ю. Тематическое планирование к учебнику Левандовского, 2004. |
| 48 | Сборник нормативных документов. История, 2008. |
|  | **Обществознание** |
| 49 | Певцова Е.А. Поурочные методические разработки. Обществознание.11 кл., 2008. |
| 50 | Боголюбов Л.Н. Обществознание. Метод. рекомендации. 11кл,.2009. |
| 51 | Боголюбов Л.Н. Обществознание. Метод. рекомендации. 10 кл., 2009. |
| 52 | Сборник нормативных документов. Обществознание, 2008. |
|  | **Право** |
| 53 | Мустафина М.В.Правоведение. 10-11 кл.,2007. |
|  | **Информатика** |
| 54 | Кузнецов А.А Оценка качества подготовки выпускников средней школы по информатике, 2001. |
| 55 | Сборник нормативных документов. Информатика,2008. |
| 56 | Борисова М.В. Основы информатики и вычислительной техники, 2006. |
| 57 | Агеева И.Д. Занимательные материалы по информатике, 2006. |
|  | **ОБЖ** |
| 58 | Васильева Т.Б. Основы безопасности жизнедеятельности. Сборник нормативно-правовых документов, 2007. |
|  | **Физическая культура** |
| 59 | С Голомидова.Е. Физкультура 10 кл. Девушки. Поурочные планы, 2004. |
| 60 | С Голомидова.Е. Физкультура 10 кл. Юноши. Поурочные планы, 2004. |
| 61 | С Голомидова.Е. Физкультура 11 кл. Девушки. Поурочные планы, 2004. |
| 62 | С Голомидова.Е. Физкультура 11 кл. Юноши. Поурочные планы, 2004 г. |
| 63 | Белоножкина О.В. Спортивно-оздоровительные мероприятия в школе, 2006. |
| 64 | Матвеев А.П. Оценка качества подготовки выпускников школы по физической культуре, 2000. |
| 65 | Методика физического воспитания учащихся 10-11 кл., 2005. |
| 66 | Внеклассные мероприятия по физкультуре, 2006. |
|  | **Профессиональная подготовка** |
|  | **Швея** |
| 67 | Визер В.Г. Профессиональная подготовка специалиста к обучению оператора швейного производства, в 2-х частях, 2011. |
| 68 | Садыкова Р.К. Технология одежды. Рабочая тетрадь, в 3-х частях, 2012 |
|  | **Повар** |
| 69 | Андросов Производственное обучение профессии «Повар», в 4-х частях, 2009. |
| 70 | Потапова Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь, 2013 |
| 71 | Качурина Контрольные материалы по профессии « Повар»,2013 |
| 72 | Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь, 2010 |
| 73 | Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы, 2010 |
| 74 | Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь, 2010 |
| 75 | Качурина Т.А. Основы физиологии питания. Рабочая тетрадь, 2009 |
| 76 | Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь, 2010 |
|  | **Тракторист-машинист с/х производства** |
| 77 | Григорьева Э.С. Что должен знать специалист об особенностях биологии гречихи, суданской травы, многолетних трав и технологии их возделывания, 2010. |
| 78 | Григорьева Э.С. Что должен знать специалист об особенностях биологии полевых культур и технологии их возделывания, 2008. |
| 79 | Ламака Лабораторно- практические работы по технологии механизированных работ, 2008 |
| 80 | Митронин Контрольные материалы по предмету «Устройство автомобиля», 2013 |
| 81 | Финогенова Эксплуатация, техническое обслуживание и ремонт автомобиля: Контрольные материалы, 2013 |
| 82 | Покровский Производственное обучение слесарей, 2013 |
| 83 | Покровский Основы слесарного дела: Рабочая тетрадь, 2013 |

**5.2.4. Список электронных образовательных ресурсов используемых в КГБПОУ «ЕЛПО»**

**Общие ЭОР**

1.ФЦИОР fcior.edu.ru

2. <http://pedsovet>.orgit-n/ru

3. <http://www.metodist.lbs.ru>

4. <http://interhet> urok.ru

**Предметы, модули**

ПМ.03 Транспортировка грузов

1. Интерактивная автошкола – обучающие DVD диски
2. «Автошкола» учебное пособие для подготовки к экзаменам в ГИБДД

ПМ.01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования

1.СЕУС АГРО. Современные аграрные технологии

2.Техника CLAAS

3.RABE- сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева.

4.Учебный фильм «Комбайн ACROS-530»

5.Учебный фильм «Комбайн Енисей-950»

6.VELES – техника для учебного земледелия.

7.Ресурсосберегающие технологии возделывания с/х культур.

ОБЖ

1. Учебные фильмы о защите от оружия массового поражения
2. Фильм о роде войск.
3. Фильм о ВОВ
4. Фильмы о роде войск
5. Фильмы об офицерах вооружённых сил России.

Химия, физика, биология DVD и CD диски

1. Электронное приложение к учебнику химии 10 кл. Г.Е. Рудзитиса

Ф.Г. Фельдмана

2. Электронное приложение к учебнику химии 11 кл. Г.Е. Рудзитиса

Ф.Г. Фельдмана

3. Электронное приложение к учебнику физики 10 кл. Г.Я. Мякишев,

Б.Б. Буховцев

4. Электронное приложение к учебнику физики 11 кл. Г.Я. Мякишев,Б.Б. Буховцев.

5. Мультимедийное приложение к учебнику «Биология» 10-11 кл

6. «Уроки физики», 11 кл.

История

1. Видеоролики-10

2. Мультимедийные презентации – 10

Обществознание

1.Интерактивные модули (информационные, практические, контрольные) -175

2. Мультимедийные презентации - 10

Охрана труда и окружающей среды

DVD диск: «Охрана труда в строительстве».

Информатика

1. DVD – диски «Информатика и ИКТ» 10 кл,1 часть, 11кл- 2часть
2. Мультимедийные презентации - 28

Кулинария

1. Интерактивные модули (информационные, практические, контрольные) -230
2. Видеоролики-10
3. Мультимедийные презентации – 80

Оборудование ПОП

1. Интерактивные модули (информационные, практически, контрольные) -15

Организация производства на ПОП

1. Интерактивные модули (информационные, практически, контрольные) -20

Товароведение пищевых продуктов

1.Мультимедийные презентации - 40

Материаловедение швейного производства

1. Мультимедийные презентации - 26

Оборудование швейного производства

1. Мультимедийные презентации - 25

**Электронные учебники** Таблица15

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название издания | Год издания | Количество экземпляров в библиотеке |
| **Профессия «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»** | | |
| "Первая помощь до приезда врача". Электронный учебник. | 2008 | 1 |
| Электронные плакаты по курсу "Сельскохозяйственные машины". Часть 1. | 2013 | 1 |
| Электронные плакаты по курсу "Сельскохозяйственные машины". Часть 2. | 2013 | 1 |
| Устройство, принцип действия, эксплуатация и техническое обслуживание тракторов и автомобилей. Электронный учебно-методический комплекс. | 2010 | 1 |
| Электронные плакаты "Техническое обслуживание и ремонт машин в сельском хозяйстве". | 2013 | 1 |
| Модуль: Правила дорожного движения. Электронное пособие. | 2012 | 1 |
| Модуль: "Курс лекций по Правилам и безопасности дорожного движения. Электронное пособие. | 2012 | 1 |
| Электронные стенды по устройству автомобиля. | 2012 | 1 |
| Подготовка к теоретическому экзамену в ГИБДД. | 2017 | 1 |
| **Профессия «Продавец, контролёр-кассир»** | | |
| Правила торговли. Электронное пособие. | 2008 | 1 |
| Комплект электронных плакатов по курсу "Введение в товароведение"  Электронное пособие. | 2013 | 1 |
| Первая помощь до приезда врача". Электронный учебник. | 2008 | 1 |
| **Профессия «Повар, кондитер»** | | |
| Комплект электронных плакатов по курсу "Введение в товароведение". | 2013 | 1 |
| Электронные плакаты по курсу "Кулинария". | 2013 | 1 |
| Первая помощь до приезда врача". Электронный учебник. | 2008 | 1 |
| Электронные плакаты по курсу "Оборудование предприятий общественного питания". | 2013 | 1 |
| Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки. Электронное пособие. | 2010 | 1 |

**Вывод:** Лицей имеет достаточное библиотечно-информационное обеспечение, для осуществления образовательного процесса по подготавливаемым профессиям, постоянно осуществляется мониторинг и приобретение недостающей литературы.

Необходимо дальнейшее пополнение библиотечного фонда учебной и методической литературой, в соответствии с требованиями ФГОС.

**VI. Сведения о материально-техническом оснащении образовательного процесса**

***6.1. Учебно-материальная база***

Образовательный процесс включает теоретическое обучение, учебную практику, производственную практику, воспитательную работу с обучающимися.

Теоретическое обучение проводится в кабинетах, расположенных в главном корпусе, пристройке к корпусу, лабораторном корпусе.

Учебных кабинетов – 12:

кабинетов общеобразовательных дисциплин - 7

кабинетов дисциплин профтехцикла - 5

Лабораторий – 10

Учебных цехов – 4.

Автодром

Трактородром

Стрелковый тир

Учебное хозяйство

Имеются спортивный зал и открытая спортивная площадка.

Тренажёрный зал

Гараж с учебными автомобилями категории «С»

Слесарная мастерская

Пункт технического обслуживания

Практические занятия по предметам проводятся в лабораториях: по автомобилям, с/х машинам, тракторам, кулинарной лаборатории. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в лабораториях, учебных цехах, на полях учебного хозяйства. Учебная база соответствует требованиям образовательных программ.

Производственная практика на предприятиях и организациях проводится на самостоятельных рабочих местах на основе договоров, заключенных между лицеем и организациями. Время работы на производственной практике не превышает продолжительность рабочего времени, установленного законодательством Российской Федерации о труде для соответствующих возрастов и категорий работников.

Работа всех служб лицея строится на основе плана работы на учебный год. Проект плана составляется в конце предыдущего учебного года, исходя из программы развития лицея. План рассматривается на заседании педсовета и утверждается директором.

В течение года планом предусмотрены отчеты о его выполнении.

С правилами внутреннего распорядка, с положением о системе оценок, форм и периодичности промежуточной и итоговой аттестации, Уставом лицея, лицензией обучающиеся и их родители знакомятся при поступлении в лицей.

С Положением об итоговой аттестации выпускников лицея и их родителей знакомят классные руководители или мастера производственного обучения на совместных родительских собраниях с обучающимися за 2 недели до начала аттестации.

По общеобразовательным дисциплинам оборудованы кабинеты: математики, информатики и ИКТ, русского языка и литературы, физики, химии, английского языка, истории, обществознания, ОБЖ, биологии.

Для профессиональной подготовки оборудованы кабинеты:

* ***по профессии «Тракторист – машинист с/х производства»***

Кабинеты: инженерной графики, технической механики, материаловедения, управления транспортным средством и безопасности движения.

Лаборатории: технических измерений, электротехники, трактором и самоходных сельскохозяйственных машин, оборудования животноводческих комплексов и механизированных ферм, автомобилей, технологии производства продукции растениеводства, технологии производства продукции животноводства.

Слесарная мастерская

Тренажеры для выработки навыков и совершенствования техники управления транспортным средством; тренажёр-манекен взрослого пострадавшего для отработки приёмов сердечно-лёгочной реанимации (с контроллёром), реанимационный манекен (взрослый) KR60030.

Полигоны: автодром, трактородром, учебное хозяйство площадью

* ***по профессии «Повар, кондитер»***

Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства, технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный и кондитерский цех.

В учреждении имеется:

-спортивный зал;

-открытый стадион;

-стрелковый тир;

-библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

***Учебно-материальная база филиала***

По общеобразовательным дисциплинам оборудованы кабинеты: математики, информатики и ИКТ, русского языка и литературы, физики, химии, английского языка, истории.

Для профессиональной подготовки оборудованы кабинеты:

* ***по профессии «Тракторист – машинист с/х производства»***

Кабинеты: инженерной графики, технической механики, материаловедения, управления транспортным средством и безопасности движения.

Лаборатории: технических измерений, электротехники, трактором и самоходных сельскохозяйственных машин, оборудования животноводческих комплексов и механизированных ферм, автомобилей, технологии производства продукции растениеводства, технологии производства продукции животноводства.

Слесарная мастерская

Тренажеры для выработки навыков и совершенствования техники управления транспортным средством

Полигоны: автодром, трактородром, учебное хозяйство площадью 1399га

* ***по профессии «Продавец, контролёр-кассир»***

Кабинеты: деловой культуры, бухгалтерского учёта, организации и технологии розничной торговли, санитарии и гигиены.

Лаборатория торгово – технологического оборудования и учебный магазин.

* ***по профессии «Повар, кондитер»***

Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства, технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный и кондитерский цех.

В учреждении имеется:

-спортивный зал;

-открытый стадион;

-стрелковый тир;

-библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

**6.2 Материально-техническое оснащение (по каждой профессии отдельно).**

**Лаборатории по профессии Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства.**

**Слесарная мастерская, лаборатория технических измерений**

верстаки слесарные одноместные - 20 шт.

станок вертикально – сверлильный – 1 шт.

станок точильный двухсторонний – 1 шт.

измерительный инструмент – 95 шт.

разметочный инструмент – 50 шт.

проверочный инструмент – 25 шт.

инструмент для ручных работ – 90 шт.

**Лаборатории (Технология производства продукции животноводства, Технология производства продукции растениеводства).**

агрегаты, сборочные единицы сельскохозяйственных машин -22 шт.

агрегаты, сборочные единицы, механизмов зерноуборочного комбайна.

инструменты, приспособления, инвентарь.

вспомогательное оборудование для разборки и сборки узлов и агрегатов

**Лаборатория тракторов и самоходных с/хозяйственных машин, пункт технического обслуживания**

комплектный двигатель трактора.

КПП тракторов различных марок.

ведущие мосты и конечные передачи (колесного и гусеничного тракторов).

ходовая часть (гусеничных и колесных тракторов)

механизм управления трактора (гусеничного и колесного)

гидравлическая и навесная система тракторов.

сборочные единицы и агрегаты тормозной системы тракторов.

сборочные единицы и агрегаты рулевого управления тракторов .

сборочные единицы и агрегаты ходовой части тракторов.

сборочные единицы и агрегаты систем двигателей.

КШМ.

ГРМ.

система питания дизельного двигателя.

система охлаждения.

пусковое устройство тракторов, редукторы.

контрольно – измерительные приборы тракторов.

источники электропитания тракторов.

Для подготовки трактористов в лицее имеются – трактородром, учебное производственное хозяйство, пункт ТО.

**Лаборатория «Автомобили», лаборатория электротехники**

карбюраторный двигатель в разрезе с навесным оборудованием и в сборе со сцеплением, коробкой передач в разрезе.

передняя подвеска и рулевой механизм в разрезе.

задний мост в разрезе с тормозными механизмами и карданной передачей.

комплект деталей КШМ.

комплект деталей ГРМ.

комплект деталей смазки.

комплект деталей системы питания.

комплект деталей системы зажигания.

комплект деталей электрооборудования.

комлект деталей тормозной системы.

Для подготовки водителей категории «С» в лицее имеются: автотренажер для отработки навыков и совершенствования техники управления транспортным средством, автодром, гараж с учебными автомобилями категории «С», манекены – тренажёры для отработки ЛСР.

**Учебная мастерская по профессии Швея**

швейные машины 97 кл.-13 шт.

швейная машина 1022кл. -1 шт.

швейная машина ТУПИКАЛ -1шт.

оверлок -3 шт.

швейная машина - оверлок 367т-1 шт.

гладильный стол-2 шт.

утюг -2 шт.

рабочее место преподователя-2 шт.

рабочее место учащегося-14 шт.

**Учебный кулинарный цех по профессии Повар №1**

электроплиты -3 шт.

водонагреватель -1шт.

холодильник -1шт.

миксеры -2 шт.

конвекторная печь-1шт.

печь СВЧ -1шт.

весы-1шт.

кухонная посуда-набор в кол-ве 45 шт.

столовая посуда- набор в кол-ве 65шт.

рабочее место учащегося-6 шт.

рабочее место мастера -1шт

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр со щупом

Овоскоп

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**Кондитерский цех организации питания**:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**Лаборатория каменных работ**

рабочие места учащихся - 9 шт.

рабочее место мастера -1шт.

рабочий инструмент – 25 шт.

подсобный инвентарь 5 шт.

**Лаборатория строительных отделочных работ**

рабочие места учащихся – 8 шт. (облицовщик-плиточник)

рабочие места учащихся – 9 шт. (штукатур)

рабочее место мастера – 1шт.

рабочий инструмент – 18 шт. (облицовщик-плиточник)

рабочий инструмент – 26 шт. (штукатур)

подсобный инвентарь – 6 шт.

**Лаборатория печных работ № 1**

рабочие места учащихся—6 шт.

рабочее место мастера – 1шт.

рабочий инструмент—18 шт.

подсобный инвентарь - 7шт.

**Лаборатория печных работ № 2**

рабочие места учащихся—6 шт.

рабочее место мастера – 1шт.

рабочий инструмент—18 шт.

подсобный инвентарь --7шт.

***Учебно-материальная база филиала***

По общеобразовательным дисциплинам оборудованы кабинеты: математики, информатики и ИКТ, русского языка и литературы, физики, химии, английского языка, истории.

Для профессиональной подготовки оборудованы кабинеты:

* ***по профессии «Тракторист – машинист с/х производства»***

Кабинеты: инженерной графики, технической механики, материаловедения, управления транспортным средством и безопасности движения.

Лаборатории: технических измерений, электротехники, трактором и самоходных сельскохозяйственных машин, оборудования животноводческих комплексов и механизированных ферм, автомобилей, технологии производства продукции растениеводства, технологии производства продукции животноводства.

Слесарная мастерская

Тренажеры для выработки навыков и совершенствования техники управления транспортным средством

Полигоны: автодром, трактородром, учебное хозяйство площадью 1399га

**Для подготовки по профессии « Продавец, контролёр-кассир»**

***Лаборатория «Торгово – технологическое оборудование» имеет оборудование:***

* рабочее место мастера производственного обучения;
* комплект ученических стульев и парт;
* персональный компьютер;
* мультимедийный проектор;
* весы настольные электронные;
* весовые чекопечатающие комплексы;
* торговая мебель;
* натуральные образцы непродовольственных товаров;
* натуральные образцы продовольственных товаров;
* POS-терминал;
* контрольно-кассовые машины
* витрина демонстрационная
* вешало для одежды;

***учебный магазин:***

* торговый прилавок;
* пристенные полки-витрины;
* рабочее место контролера-кассира;
* контрольно-кассовая машина;
* весы настольные электронные;
* натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров -
* паспорт КМО профессии – 1
* перечень учебно-производственных работ - 1
* стенды информационно-учебные настенные – 3

**Для подготовки по профессии «Повар, кондитер»** в лицее отремонтирована и оборудована новая лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер, а так же имеется

оборудованная учебная лаборатория «Учебный кондитерский цех» и имеют соответствующее оснащение.

В филиале имеется:

-спортивный зал;

-открытый стадион;

-стрелковый тир;

-библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.

Таким образом, наличие вышеуказанного оборудования, инвентаря, инструмента и технических средств обучения, их состояние и количество позволяют качественно организовать и осуществлять производственное обучение в учебных лабораториях по профессиям: «Тракторист-машинист с/х производства», «Повар, кондитер», «Повар», «Продавец, контролёр-кассир», «Швея», «Каменщик, печник», «Штукатур, облицовщик-плиточник».

Техническое состояние оборудования учебных мастерских по указанным профессиям поддерживается в рабочем состоянии ежедневным осмотром и обслуживанием, профилактическим и предупредительным ремонтом. Обслуживание и ремонт оборудования выполняются мастерами производственного обучения. Все указанное оборудование учебных мастерских находится в исправном, работоспособном и безопасном состоянии, частично обновляется новым и более совершенным.

Средствами пожаротушения учебные мастерские оборудованы и укомплектованы в полном объеме, имеются памятки по ТБ при работе на оборудовании, имеется пакет инструкций по ТБ соответствующего профиля, журнал регистрации инструктажей на рабочем месте. Для профессий «Повар, кондитер» и «Повар» обязательным является периодический медицинский осмотр учащихся и мастеров производственного обучения с соответствующим оформлением санитарных книжек. Медицинские аптечки имеются во всех мастерских, укомплектованы необходимым перечнем медикаментов, своевременно пополняются недостающим.

**Вывод:** Для ведения образовательного процесса лицей имеет необходимые здания и сооружения, в том числе столовую для обеспечения горячим питанием обучающихся. Требуется дополнительное оснащение современным оборудованием аудиторий лицея.

**VII. Внутренняя система оценки качества образования.**

Важным структурным элементом организации образовательного процесса является система оценки качества подготовки выпускников, анализ результатов учебного процесса и его эффективности. С этой целью в лицее разработаны следующие локальные акты:

* Локальный акт № 24 «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
* Локальный акт № 25 «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся»

Прием в образовательное учреждение организуется в соответствии с нормативными документами.

**Анализ форм текущего контроля.**

С целью обеспечения качества выполнения учебных планов и в соответствии с мониторингом, используются следующие направления контроля:

* самоанализ учебного плана, цель которого - определение качества документа и его соответствия требованиям ФГОС СПО;
* текущий контроль выполнения учебного плана;
* рубежный контроль выполнения плана по итогам каждого полугодия, осуществляемый преподавателями и заместителем директора по учебно-производственной работе;
* итоговый анализ выполнения учебных планов при завершении процесса обучения в целом по подготавливаемым профессиям, который осуществляется заместителем директора по учебно - производственной работе.

При проведении контроля качества знаний используются различные формы и методы:  вводный, текущий, рубежный, промежуточный, итоговый контроль; при этом используются следующие инструменты контроля: тесты, контрольные работы,  домашние задания, творческие задания, рефераты, экзаменационные билеты.

**Проведение срезовых работ**

* Ежегодно согласно плану работы лицея разрабатываются материалы и проводятся вводный, текущий, рубежный контроль по изучаемым дисциплинам. Результаты анализируются на заседаниях методических объединений, планируются мероприятия по устранению пробелов в знаниях обучающихся.

**Промежуточная аттестация студентов**

* Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием экзаменов. Результаты экзаменов согласно Положению о промежуточной аттестации выставляются в экзаменационные ведомости и журнал теоретического или производственного обучения. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10. Используется традиционные формы аттестации – билетная и защита рефератов, ориентированные на воспроизведение теоретического материала и выполнение практических заданий.
* Результаты промежуточной аттестации рассматриваются на заседаниях методических объединений.

**Государственная итоговая  аттестация (ГИА)** проводится по Программам, ежегодно разрабатываемым методическими объединениями. Целью Программы является разработка конкретных условий подготовки к государственной итоговой аттестации выпускников, требований к выпускникам, определению критериев оценки уровня  подготовки выпускников.

**Вывод:**в лицее систематически проводится  работа по мониторингу и управлению качеством образования.

**VIII. Качество воспитательного компонента подготовки**

**Организация воспитательной работы с обучающимся и формирование стимулов развития личности**

**Организация воспитательной работы с обучающимся и формирование стимулов развития личности**

Важнейшей целью современного отечественного образования и одной из приоритетных  задач общества и государства является воспитание, социально-педагогическая поддержка становления и развития высоконравственного, ответственного, творческого, инициативного, компетентного гражданина России. Невозможно создать современную инновационную экономику, минуя человека, его состояние и качество внутренней жизни. Сегодня это понимает и работодатель, который заинтересован в работнике, обладающем в равной степени профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, общими компетенциями, в том числе и личностными качествами, такими как: коммуникабельность, воспитанность, дисциплинированность, ответственность, умение вести здоровый образ жизни.

Педагогический коллектив лицея стремится готовить квалифицированных рабочих, отвечающих потребностям современного общества в ходе неразрывного образовательно-воспитательного процесса, с использованием принципа «Обучая - воспитываем, воспитываем – обучая».

Педагогический коллектив свою работу с обучающимися старается строить на доброжелательности и справедливости по отношению к ним, заинтересованности в делах ребят, искренности и чистоте помыслов и действий, на оптимизме и доверии к каждому члену коллектива обучающихся, требовательности к себе, на признании своих ошибок, на самокритичности.

Для организации воспитательной работы педагогическим коллективом разработана подпрограмма программы развития лицея **Программа воспитания и социализации обучающихся КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»** , которая направлена на формирование у студентов и слушателей умения выполнять в обществе социальные роли.

Цель подпрограммы Подготовка высококвалифицированных кадров рабочих и служащих в современных условиях реализации государственной политики в сфере образования адекватного современным запросам потребителя посредством воспитательной работы.

   Для достижения поставленной цели воспитания и социализации обучающихся решаются следующие задачи.

- совершенствование модели управления в области воспитания в лицее;

- ориентация студентов на гуманистические установки и жизненные ценности в новых социально-политических условиях;

- формирование гражданственности, жизнестойкости, патриотизма, культуры межнациональных отношений, уважение к законности и правопорядку,;

- приобщение к общечеловеческим нормам морали, национальным традициям;

- проектирование развивающей образовательной среды лицея с целью формирования ключевых компетентностей личности;

- развитие студенческого самоуправления, досуговой деятельности как особой сферы жизнедеятельности молодѐжи; - расширение пространства социального партнѐрства, взаимодействия субъектов.

Для реализации поставленных задач педагогический коллектив лицея использует в работе со студентами и слушателями разнообразные формы:

* Коллективные (вечера отдыха, организация праздников, ярмарки, собрания);
* Групповые (классные часы, конкурсы, КВН, разработка проектов, соревнования, походы, выезды на природу, поездки по краю, шефство над ветеранами, памятниками).
* Индивидуальные (конкурсы рисунков, поделок, профессиональные конкурсы, творческие работы, беседы, тестирование и др.)

**Содержание воспитательной работы в лицеи:**

**Направление 1*. Научно-познавательное.***

Развитие познавательной активности, стимулирование к самообразованию, интеллектуальное развитие личности Формирование готовности к активной адаптации на рынке труда.

Воспитательная деятельность

В общей программе формирования личности будущего специалиста одно из центральных мест занимает научно-познавательное направление воспитания, что включает в себя и создание в лицее атмосферы добросовестного, творческого отношения к учебе:

1. Проведение педагогических советов с обсуждением итогов прошедшего учебного года и постановкой задач на новый учебный год.
2. Ознакомление студентов с Уставом, Правилами внутреннего распорядка лицея: классные часы, собрание жителей общежития, выборы совета общежития.
3. Реализация мероприятий по успешной адаптации первокурсников: «Конкурс на самую уютную комнату», организация работы санитарного сектора, классный час «Давайте познакомимся», вечер отдыха «Посвящение в студенты».
4. Проведение заседания с руководителями групп по уточнению текущих задач.
5. Проведение встреч со старостами и представителями Студенческого совета лицея по уточнению позиций администрации лицея в вопросах повышения требований к студентам по выполнению ими учебных планов, соблюдению учебной дисциплины и Правил внутреннего распорядка.
6. Организация активного участия студенческого самоуправления в вопросах учебной дисциплины студентов.
7. Обязательное обсуждение итогов промежуточной аттестации в группах: классный час «По страницам классного журнала». Организация взаимопомощи в учебе в группе, проведение дополнительных занятий и консультаций, привлечение к этим мероприятиям студентов старших курсов, проведение групповых собраний по итогам года, семестра, проведение собраний на специальности с участием администрации, преподавателей и студентов лицея.
8. Организация анкетных опросов студентов по проблемам повышения качества обучения, организации досуга, питания.
9. Проведение праздника ко Дню Учителя и Дню студента для поощрения лучших преподавателей и студентов; проведение праздников с участием выпускников.
10. Широкое привлечение студентов к участию в работе научно-практических конференций, семинаров, круглых столов, предметных олимпиад, конкурсов как внутри, так и вне стен лицея. Подготовка студентов для участия в российских и региональных студенческих олимпиадах, конференциях, интеллектуальных конкурсах.
11. Организация участия и проведение конкурсов «Лучший по профессии».
12. Выдвижение талантливых студентов, подготовка документов для участия в конкурсах на получение именных стипендий, грантов, премий.
13. Организация тематических книжных выставок, открытых просмотров новых поступлений в библиотек: обзор поступившей методической литературы, выставки «140 лет со дня рождения Г.А. Дюперрона (1877-1934), основателя российского футбола и Олимпийского движения в России»; «125 лет со дня рождения русского поэта Марины Ивановны Цветаевой»; «Стихи о матери»; «225 лет со дня рождения Н.И. Лобачевского, русского математика»; «80 лет со дня рождения поэта, музыканта, актёра Владимира Семёновича Высоцкого».
14. Проведение внеаудиторных мероприятий познавательного характера: квест «Молодой избиратель»; квест «Экономика вокруг нас».
15. Изучение документов в личном деле студентов, проведение анкетирования с целью более близкого знакомства с личностью студентов, их психологическими особенностями, потенциальными творческими возможностями. Выяснение социально - бытовых проблем студентов, оказание нуждающимся студентам моральной и материальной поддержки.
16. Организация условий проживания для нуждающихся в общежитии студентов, контроль за заселением и условиями проживания в общежитии.
17. Оказание помощи студентам в процессе освоения в коллективе, адаптации к новым условиям, консультирование студентов по вопросам, связанным с организацией обучения.
18. Контроль за успеваемостью и посещаемостью студентов.
19. Проведение индивидуальной работы с обучающимися, нуждающимися в особом педагогическом внимании.
20. Привлечение родителей к вопросам, касающимся воспитательного воздействия на отдельных обучающихся.

**Направление 2:** ***Нравственно-этическая культура личности. Формирование навыков позитивного общения, развитие коммуникативных способностей. Профилактика экстремизма.***

Воспитательная деятельность:

1. Возможности учебного процесса в повышении культурного уровня, эстетического и нравственного воспитания обучающихся:

* усиление воспитывающего воздействия на обучающихся при изучении дисциплин: русского языка, литературы, истории, обществознания, специальных дисциплин;
* повышение требований администрации и преподавателей лицея к внешнему виду и поведению обучающихся во время и после занятий;
* организация факультативных занятий, работы творческих объединений студентов с целью их всестороннего культурного и нравственного развития.

1. Влияние преподавателей на духовно-нравственное, культурно-эстетическое и физическое воспитание студентов через изучение мировой и отечественной истории и культуры, культуры речи и делового этикета.
2. Усиление мировоззренческой направленности лекционных и семинарских занятий.
3. Организация психологической помощи первокурсникам в период их адаптации к новым условиям жизни и обучения в лицее тест на тревожность, опросник «Акцентуации характера», индивидуальные беседы.
4. Организация встреч - бесед с представителями правоохранительных органов по вопросам профилактики асоциального поведения первокурсников, предупреждения правонарушений. Проведение инструктажей по вопросам охраны труда, по безопасному поведению, нормативно-правовыми актами лицея («Правила внутреннего распорядка», положениями, Устав лицея), обсуждение безнравственных поступков и правонарушений: ежемесячно проходит декада правовых знаний на которых инспектор ПДН Лизунова И.В. проводила индивидуальные и групповые занятия по темам «Профилактика асоциального поведения», «Распространение наркотических веществ и уголовная ответственность», «Бродяжничество и меры наказания», и др.
5. Повышение требований к культурному и эстетическому уровню всех культурно- массовых мероприятий, проводимых в лицее вечер отдыха «Посвященный участникам уборки урожая», «Хеллоуин»; «Учитель тебе посвящается» и др.
6. Направление творчески одаренных обучающихся для участия фестивалях и конкурсах на различных уровнях.
7. Проведение тематических вечеров, встреч, литературных и музыкальных гостиных, посвященных творчеству известных писателей и поэтов: классный час «Посвященный творчеству В.Высоцкого».
8. Организация участия студентов в творческих объединениях, факультативах, проектной деятельности: в общежитии ведется кружки «Аппликация из ниток»; «Объемные поделки».
9. Организация экскурсий, посещение театра и выставок: экскурсии в ООО «Арт-ресурс продакшн», «АО «Лебяжье»; «КФХ «Наука» .
10. Организация творческих конкурсов, выставок работ студентов и преподавателей по различным направлениям и тематике: выставка цветов, конкурс рисунков «Зимы красивые пейзажи», фото - выставка «Портрет».
11. Тематические книжные выставки в читальном зале библиотеки лицея.
12. Взаимодействие с учреждениями образования и культуры села: совместное проведение праздника «Урожай 2017».
13. Психолого-педагогическая и социальная поддержка социально-незащищенных студентов: составление социальных программ на детей-сирот и детей ОБПР.

**Направление 3.** ***Созидательно-творческая, общественно-полезная и проектная деятельность, самореализация.***

1. Воспитательная деятельность:
2. Встречи с интересными людьми, творческими личностями: классный час посвященный «Дню пожилого человека», встреча с ветеранами.
3. Участие, в сельских и районных молодежных мероприятиях участие в Дне здоровья, субботниках, акции «Чистый берег».
4. Работа творческих объединений лицея: «Проведем флешмоб».
5. Проведение студенческих праздников «Соревнования по н\теннису», «Проводы зимы».
6. Работа волонтерского движения лицея «Приведем в порядок свое село».
7. Развитие студенческого самоуправления, организация деятельности Студенческого совета лицея: работа совета общежития; студсовета.
8. Обмен опытом деятельности студенческих общественных организаций на уровне образовательного округа: участие в окружном и краевом слете студенческого самоуправления.
9. Приобретение организационных и практических навыков общественно- полезного труда:

* Проведение генеральных уборок кабинетов лицея, в общежитии лицея;
* Проведение субботников по уборке территории лицея весной и осенью.

**Направление 4**: ***Патриотическое воспитание.***

Воспитательная деятельность:

1. Месячник молодого избирателя: встреча с председателем избирательной комиссии, квест «Молодой избиратель».
2. Мероприятия, посвященные Победе в Великой Отечественной войне: встречи с ветеранами войны, социальная помощь ветеранам, участие в общесельских мероприятиях, митинге, посвященному Дню Победы, приведение в порядок мемориала ВОВ
3. Участие в патриотических акциях «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк».
4. Участие в месячнике военно-патриотической направленности : совместно со школой смотр песни и строя.
5. Проведение внутрилицейных военно-спортивных мероприятий и проектов, посвященных Дню защитников Отечества и др.
6. Организация участия студентов в конкурсах и мероприятиях гражданской и патриотической направленности.
7. Подготовка и реализация студенческих проектов патриотической направленности: «Стена памяти», «Дети войны» и т.д.
8. Работа волонтерского движения лицея.

**Направление 5:** ***Воспитание стремления к самостоятельному выбору здорового образа жизни, воспитание экологической культуры.***

Направленность на здоровый образ жизни предполагает дифференцированный подход и включает педагогические (воспитательные), социально-гигиенические, медицинские, экономические и финансовые аспекты, за счет объединения усилий администрации, преподавательского состава, сотрудников и обучающихся лицея.

Педагогические (воспитательные) мероприятия предполагают формирование сознания и мышления, направленных на развитие потребности использования принципов, методов и способов организации здорового образа жизни, как важнейшего фактора подготовки будущих квалифицированных рабочих, улучшения качества существования личности, сохранения трудоспособного возраста на долгие годы и увеличения продолжительности жизни. Проведение мероприятий по пропаганде физической культуры и спорта, здорового образа жизни на занятиях физической культурой. Разработка и реализация программ, ориентированных на формирование у обучающихся устойчивой потребности в здоровом образе жизни. Индивидуальная работа с обучающимися по профилактике вредных привычек (употребление алкоголя, в том числе пива, курение, наркомания).

*Воспитательная деятельность:*

1. Разработка теоретической концепции здорового образа жизни:

* Формирование личностного поведения студента, направленного на повышение защитных свойств организма в процессе жизнедеятельности человека;
* Формирование личностного поведения обучающегося, обеспечивающего противодействие вредным привычкам;
* Ориентированность деятельности студента в направлении укрепления и развития личного и общественного здоровья.

1. Решение задач пропаганды и внедрения здорового образа жизни в учебном процессе:

* Организация работы в лицее спортивных секций;
* Усиление пропаганды здорового образа жизни в курсе «Безопасность жизнедеятельности» и «Основы безопасности жизнедеятельности»;
* Организация факультативных лекций, тематических встреч, занятий по формированию здорового образа жизни и профилактике вредных привычек: рациональная организация трудовой и учебной деятельности, гигиенические мероприятия, организация активного досуга, рациональное питание, физическая активность, преодоление вредных привычек.

1. Информирование студентов о наличии в лицее и в селе спортивных клубов и секций.
2. Организация чествований чемпионов, победителей спортивных состязаний из числа обучающихся, подведение итогов спортивного года.
3. Пропаганда в СМИ спортивных достижений обучающихся лицея.
4. Проведение спортивных соревнований, товарищеских встреч между обучающимися по различным видам спорта, проведение спортивно-массовых мероприятий лицея: Дней здоровья, спортивных праздников т.д.
5. Участие студентов и преподавателей лицея в сельских, районных, окружных спортивных соревнованиях, спартакиадах различного уровня. Организация товарищеских встреч команд лицея со сборными командами школ района.
6. Проведение психолого-педагогической диагностики на предмет отношения студентов к алкоголю, табакокурению, наркотикам.
7. Деятельность общественной организации лицея НАРКОПОСТ. Разработка и реализация мер по противодействию распространения курения, наркомании, токсикомании, пьянства в студенческой среде. Изучение опыта антинаркотической пропаганды в других ОУ.
8. Привлечение врачей-наркологов, педагогов-психологов и других специалистов для проведения профилактической работы.
9. Вовлечение обучающихся в творческие объединения, студии, спортивные секции.
10. Тематические и информационные внеучебные мероприятия в группах.
11. Обучение и организация работы волонтерского движения лицея.
12. Диспансеризация детей-сирот и детей ОБПР.
13. Контроль за санитарным состоянием учебных кабинетов, комнат и помещений общежития.
14. Совершенствование системы пропускного режима в учебных корпусах, общежитии, контроль за соблюдением обучающимися правил внутреннего распорядка.
15. Проведение экологических мероприятий, работа по озеленению.
16. Участие в акции «Чистый берег».
17. Практическая деятельность по сохранению окружающей природной среды, озеленение кабинетов лицея, общежития, территории лицея.
18. Организация научно-практической конференции экологической направленности.
19. Изучение экологии через учебные дисциплины учебного плана.

**Направление 6:** ***Семейное воспитание***

Подготовка подростков и молодежи к будущей семейной жизни. Формирование понятий о сущности семьи, еѐ значении в жизни человека, о функциях супругов, о психологии семейных отношений. Формирование способностей по организации сотрудничества в семье и ответственности за еѐ развитие. Формирование нравственно - психологической готовности к вступлению в брак, чувства ответственности за будущее семьи, решение еѐ экономических проблем, осознание ответственности за будущих детей. Формирование доброй родительской позиции по отношению к детям. Осознание ответственности перед родителями. Усвоение знаний по возрастной психологии, семейной психологии, психологии общения, этике и культуре супружеских отношений.

*Примерное содержание и основные формы воспитывающей деятельности:*

1. Организация совместного досуга обучающихся и их родителей: линейка 1 сентября, анкетирование на удовлетворенность получения образовательных услуг..
2. Проведение встреч поколений, акций милосердия: встреча с ветеранами.
3. Благотворительная деятельность, концертная деятельность в образовательных организациях.
4. Проведение вечеров и мероприятий по направлению семейного воспитания: конкурс на самую чистую комнату.
5. Организация диспутов на тему супружеской морали, семейных отношений. Организация работы воспитателями общежития «Уют в дома», «Домовенок».
6. Консультации специалистов (педагог-психолог, представители органов ЗАГС, социальный педагог) по темам «Брак и семья», «Формула супружеского счастья» и т.д.
7. Изучение уровня знаний и взглядов подростков и их родителей на проблемы семейной жизни, семейного воспитания; изучение семейных традиций.
8. Проведение системы мероприятий, направленных на выработку заботливого отношения к близким: семейные праздники, благодарственные письма, участие родителей в мероприятиях лицея, чаепитие.
9. Лекции о взаимоотношениях мужчин и женщин, с приглашением медицинских работников, встречи с педагогами-психологами по вопросам психологии супружеских отношений.
10. Организация родительских собраний с целью повышения психолого- педагогической компетентности родителей.
11. Организация дискуссий: «Плюсы, минусы свободы от родителей», «Проблемы отцов и детей», «Какими должны быть родители», «Ответственное отцовство».
12. Организация адресной помощи пожилым и нуждающимся в ней: работа волонтеров.
13. Организация мероприятий посвященных Дню матери. Проведение «Дня пожилого человека», «Дня матери», «Дня отца», «Дня семьи».

**Направление 7: *Антикоррупционное мировоззрение*.**

Воспитание ценностных установок и развитие способностей, необходимых для формирования у обучающихся гражданской позиции в отношении коррупции.

*Примерное содержание и основные формы воспитывающей деятельности:*

1. Преподавание учебной дисциплины «Обществознание», а также проведение тематических уроков в курсе различных предметов.
2. Организация родительских собраний по данной тематике.
3. Оформление стендов с законодательными и иными материалами по вопросам антикоррупционной политики.
4. Освещение работы по антикоррупционному воспитанию на сайте учреждения.
5. Организация внеурочной деятельности по антикоррупционному воспитанию («круглые столы», дискуссионные клубы, конференции, олимпиады, поисковые и научные исследования, акции антикоррупционной направленности, встречи с представителями властных структур и др.)
6. Встречи с сотрудниками правоохранительных органов, сотрудниками прокуратуры и др.
7. Классные часы в форме дискуссий и ролевых игр со следующей тематикой: «Быть честным. По законам справедливости», « Что такое коррупция? Как решить проблему коррупции?», «Что Вы знаете о коррупции?», «Государство и человек: конфликт интересов», «Зачем нужна дисциплина?».

**IX. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации**

Таблица 18

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N п/п | Показатели | Единица измерения |
| 1. | Образовательная деятельность |  |
| 1.1 | Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе: | 352 человек |
| 1.1.1 | По очной форме обучения | 352человек |
| 1.1.2 | По очно-заочной форме обучения | 0 человек |
| 1.1.3 | По заочной форме обучения | 0 человек |
| 1.2 | Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе: | 0человек |
| 1.2.1 | По очной форме обучения | 0человек |
| 1.2.2 | По очно-заочной форме обучения | 0человек |
| 1.2.3 | По заочной форме обучения | 0человек |
| 1.3 | Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования | 14 единиц |
| 1.4 | Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период | 125 человек |
| 1.5 | [Утратил силу](garantF1://71533558.10011) |  |
| 1.6 | Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников | 68 человек/  54,8% |
| 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) | 0 человек/% |
| 1.8 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов | 176человек/  61,1% |
| 1.9 | Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников | 46человек/  40% |
| 1.10 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников | 20человек/  45 % |
| 1.11 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе: | 36человек/  78 % |
| 1.11.1 | Высшая | 18человек/  39 % |
| 1.11.2 | Первая | 18 человек/  39% |
| 1.12 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников | 40человек/  87 % |
| 1.13 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников | 0 человек/% |
| 1.14 | Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал)[\*](#sub_311) | 169 |
| 2. | Финансово-экономическая деятельность |  |
| 2.1 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) | 58821,8тыс. руб. |
| 2.2 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника | 1934,9тыс. руб. |
| 2.3 | Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника | 333,2тыс. руб. |
| 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\*\* | 105,0% |
| 3. | Инфраструктура |  |
| 3.1 | Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта) | 13,3кв.м |
| 3.2 | Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта) | 0,1единиц |
| 3.3 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях | 178человек/  50,6 % |
| 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) | 2 человек/  0,6% |
| 4.2 | Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе | 0 единиц |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 единиц |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 единиц |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 единиц |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 единиц |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 единиц |
| 4.3 | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе | 0 человек |
| 4.3.1 | по очной форме обучения | 0человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 человек |
| 4.3.2 | по очно-заочной форме обучения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 человек |
| 4.3.3 | по заочной форме обучения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 человек |
| 4.4 | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе | 0 человек |
| 4.4.1 | по очной форме обучения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 человек |
| 4.4.2 | по очно-заочной форме обучения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 человек |
| 4.4.3 | по заочной форме обучения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 человек |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 человек |
| 4.5 | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе | 0 человек |
| 4.5.1 | по очной 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 |
| 4.5.2 | 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 |
| 4.6.1 | по очной 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 |
| 4.6.2 | 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 | 0 человек/% |

**X. Выявленные по результатам самообследования недостатки**

1. Продолжает оставаться актуальным вопрос о социальном партнёрстве и сотрудничестве с работодателями. Важное направление работы для лицея – это трудоустройство. В будущем необходимо более тесное сотрудничество с работодателями по вопросу заключения целевых договоров.
2. Требует внимания качество обучения и качество итоговой аттестации выпускников.
3. Значительное количество детей сирот и обучающихся с особыми образовательными потребностями ведёт к необходимости создания определённых условий для обучения и социализации данной категории обучающихся.
4. Стремительное внедрение в учебный процесс информационных и коммуникационных технологий требует готовности педагогических работников к использованию современных технологий и программ в процессе обучения.
5. Внедрение ФГОС и планирование в дальнейшем обучения по профессиям ТОП 50 требует дальнейшего пополнения материально-технической базы.
6. Обновление кадрового состава педагогических работников лицея предполагает большую работу в повышении квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения.

**XI. Планируемые мероприятия по решению выявленных недостатков**

1. Ежегодно корректировать план мероприятий по социальному сотрудничеству и партнёрству, проводить совместные совещания, круглые столы с работодателями по вопросу организации производственной практики и трудоустройства. Активно продолжать работу в рамках дуального обучения.
2. Проводить мониторинг качества обучения, ежемесячно подводить итоги успеваемости, продолжить разработку и обсуждение на МО фондов оценочных материалов по учебным дисциплинам, УП и ПП. Проводить ежегодно обсуждение программ итоговой аттестации с работодателями. В плане работы по ВСОКО проводить контроль качества обучения. Ежемесячно на ИМС подводить итоги успеваемости по группам.
3. Продолжить работу по внедрению методик, приёмов и средств обучения для обучающихся с недостаточным интеллектом. Продолжить работу в соответствии с планом по социализации выпускников специальных коррекционных групп.
4. В плане работы методических объединений предусмотреть занятия по изучению инновационных технологий, повышению навыков использования информационных источников. Молодым педагогам в работе использовать методические материалы методического кабинета, опыт высококвалифицированных педагогов. Председателям МО совместно с педагогами составить индивидуальный план самообразования. Продолжить работу по наставничеству.
5. Приоритетное использование внебюджетных финансовых средств на пополнение материально-технической базы по обучаемым профессиям.
6. Продолжить работу в соответствии с перспективным планом повышения квалификации и подготовки педагогических работников к аттестации, что предусмотрено требованием Федерального государственного образовательного стандарта по профессии о прохождении стажировки один раз в три года.
7. Педагогам разрабатывать совместно с обучающимися проекты, исследовательские работы и участвовать в конкурсах, научно-практических конференциях, фестивалях.

Директор КГБПОУ «ЕЛПО» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Белобаба