

**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;

- зав. ПО и ДПО Лепихин В.С.;

- гл.бухгалтер Т.В. Власова;

- зав.библиотекой Е.В. Чала;

- зав.филиалом С.Р. Корбмахер;

- зав.учебной частью филиала Н.А. Фирсова

**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  4  5  5  5  6  6  7  8  9  27  25  29  31  33  55  66  68  82  87  87 |

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**: Министерство образования и науки 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.

Зав.отделением ПО и ДПО – Лепихин В.С., т. 385 (60) 28-6-98.

Зав.филиалом - Корбмахер С.Р., т.8(38556) 24-3-20

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 модернизации лицея на 2019-2022 годы, согласованной с Министерством образования и науки Алтайского края приказом от 20.11.2018г. № 1632. Программа развития ставит своей целью обеспечение доступности среднего профессионального образования для сельской молодёжи Егорьевского Поспелихинского и близлежащих районов, социально незащищённых категорий граждан, в том числе сирот, для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья достигнув трудоустройства 58%. Программа развития лицея определяет следующие задачи, стоящие перед коллективом лицея:

* Совершенствование инфраструктуры подготовки квалифицированных специалистов и рабочих кадров в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями в сельском хозяйстве и сфере услуг;
* Формирование кадрового потенциала образовательного учреждения для проведения обучения и оценки соответствующей квалификации, в том числе по методике Worldskills;
* Создание условий для реализации образовательных программ среднего профессионального образования, профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ;
* Создание условий для формирования общих компетенций обучающихся образовательного учреждения и социальной адаптации социально незащищённых категорий граждан.

***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 | 0 | | 21 | | **21** |
| 2 | 35.01.13 | Тракторист-машинист с/х производства | | 2 года 10 месяцев | | 48 | 49 | | 46 | | **143** |
| 3 | 38.01.02 | Продавец, контролёр-кассир | | 2 года 10 месяцев | | 25 | 21 | | 22 | | **68** |
| 4 | 43.01.09 | Повар, кондитер | | 3 года 10 месяцев | | 51 | 45 | | 0 | | **96** |
|  | Всего по программам ППКРС | | |  | | **124** | **115** | | **89** | | **328** |
| По программа профессиональной подготовки | | | | | | | | | | | |
| 1 | 19601 | | Швея | 1год 10 месяцев | 12 | | 11 | 0 | | **23** | |
| 2 | 16675 | | Повар | 1год 10 месяцев | 24 | | 22 | 0 | | **46** | |
| 3 | 12680,16600 | | Каменщик, печник | 1год 10 месяцев | 12 | | 9 | 0 | | **21** | |
| 4 | 19727  15220 | | Штукатур, облицовщик-плиточник | 1год 10 месяцев | 12 | | 11 | 0 | | **23** | |
|  | Всего по программам ПП | | |  | **60** | | **53** |  | | **113** | |
|  | **ИТОГО:** | | |  | **184** | | **168** | **89** | | **441** | |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Год прие-  ма | Год вы-  пуска | Наименование профессий среднего профессионального образования | Прием, чел. | Отчисление | | | Выпуск,чел. | | Сохран-ность контингента (в %) |
| I  курс | II  курс | III  курс |
| **2016** | **2019** | Общее количество | **100** | **2** | **6** | **2** | **-** | | **90 %** |
| ИЗ НИХ: |
| Повар, кондитер | 25 | 1 | 2 | 0 | | - | 88% |
| Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства | 50 | 1 | 2 | 1 | | - | 92% |
| Продавец, контролёр-кассир | 25 | - | 2 | 1 | | - | 88 % |
|  |  | Общее количество | **125** | **9** | **5** | **0** | | **-** | **88,8 %** |
| ИЗ НИХ: |  |  |  |  | |  |  |
| **2017** | **2021** | Повар, кондитер | 50 | 6 | 2 | - | | - | 84 % |
| **2017** | **2020** | Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства | 50 | 1 | 1 | - | | - | 96 % |
| Продавец, контролёр-кассир | 25 | 2 | 2 | - | | - | 84 % |
|  |  | Общее количество | **125** | **2** | **-** | **-** | | **-** | **98,4 %** |
| ИЗ НИХ: |  |  |  |  | |  |  |
| **2018** | **2022** | Повар, кондитер | 50 | 0 | - | - | | - | 100 % |
| **2018** | **2021** | Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства | 50 | 2 | - | - | | - | 96 % |
| Продавец, контролёр-кассир | 25 | 0 | - | - | | - | 100 % |
| **2017** | **2019** | Общее количество | **60** | **3** | **4** | **-** | | **-** | **88,3 %** |
| ИЗ НИХ: |  |  |  |  | |  |  |
| Швея | 12 | 1 | - | - | | - | 91,6 % |
| Повар | 24 | 1 | 1 | - | | - | 91,6 % |
| Каменщик, печник | 12 | 1 | 2 | - | | - | 75 % |
| Штукатур, облицовщик-плиточник | 12 | - | 1 | - | | - | 91,6 % |
| **2018** | **2020** | Общее количество | **60** |  | **-** | **-** | | **-** | 100% |
| ИЗ НИХ: |  |  |  |  | |  |  |
| Швея | 12 |  | - | - | | - | 100% |
| Повар | 24 | - | - | - | | - | 100% |
| Каменщик, печник | 12 | - | - | - | | - | 100% |
| Штукатур, облицовщик-плиточник | 12 | - | - | - | | - | 100% |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Основные 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 непродовольственных 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.*** *Таблица 5*

Результаты промежуточной аттестации выпускников

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Код, наименование профессии | | | | | | | № групп  пы | | | | | | | | | | | | Всего выпускников | | | | | Дисциплины, МДК, | | | | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Химия | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | **17** | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **57%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 08.01Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |
| Квалификационный экзамен  ПМ 01. - ПМ 07. | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Квалификационный экзамен  ПМ 08. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | | | **13** | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **68 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | 19.01.17  **Повар, кондитер,** (выпуск 2018г.) | | | | | | | 311 | | | | | | | | | | | | **16** | | | | | Русский язык | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 13 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Естествознание | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 0 | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | **23** | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | **0** | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **75 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 08.01Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 0 | | | | |
| Квалификационный экзамен  ПМ 01. –ПМ.04. | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | 5 | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Квалификационный экзамен  ПМ 05. – ПМ 07. | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
|  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | Квалификационный экзамен  ПМ 08. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | **12** | | | | | | | **5** | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | **0** | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **75 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки ППКРС по ООД – 66%, по профессиональному циклу – 71,5%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства,** (выпуск 2016г.) | | | | | | | 331 | | | | | | | | | | | | **18** | | | | | Русский язык | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | 17 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | 21 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | **38** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **35 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экзамен ПМ 01.Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **95 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства,** (выпуск 2017) | | | | | | | 331 | | | | | | | | | | | | **21** | | | | | Русский язык | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | **30** | | | | | | | **30** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **53%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01.Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С» | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | |
| Квалификационный экзамен ПМ 01. Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | **25** | | | | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **70%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | **35.01.13** **Тракторист – машинист с/х производства,** (выпуск 2018 г.) | | | | | | | 331 | | | | | | | | | | | | **21** | | | | | Русский язык | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | 18 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | 16 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | **49** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **18,3%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01.Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| МДК 03.01.Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С» | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | |
| Квалификационный экзамен ПМ 01. Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | 13 | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | **21** | | | | | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **63,3%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки ППКРС по ООД – 35,4%, по профессиональному циклу – 76,1 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | 1612680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2016 г.) | | | | | 272 | | | | | | | | | | 10 | | | | | | Технология каменных работ | | | | | | | | | 4 | | | | | | 4 | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| Технология печных каменных работ | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | **4** | | | | | | **4** | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | **72,7 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | 12680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2017г.) | | | | | 272 | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | Технология каменных работ | | | | | | | | 2 | | | | 6 | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |
| Технология печных каменных работ | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | **Количество оценок** | | | | | | | | | **2** | | | | **6** | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | **58,3 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | 12680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2017г.) | | | | | | | 273 | | | | | | | | 12 | | | | | Технология каменных работ | | | | | | | | | | 6 | | | 1 | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| Технология печных каменных работ | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | **6** | | | **1** | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **100 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | 19727 **Штукатур**  15220 **Облицовщик-плиточник**  (выпуск 2016г.) | | | | | | | 271 | | | | | | | | 12 | | | | | Технология оштукатуривания | | | | | | | | | | 2 | | | 5 | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| Технология отделочных строительных работ | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | **2** | | | **5** | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **58,3%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| 5 | | | | 19727 **Штукатур**  15220 **Облицовщик-плиточник**  (выпуск 2017г.) | | | | | | | 271 | | | | | | | | 12 | | | | | Технология оштукатуривания | | | | | | | | | | 4 | | | 6 | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Технология отделочных строительных работ | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | **4** | | | **6** | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **81,8%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | 19601 **«Швея»** (выпуск 2016г.) | | | | | | | 241 | | | | | | | | 12 | | | | | Технология изготовления швейных изделий | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Оборудование | | | | | | | | | | 4 | | | 6 | | | | | | | | 2 | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | **4** | | | **6** | | | | | | | | **2** | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **75%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | 19601 **«Швея»**  (выпуск 2017г.) | | | | | | | 241 | | | | | | | | 11 | | | | | Технология изготовления швейных изделий | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| Оборудование | | | | | | | | | | 3 | | | | 5 | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | **3** | | | | **5** | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **68,2 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2016г.) | | | | | | | 261 | | | | | | | | 11 | | | | | Кулинария | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Оборудование | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **68,2 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2016г.) | | | | | | | 262 | | | | | | | | 10 | | | | | Кулинария | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Оборудование | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **75 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2017г.) | | | | | | | 261 | | | | | | | | 10 | | | | | Кулинария | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Оборудование ПОП | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | **12** | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **41,7 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | 16675 **«Повар»**  (выпуск 2017 г.) | | | | | | | 262 | | | | | | | | 11 | | | | | Кулинария | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Оборудование ПОП | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | **59,1 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки по профессиональной подготовке – 67,1%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | 12680 **Каменщик**  16600 **Печник** (выпуск 2018г.) | | | | | | | | 272 | | | | | 12 | | | | | | | | Технология каменных работ | | | | | | | 4 | | | | | | | 6 | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |
| Технология печных каменных работ | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | **4** | | | | | | | **6** | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
| ***Качество подготовки***  ***по спец. дисциплинам*** | | | | | | | **79,2 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | 19727 **Штукатур**  15220 **Облицовщик-плиточник**  (выпуск 2018г.) | | | | | | 271 | | | | | 10 | | | | | | | | Технология оштукатуривания | | | | | | | 3 | | | | | 5 | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Технология отделочных строительных работ | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | **3** | | | | | **5** | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | **85,0 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | 19601 **«Швея»**  (выпуск 2018г.) | | | | | | 241 | | | | | 10 | | | | | | | | Технология изготовления швейных изделий | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Оборудование | | | | | | | 7 | | | | | 2 | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | **7** | | | | | **2** | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | **81,8%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | 16675 **«Повар»**  ( выпуск 2018г.) | | | | | | 261 | | | | | 10 | | | | | | | | Кулинария | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| Оборудование | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | **50 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки по профессиональной подготовке – 74 %** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Поспелихинский филиал КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **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 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **41** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | | **22** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | | | | | **19%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01 Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С» | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. по ПМ.01 «Эксплуатация и техническое обслуживание и оборудования сельскохозяйственных машин» | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. по ПМ.02 | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. по ПМ.03Транспортировка грузов | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | **23** | | | | | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | **44** | | | | | | | | | | | | | | | | | **27** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | | **61%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир**  ( выпуск 2016г.) | | | | | | | **313** | | | | | | | | 17 | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Экономика | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | | | | | | | | | **17** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | | | | | **51%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01Розничная торговля непродовольственными товарами | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.02 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | | | | | **20** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец.дисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства**  (выпуск 2017г.) | | | | | | | 114 | | | | | | | | 23 | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | **34** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | | | | | **30%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01 Теоретическая подготовка водителей категории «С» | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | **37** | | | | | | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | | **59%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | 35.01.13 **Тракторист – машинист с/х производства** (выпуск 2017г.) | | | | | | | 214 | | | | | | | | 21 | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **19** | | | | | | | | | | | | | | | | **23** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | | | | | **46%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01 Теоретическая подготовка водителей категории «С» | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **13** | | | | | | | | | | | | | | **43** | | | | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | | **83%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | 38.01.02 **Продавец, контролер-кассир** (выпуск2017г.) | | | | | | | 314 | | | | | | | | 21 | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Экономика | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | **22** | | | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | **14** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | | | | | **63%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.02 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | | | | | **22** | | | | | | | | | | | | **38** | | | | | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по***  ***спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | | **70%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | 19.01.17  **Повар, кондитер** (выпуск 2017г.) | | | | | | | 414 | | | | | | | | 19 | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Экономика | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | **18** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | | | | | **49%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 08.01 Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.01 | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.02 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.04 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.05 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.06 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.07 | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалификационный экз. ПМ.08 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| **Количество оценок** | | | | | | | | | | | | | | **57** | | | | | | | | | | | | **32** | | | | | | | | | | | | | | | | **44** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **8** | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | | | **21** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | | **62%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки ППКРС по ООД – 40,4%, по профессиональному циклу – 65,9%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства, 2018г | | | | | | | 115, 215 | | | | | | | | 46 | | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 37 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Физика | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | | | **10** | | | | | | | | | | | | | | **36** | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | | | **12** | | | | | | | | | | | | | | | | | **77** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **16,3%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01. Технология механизированных работ в сельском хозяйстве | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | 39 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 03.01 Теоретическая подготовка водителей категории «С» | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. по ПМ.01 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. по ПМ.03 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | **5** | | | | | | | | | | | | | | | **39** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | **36** | | | | | | | | | | | | | | | | | **91** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спецдисциплинам*** | | | | | | | | | | **29,35%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, 2018г | | | | | | | 315 | | | | | | | | 22 | | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Экономика | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | **17** | | | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | **20** | | | | | | | | | | | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **71,21** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.01 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 15 | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.02 | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | **35** | | | | | | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | | | **7** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **24** | | | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | | **9** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спецдисциплинам*** | | | | | | | | | | **85,45** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | 19.01.17  Повар, кондитер, 2018г | | | | | | | 415 | | | | | | | | 19 | | | | | | | Русский язык | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Математика | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Экономика | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | **11** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **6** | | | | | | | | | | | | | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | **17** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по ООД*** | | | | | | | | | | **50,88%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК 08.01 Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.01 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.02 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.03 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.04 | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.05 | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.06 | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.07 | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| Квалиф. экз. ПМ.08 | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | |
| ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | **52** | | | | | | | | | | | | | | | | | **36** | | | | | | | | | | | | | | **45** | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | **12** | | | | | | | | | | | | | | | | | **22** | | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Качество подготовки по спец. дисциплинам*** | | | | | | | | | | **60,82%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Качество подготовки ППКРС в 2018 году по ООД– 46,13%, по профессиональному циклу – 58,54%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16675 «Повар», 2018г. | | | | | | | | | | | | | 416 | | | | | | | | | | 9 | | | | | | Кулинария | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | ***Кол-во оценок*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | **0** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | ***Качество подготовки по спецдисциплинам*** | | | | | | | | | | | | | | | **55,56%** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2.2.5. Результаты государственной итоговой аттестации

Результаты защиты письменной экзаменационной работы

*КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»*

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 | | | 18 | | ГИА (защита письменной работы) | 5 | 12 | | 1 | 0 | |
| **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** | | 10 |  | |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2017 г.** | | | | | | | **75%** | | | | | |
| 1 | | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | 20 | | ГИА (защита письменной работы) | | 1 | | 10 | 9 | | 0 |
| 2 | | 19.01.17 Повар, кондитер | 16 | | ГИА (защита письменной работы) | | 6 | | 7 | 3 | | 0 |
|  | | **ИТОГО** | **36** | |  | | **7** | | **17** | **12** | | **0** |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2018 г.** | | | | | | | **66,7 %** | | | | | |

*Поспелихинский филиал КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»*

Таблица 6.1.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 | | | | 26 | ГИА (защита письменной работы) | | 5 | 13 | | 8 | | | 0 | |
| **2** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | | | 17 | ГИА (защита письменной работы) | | 8 | 6 | | 3 | | | 0 | |
| **ИТОГО** | | | | | 43 |  | | **13** | **19** | | **11** | | | **0** | |
| **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 | 0 | |
| **2** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | | | 21 | ГИА (защита письменной работы) | | 4 | 7 | | | | 10 | 0 | |
| **3** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | | | 21 | ГИА (защита письменной работы) | | 8 | 1 | | | | 12 | 0 | |
| **4** | 19.01.17  Повар, кондитер | | | | 19 | ГИА (защита письменной работы) | | 2 | 3 | | | | 14 | 0 | |
| **ИТОГО** | | | | | **84** |  | | **20** | **18** | | | | **46** | **0** | |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2017 г.** | | | | | | | | **45%** | | | | | | | |
| **1** | | | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | 46 | | | ГИА (защита письменной работы) | 3 | | 10 | | 33 | | | 0 |
| **2** | | | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | 22 | | | ГИА (защита письменной работы) | 7 | | 5 | | 10 | | | 0 |
| **3** | | | 19.01.17  Повар, кондитер | 19 | | | ГИА (защита письменной работы) | 4 | | 4 | | 11 | | | 0 |
|  | | | **ИТОГ**О | 87 | | |  | **14** | | **19** | | **54** | | | **0** |
| **Качество защиты письменной экзаменационной работы в 2018 г** | | | | | | | | **37,9%** | | | | | | | |

Результаты выполнения практической квалификационной работы ППКРС

*КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»*

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 | | 18 | ГИА (практическая квалификационная работа) | | | 5 | | 12 | | | 1 | | 0 |
| **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 | | 0 |
| 2 | | 19.01.17. Повар, кондитер | | 19 | ГИА (практическая квалификационная работа) | | | 10 | | 5 | | | 4 | | 0 |
|  | | **ИТОГО** | | 40 |  | | | **13** | | **19** | | | **8** | | **0** |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2017 г.** | | | | | | | | **80%** | | | | | | | |
| 1 | 35.01.13. Тракторист – машинист с/х производства | | 20 | | | | ГИА (практическая квалификационная работа) | 2 | | | 15 | 3 | | | 0 |
| 2 | 19.01.17. Повар, кондитер | | 16 | | | | ГИА (практическая квалификационная работа, повар) | 9 | | | 5 | 2 | | | 0 |
| 16 | | | | ГИА (практическая квалификационная работа, кондитер) | 13 | | | 2 | 1 | | | 0 |
|  | **ИТОГО** | | | 36 | |  | | **24** | **22** | | | **6** | | **0** | |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2018 г.** | | | | | | | | **88,4 %** | | | | | | | |

Результаты выполнения практической квалификационной работы ПП

***КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»***

Таблица 7.1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 | 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%** | | | | | | |
| 1 | Швея | | 10 | | практическая квалификационная работа | 4 | 2 | | 4 | | | 0 |
| 2 | Повар | | 10 | | практическая квалификационная работа | 7 | 4 | | 1 | | | 0 |
| 3 | Штукатур, облицовщик-плиточник | | 10 | | практическая квалификационная работа | 4 | 4 | | 2 | | | 0 |
| 4 | Каменщик, печник | | 12 | | практическая квалификационная работа | 10 | 1 | | 1 | | | 0 |
|  | **ИТОГО** | | **42** | |  | 25 | 11 | | 8 | | | 0 |
| **Качество выполнения практической квалификационной работы в 2018 г.** | | | | | | **85** | | | | | | |

***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 | |
| **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 %** | | | | | | |
| **1** | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | | 44 | | ГИА(практическая квалификационная работа) | | 13 | | 17 | 14 | | 0 | |
| **2** | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | | 21 | | ГИА (практическая квалификационная работа) | | 5 | | 7 | 9 | | 0 | |
| **3** | 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 %** | | | | | | |
| **1** | | 35.01.13 Тракторист – машинист с/х производства | | | 46 | | ГИА (практическая квалификационная работа) | 5 | 11 | | | 30 | | 0 |
| **2** | | 38.01.02 Продавец, контролер-кассир | | | 22 | | ГИА (практическая квалификационная работа) | 11 | 7 | | | 4 | | 0 |
| **3** | | 19.01.17  Повар, кондитер | | | 19 | | ГИА (практическая квалификационная работа) | 5 | 4 | | | 10 | | 0 |
|  | | **ИТОГО** | | | **87** | |  | **21** | **22** | | | **44** | | **0** |
| **Качество защиты практической квалификационной работы в 2018 г** | | | | | | | | **48,8%** | | | | | | |

**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  1курс | 26 | **1** | ООО «Маринэ»/1 |
| 418  1курс | 25 | **0** |  |
| 211  2 курс | 21 | **2** | КФХ «Нива»/1  КФХ «Трофимченко Н.Н.» |
| 417  2 курс | 21 | **0** |  |
| 2 | 19.01.17 | Повар, кондитер | 311  3 курс | 20 | **5** | ООО «Маринэ»/1  МОУ «Сростинская СОШ»/1  ИП «Толстунов С.Г.»/2  КФХ «Нива»/1 |
|  |  | **ИТОГО:** |  | **117** | **8** | **6,8 %** |
| 3 | 35.01.13 | Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства | 131  1 курс | 24 | **0** |  |
| 231  2 курс | 23 | **12** | СПК «Корболиха»/1,  АО «Сибирь»/1, КФХ «Нива»/3,  ООО «Хлебороб»/4,  ИП «Бухтоярова»/1  ООО «Арболит»/1  СПК «имени Кирова»/1 |
| 331  3 курс | 21 | **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 |
| 118  1 курс | 25 | **0** |  |
| 117  2 курс | 24 | **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 |
| 116  3 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 |
| **ИТОГО:** |  | **142** | **36** | **25,4 %** |
|  | 38.01.02 | «Продавец, контролёр-кассир» | 318  1 курс | 25 | **0** |  |
| 317  2 курс | 21 | **0** | - |
| 316  2 курс | 22 | **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, |
|  |  | **ИТОГО:** |  | 68 | **18** | **26,5%** |

***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 | | |
| **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** | | |
| **2018 год** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Тракторист – машинист сельскохозяйственного производства. | 66 | 45 | **68,2** | 45 | **68,2** | 1 | **1,5** | 20 | **30,3** | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | |
| Повар, кондитер | 35 | 23 | **65,7** | 22 | **62,9** | 0 | **0,0** | 3 | **8,6** | | 3 | **8,6** | 6 | **17,4** | 0 | **0,0** | | |
| Продавец, контролёр-кассир | 22 | 16 | **72,7** | 16 | **72,7** | 1 | **4,6** | 0 | **0,0** | | 1 | **4,6** | 4 | **18,2** | 0 | **0,0** | | |
| Штукатур, облицовщик-плиточник | 10 | 9 | **90,0** | 3 | **30,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 1 | **10,0** | | |
| Повар | 19 | 12 | **63,2** | 8 | **42,1** | 1 | **5,3** | 0 | **0,0** | | 1 | **5,3** | 4 | **21,1** | 1 | **5,3** | | |
| Швея | 10 | 6 | **60,0** | 4 | **40,0** | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | | 0 | **0,0** | 2 | **20,0** | 2 | **20,0** | | |
| Каменщик, печник | 12 | 7 | **58,3** | 6 | **50** | 3 | **25,0** | 0 | **0,0** | | 0 | **0,0** | 0 | **0,0** | 2 | **16,7** | | |
| **Всего** | **174** | **118** | **67,8** | **104** | **59,8** | **6** | **3,5** | **23** | **13,2** | | **5** | **2,9** | **16** | **9,2** | **6** | **3,5** | | |

**Вывод:** Как показал анализ трудоустройства, в результате проводимой работы трудоустроено 67,8% выпускников. Данный показатель снизился по отношению к 2016 году на 0,1%, и увеличился на 0,3 по отношению к 2017 г. Причина отрицательной динамики - увеличение количества обучающихся выпускаемых на рынок труда.

Занятость выпускников составила: 2016 г.- 95,5%; 2017г.-92,9 %. 2018 г. -96,5 % Наблюдается увеличение процента занятости выпускников за счёт снижения 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 | 9 | 3 | 16 (35%) |
| Первая | 3 | 9 | 6 | 18 (39%) |
| Соответствие занимаемой должности | - | - | 3 | 3 (6%) |
| Нет категории | 2 | 6 | 1 | 9 (20%) |
| **ИТОГО:** |  |  |  | **46** |
| - с высшим профессиональным образованием | 9 | 7 | 5 | 21 (47) |
| - со средним профессиональным образованием | - | 16 | 8 | 25 (54,3) |
| Повышение квалификации, переподготовка, стажировка | 13 | 6 | 5 | 24 |

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., Шумекин А.Г.**

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 2018 год прошли обучение 24 педагогических работника по программам повышения квалификации и переподготовки. 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 2018г. педагоги и студенты участвуют в конкурсах профессионального мастерства «Молодые профессионалы» в лицее, отборочных соревнованиях окружного значения, участвуют в конкурсах Абилимпикс, получили диплом 2 степени по номинации Поварское дело. Участвовали и получили диплом в краевой студенческой конференции «Актуальные вопросы истории: от античности до современности».

Педагоги участвуют в проектах и публикуют свои разработки на сайте «Инфоурок», «Мультиурок», создают собственные педагогические сайты. Педагоги Активно участвовали в краевом конкурсе «Моя педагогическая инициатива». Студенты участвовали в 3-й международной олимпиаде «Весна 2018» - получили сертификаты.

**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 2018 году реализуется 2-й год 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 № 273 от 29.12.2012г. «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. Организуются занятия 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 | Лицей | филиал |
|  | Наличие локальной сети в учреждении (да/нет) | да | да |
|  | Наличие доступа к сети Интернет (да/нет) | да | да |
|  | Количество компьютерных классов | 1 | 2 |
|  | Количество компьютеров в учреждении | 53 | 41 |
|  | Количество компьютеров, используемых в учебном процессе (размещенных в учебных кабинетах) | 36 | 41 |
|  | Количество используемых в учебном процессе компьютеров, обеспеченных доступом к сети Интернет | 36 | 32 |
|  | Оснащенность компьютеров лицензионным программным обеспечением (в %) | 100% | 100% |
|  | Количество единиц множительной техники | 17 | 7 |
|  | Мультимедийный проектор (количество единиц) | 11 | 10 |
|  | Интерактивная доска (количество единиц) | 4 | 3 |
|  | Ноутбуки | 10 | 6 |

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 19049 экземпляров. Он включает в себя учебную, методическую, научно-популярную, художественную, справочную литературу, а также периодические издания. Все учебники , учебные издания , пособия рекомендованы ФИРО .

За 2018г в библиотеку поступило 1431 экземпляра (на сумму 1 130 800 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.

Общий фонд библиотеки филиала составляет 16089 экземпляров (фактически). Он включает в себя учебную, методическую, научно-популярную, художественную, справочную литературу, а также периодические и электронные издания.

За 2018-2019 гг. в библиотеку по факту поступило 453 экземпляра новых учебников по общеобразовательным, профессиональным и общепрофессиональным дисциплинам, в том числе по общеобразовательным дисциплинам (фактически) – 314. Все поступления без сопроводительных документов. Общее количество учебных печатных изданий по общеобразовательным дисциплинам, рекомендованных ФИРО, составляет 577 экземпляров (фактически).

В библиотеке филиала имеется читальный зал на 26 мест, установлен 1 персональный компьютер, есть выход в Интернет.

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

|  |
| --- |
| **Общеобразовательные дисциплины**  **Рекомендованные ФИРО** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование учебника, сборника | | Год издания | Кол-во | Издательство |
| **Русский язык** | | | | | |
| 1 | Воителева ТМ Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень) учебник для 10 класса М, 2016  Антонова Е.С. Русский язык , учебник , 2018 | | 2016  2018 | 25  25 | Академия |
|  | Воителева ТМ Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень) учебник для 11 класса М, 2016  Антонова Е.С. Русский язык , учебник , 2018 | | 2016  2018 | 25  25 | Академия |
| **Литература** | | | | | |
| 2 | Обернихина ГА , Антонова АГ, Вольнова И.Л. и др Литература – учебник для учреждений СПО в 2 частях , под редакцией ГА Обернихиной – М,2016  Обернихина ГА , Антонова АГ, Вольнова И.Л. и др Литература – учебник для учреждений СПО в 2 частях , под редакцией ГА Обернихиной – М,2018 | | 2016  2018 | 25  25  25  25 | Академия |
| **Английский язык** | | | | | |
| 3 | Безкоровайная Г.Т, Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В., Planet of English- учебник английского языка для СПО –М, 2016  Безкоровайная Г.Т, Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В., Planet of English- учебник английского языка для СПО –М, 2018 | | 2016  2018 | 25  25 | Академия |
| **Математика** | | | | | |
| 4 | Башмаков М.И Математика – учебник для студ учреждений СПО , М,2016  Башмаков М.И Математика – учебник для студ учреждений СПО , М,2018 | | 2016  2018 | 25  25 | Академия |
| **История** | | | | | |
| 5 | Артемов ВВ , Лубченков Ю.Н., История –учебник для студентов СПО М, 2017 учебник в 2-х частях  Артемов ВВ , Лубченков Ю.Н., История –учебник для студентов СПО М, 2017 учебник в 2-х частях | | 2017  2018 | 25  25  25  25 | Академия |
| **Физ-ра** | | | | | |
| 6 | Бишаев АА Физическая культура – учебник для студ. Учреждений СПО , М.2017  Бишаев АА Физическая культура – учебник для студ. Учреждений СПО , М.2017 | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **ОБЖ** | | | | | |
| 7 | Косолапова НВ , Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности – учебник для СПО М., 2017  Косолапова НВ , Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности – учебник для СПО М., 2018 | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **Информатика** | | | | | |
| 8 | Цветкова МС , Великович, Информатика– учебник для студентов учреждений СПО М., 2017г  Михеева Е.В. Информатика , 2018г  Цветкова МС , Великович, Информатика– учебник для студентов учреждений СПО М., 2018г | | 2017  2018  2018 | 25  25  25 | Академия |
| **Физика** | | | | | |
| 9 | Дмитриева ВФ Физика для профессий и специальностей технического профиля –учебник для образовательных учреждений СПО М, 2017  Дмитриева ВФ Физика для профессий и специальностей технического профиля –учебник для образовательных учреждений СПО М, 2018 | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **Химия** | | | | | |
| 10 | Габриелян ОС Остроумов ИГ Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля – учебник для студентов СПО М.2016  Габриелян ОС Остроумов ИГ Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля – учебник для студентов СПО М.2018 | | 2016  2018 | 25  25 | Академия |
|  | Габриелян О.С, Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2016.  Габриелян О.С, Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2018. | | 2016  2018 | 25  25 | Академия |
| **Обществознание** | | | | | |
| 11 | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического , естественно-научного профилей ,учебник для СПО, М.,2017  Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического , естественно-научного профилей ,учебник для СПО, М.,2018  Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля , 2017 | | 2017  2018  2017 | 25  25  25 | Академия |
| **Биология** | | | | | |
| 12 | Константинов Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей , учебник М. 2017  Константинов Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей , учебник М. 2018 | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **География** | | | | | |
| 13 | Баранчик Е.В., Петрасюк О.А. учебник География для СПО ,2017  Баранчик Е.В., Петрасюк О.А. учебник География для СПО ,2018 | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **Экология** | | | | | |
| 14 | Титов Е.В.. Экология , учебник для СПО - М., 2017.  Титов Е.В.. Экология , учебник для СПО - М., 2018. | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **Экономика** | | | | | |
| 15 | Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.  Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017. | | 2015  2017 | 25  25 | Академия |
| **Право** | | | | | |
| 16 | Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.  Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2018. | | 2015  2018 | 25  25 | Академия |
| **Естествознание** | | | | | |
| 17 | Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей социально­экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.  Габриелян О. С., Химия, 2018 | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
|  | Самойленко П. И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.  Самойленко П. И. Физика,2018г | | 2017  2018 | 25  25 | Академия |
| **Астрономия** | | | | | |
| 18 | Воронцов –Вельяминов Б.А., Астрономия, 2018г | | 2018 | 50 | Дрофа |
| **Спец дисциплины** | | | | | |
| 1 | | Бережнова Е.А.Основы учебно-исследовательской деятельности ,2017 | 2017 | 27 | Академия |
| 2 | | Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, 2018 | 2018 | 25 | Академия |
| 3 | | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания , 2018 | 2018 | 25 | Академия |
| 4 | | Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности , 2018 | 2018 | 25 | Академия |
| 5 | | Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения , 2018 | 2018 | 25 | Академия |
| 6 | | Перекрестов Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит , 2018 | 2018 | 2 | Академия |
| 7 | | Калинина В.М Охрана труда в организациях питания , 2018 | 2018 | 25 | Академия |
| 8 | | Медведев В.Т. Охрана труда и промышленная экология , 2018 | 2018 | 2 | Академия |
| 9 | | Потапова И.И. Основы калькуляции и учета , 2018 | 2018 | 25 | Академия |
|  | |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | |
| 14 | Графкина М.В. Охрана труда. Автомобильный транспорт , 2017 | 25 | |
| 15 | Гусаров Е.А. Основы строительного черчения, 2018 | 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 | |
| 19 | Харченко Н.Э Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий , 2018 | 2 | |
| 20 | Английский язык для специалитов сферы общественного питания , 2018 | 25 | |
| 21 | Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,2018 | 25 | |

**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 | 12 |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | Радченко | Феникс | 2006 | 12 |
| Организация производства на предприятиях общественного питания | Усов | ИЦ Академия | 2008-2013 | 12 |
| Основы физиологиии питания | Матюхина | ИЦ Академия | 2011 | 12 |
| Товароведение пищевых продуктов | Матюхина | ИЦ Академия | 2006-2011 | 12 |
| Технологическое оборудование предприятий общественного питания | Золин | ИЦ Академия | 2011 | 12 |
| Основы рыночной экономики и предпринимательства | Череданова | ИЦ Академия | 2008-2013 | 12 |
| Калькуляция и учет в общественном питании | Потапова | ИЦ Академия | 2013 | 12 |
| **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 | 2017 | 12 |

**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 | 2013 | 5 |

Таблица 13

**Перечень учебников, используемых в образовательном процессе в группах, обучающихся по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения филиала**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учебники по общеобразовательным дисциплинам (ФИРО)** | | | | |
| **Автор** | **Название** | **Издательство** | **Год издания** | **Количество экземпляров** |
| Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. | Planet of English + CD (12 шт.) | Академия | 2016  2018 | 24 |
| Башмаков М.И. | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | Академия | 2016  2018 | 24 |
| Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. | История. В 2 ч. Ч.1 | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. | История. В 2 ч. Ч.2 | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Под ред. Габриеляна О.С. | Химия (естественнонаучный профиль) | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Габриелян О.С., Остроумов И.Г. | Химия (технический профиль) | Академия | 2016  2018 | 24 |
| Под ред. Титова Е.В. | Экология | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. | Информатика | Академия | 2017  2018 | 25 |
| Под ред. В.М. Константинова | Биология | Академия | 2017  2018 | 25 |
| Самойленко П.И. | Естествознание. Физика | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Дмитриева В.Ф. | Физика | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Воителева Т.М. | Русский язык и литература. Русский язык. 10 класс | Академия | 2016 | 13 |
| Воителева Т.М. | Русский язык и литература. Русский язык. 11 класс | Академия | 2016 | 13 |
| Под ред. Обернихиной Г.А. | Русский язык и литература. Литература. В 2 ч. Ч.1 | Академия | 2016  2018 | 25 |
| Под ред. Обернихиной Г.А. | Русский язык и литература. Литература. В 2 ч. Ч.2 | Академия | 2016  2018 | 25 |
| Важенин А.Г. | Обществознание | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Баранчиков Е.В. | География | Академия | 2017  2018 | 25 |
| Косолапова Н.В.,  Прокопенко Н.А. | Основы безопасности жизнедеятельности | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Бишаева А.А. | Физическая культура | Академия | 2017  2018 | 24 |
| Певцова Е.А. | Право | Академия | 2015  2018 | 24 |
| Гомола А.И.,  Кириллов В.Е., Жаннин П.А. | Экономика | Академия | 2014  2017 | 24 |
| Горелов А.А., Горелова Т.А. | Обществознание (социально-экономический профиль) | Академия | 2017 | 13 |
| Габриелян О.С., Остроумов И.Г. | Естествознание. Химия | Академия | 2017  2018 | 13 |
| Григорьев С.Г., Иволгина С.В. | Математика | Академия | 2017 | 1 |
| Константинов В.М. | Биология | Академия | 2014 | 1 |
| Михеева Е.В. | Информатика | Академия | 2018 | 1 |
| Антонова Е.С. | Русский язык | Академия | 2018 | 12 |
| Воронцов-Вельяминов Б.А. | Астрономия. Базовый уровень. 11 класс | Дрофа | 2018 | 50 |

**Дополнительные учебники по общеобразовательным дисциплинам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Автор | Заглавие | Издательство | Год издания | Количество экземпляров |
| Никольский С.М.  Потапов М.К.  Решетников Н.Н. | Алгебра и начала математического анализа. 10 кл. | Просвещение | 2013 | 16 |
| Никольский С.М.  Решетников Н.Н. | Алгебра и начала математического анализа. 11 кл. | Просвещение | 2013 | 16 |
| Алимов Ш.А.  Колягин Ю.М. Ткачёва М.В. | Алгебра и начала математического анализа. 10-11 кл. | Просвещение | 2013 | 2 |
| Кузовлёв В.П. Лапа Н.М.  Перегудова Э.Ш. | Английский язык. 10-11кл.  с приложением на электронном носителе | Просвещение | 2013 | 2 |
| Сахаров А.Н. | История России с древнейших времён до конца XVII в.Ч.1. 10 кл. | Русское слово | 2013 | 2 |
| Сахаров А.Н. Боханов А.Н. | История России. XVIII-XIX вв. Ч.2. 10 кл. | Русское слово | 2013 | 2 |
| Загладин Н.В. Симония Н.А. | Всеобщая история с древнейших времён до конца XIX в. 10 кл. | Русское слово | 2013 | 2 |
| Власенков.А.И. | Русский язык. 10-11 кл. | Просвещение | 2013 | 2 |
| Габриелян О.С. | Химия.11 кл. | Дрофа | 2013 | 2 |

**Учебники по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Повар, кондитер** | | | | |
| Автор | Заглавие | Издательство | Год издания | Количество экземпляров |
|
| Бурчакова И.Ю. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы | Академия | 2016 | 1 |
| Мартинчик А.Н | Физиология питания | Академия | 2015 | 5 |
| Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий | Академия | 2017 | 5 |
| Анфимова Н.А. | Кулинария | Академия | 2011  2017 | 27  5 |
| Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. | Приготовление супов и соусов | Академия | 2017 | 10 |
| Ермилова С.В. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Академия | 2017 | 10 |
| Синицына А.В., Соколова Е.И. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Академия | 2017 | 10 |
| Семичева Г.П. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Академия | 2017 | 10 |
| Качурина Т.А. | Приготовление блюд из рыбы | Академия | 2017 | 12 |
| Лутошкина Г.Г. | Техническое оснащение и организация рабочего места | Академия | 2017 | 10 |
| Шитякова Т.Ю. | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | Академия | 2017 | 10 |
| Самородова И.П. | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Академия | 2017 | 12 |
| Самородова И.П. | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум | Академия | 2017 | 12 |
| Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. | Приготовление супов и соусов. Практикум | Академия | 2017 | 12 |
| Качурина Т.А. | Приготовление блюд из рыбы. Практикум | Академия | 2017 | 12 |
| Лаушкина Т.А. | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Академия | 2017 | 18 |
| Харченко Н.Э. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий | Академия | 2018 | 1 |
| Самородова И.П. | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Академия | 2018 | 12 |
| Калинина В.М. | Охрана труда в организациях питания | Академия | 2018 | 15 |
| Щербакова Н.И. | Английский язык для специалистов сферы общественного питания | Академия | 2018 | 12 |
| Жабина С.Б. | Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании | Академия | 2018 | 5 |
| Брыкова Н.В. | Основы бухгалтерского учёта на предприятиях торговли. Практикум | Академия | 2017 | 1 |
| **Продавец, контролер-кассир** | | | | |
| Голубкина Т.С.,  Никифорова Н.С., Новикова А.М. | Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология | Академия | 2016 | 15 |
| Неверов А.Н, Чалых Т.И.,  Пехташева Е.Л. | Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами | Академия | 2015 | 15 |
| Лебедева Е.М. | Основы бухгалтерского учёта | Академия | 2016 | 15 |
| Абоимова Н.Э. | Организация и технология розничной торговли | Академия | 2013 | 15 |
| Морозова М.А. | Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями | Академия | 2016 | 15 |
| Шеламова Г.М. | Психология общения | Академия | 2018 | 1 |
| Шеламова Г.М. | Деловая культура и психология общения | Академия | 2018 | 12 |
| Перекрестова Л.В. | Финансы, денежное обращение и кредит | Академия | 2018 | 1 |
| **Тракторист-машинист с/х производства** | | | | |
| Опарин И.С. | Основы технической механики | Академия | 2016 | 10 |
| Гладов Г.И., Петренко А.М. | Тракторы: Устройство и техническое обслуживание | Академия | 2016 | 5 |
| Родичев В.А. | Грузовые автомобили | Академия | 2002  2005  2014 | 49  19  5 |
| Родичев В.А. | Тракторы | Академия | 2001  2010 | 10  20 |
| УстиновА.Н. | Сельскохозяйственные машины | Академия | 2010 | 16 |
| УстиновА.Н. | Зерноуборочные машины | Академия | 2003 | 7 |
| Бродский А.М. | Черчение (металлообработка) | Академия | 2017 | 5 |
| Набоких В.А. | Электрооборудование тракторов и автомобилей | Академия | 2015 | 5 |
| Ярочкина Г.В. | Основы электротехники | Академия | 2016 | 5 |
| Купреенко Л.И. | Выполнение механизированных работ на фермах | Академия | 2016 | 5 |
| Гусаков Ф.А., Стальмакова Н.В. | Организация и технология механизированных работ в растениеводстве. Практикум | Академия | 2015 | 1 |
| Графкина М.В. | Охрана труда. Автомобильный транспорт | Академия | 2017 | 12 |
| Жульнёв Н.Я. | Учебник водителя. Правила дорожного движения | ООО "Книжное издательство "За рулём" | 2010 | 12 |
| Майборода О.В. | Основы управления автомобилем и безопасность движения | ИЦ "Академия" | 2011 | 12 |
| Смагин А.В. | Правовые основы деятельности водителя | ИЦ "Академия" | 2011 | 12 |
| Николенко В.Н | Первая доврачебная медицинская помощь | ИЦ "Академия" | 2011 | 18 |
|  | Азбука по основам управления ТС категории «В» | МААШ | 2017 | 15 |
|  | Азбука по основам управления ТС категорий «С», «СЕ», подкатегорий «С1», «С1Е» | МААШ | 2017 | 15 |
|  | Подготовка к теоретическому экзамену в ГИБДД (CD) | МААШ | 2017 | 1 |
|  | Тематические экзаменационные задачи для подготовки к сдаче теоретического экзамена на право управления транспортными средствами категрий «А», «В», «М» и подкатегорий «А1», «В1» с комментариями | МААШ | 2017 | 15 |
|  | Экзаменационные билеты для приёма теоретических экзаменов на право управления ТС категорий «С», «D» и подкатегорий «С1», «D1» с комментариями | МААШ | 2017 | 2 |
|  | Правила дорожного движения | МААШ | 2017 | 15 |
| **Общепрофессиональные дисциплины** | | | | |
| Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. | Безопасность жизнедеятельности | Академия | 2017 | 10 |
| 2018 | 12 |
| Румынина В.В. | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | Академия | 2017 | 5 |
| 2018 | 12 |
|  | Охрана труда и промышленная экология | Академия | 2018 | 1 |

**«Повар»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Автор | Название | Издательство | Год издания | Количество экземпляров |
| **Общеобразовательная подготовка** | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Косолапова Н.В.,  Прокопенко Н.А. | Основы безопасности жизнедеятельности | Академия | 2017  2018 | 12  12 |
| Бишаева А.А. | Физическая культура | Академия | 2017  2018 | 12  12 |
| Важенин А.Г. | Обществознание | Академия | 2017  2018 | 12  12 |
| Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. | Информатика | Академия | 2017  2018 | 13  12 |
| **Профессиональная подготовка** | | | | |
| **Название** | **Автор** | **Издательство** | **Год издания** | **Количество экземпляров** |
| Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Лаушкина Т.А. | ИЦ "Академия" | 2017 | 18 |
| Товароведение пищевых продуктов | Матюхина З.П. Королькова Э.П. | ПрофОбрИздат | 2002 | 15 |
| Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | Усов В.В. | ИЦ "Академия" | 2003 | 20 |
| Калькуляция и учёт | Потапова И.И. | ИЦ "Академия" | 2006 | 10 |
| Основы экономики и предпринимательства | Череданова Л.Н. | ИЦ "Академия" | 2004 | 15 |
| Кулинария | Анфимова Н.А. | ИЦ "Академия" | 2011  2017 | 32 |
| Пособие для повара | Сопина Л.Н. | ИЦ "Академия" | 1998 | 15 |
| Техническое оснащение и организация рабочего места | Лутошкина Г.Г. | ИЦ "Академия" | 2017 | 10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Автор | Название | Издательство | Год издания | Экземпляр |
| Петрасюк О.А. | География. Контрольные задания | ОИЦ «Академия» | 2014  2018 | 2 |
| Петрасюк О.А. | География. Дидактические материалы | ОИЦ «Академия» | 2016 | 1 |
| Петрасюк О.А. | География. Методические рекомендации | ОИЦ «Академия» | 2015 | 1 |
| Петрасюк О.А. | География. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2014 | 1 |
| Обернихина Г.А. | Литература. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2015  2018 | 2 |
| Воителева Т.М. | Русский язык. Книга для учителя | ОИЦ «Академия» | 2014 | 1 |
| Воителева Т.М. | Русский язык. Сборник упражнений | ОИЦ «Академия» | 2013 | 1 |
| Антонова Е.С. | Русский язык. Пособие для подготовки к ЕГЭ | ОИЦ «Академия» | 2015 | 1 |
| Важенин А.Г. | Обществознание. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2017  2018 | 2 |
| Певцова Е.А. | Право. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2016  2018 | 2 |
| Певцова Е.А. | Право. Книга для преподавателя | ОИЦ «Академия» | 2016 | 1 |
| Ерохин Ю.М. | Химия. Задачи и упражнения | ОИЦ «Академия» | 2014 | 1 |
| Габриелян О.С. | Химия. Пособие для подготовки к ЕГЭ | ОИЦ «Академия» | 2014 | 1 |
| Габриелян О.С. | Химия в тестах и задачах | ОИЦ «Академия» | 2014  2018 | 2 |
| Габриелян О.С. | Химия. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2016  2017 | 2 |
| Лаврик Г.В. | Английский. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2016  2018 | 2 |
| Соколова Н.И. | Английский. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2014 | 1 |
| Дмитриева В.Ф. | Физика. Сборник задач | ОИЦ «Академия» | 2016  2017 | 2 |
| Дмитриева В.Ф. | Физика. Лабораторный практикум | ОИЦ «Академия» | 2016  2017 | 13 |
| Дмитриева В.Ф. | Физика. Методические рекомендации | ОИЦ «Академия» | 2010 | 1 |
| Дмитриева В.Ф. | Физика. Контрольные материалы | ОИЦ «Академия» | 2016 | 1 |
| Башмаков М.И. | Математика. Сборник задач профильной направленности | ОИЦ «Академия» | 2014  2018 | 2 |
| Башмаков М.И. | Математика. Задачник | ОИЦ «Академия» | 2014  2017 | 13 |
| Цветкова М.С. | Информатика. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2016  2018 | 2 |
| Гомола А.И. | Экономика. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2014 | 1 |
| Гомола А.И. | Экономика. Методические рекомендации | ОИЦ «Академия» | 2012 | 1 |
| Артемов В.В, Лубченков | История. Дидактические материалы | ОИЦ «Академия» | 2017 | 1 |
| Важенин А.Г. | Обществознание. Контрольные задания | ОИЦ «Академия» | 2017 | 2 |
| Косолапова Н.В. | ОБЖ. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2017 | 1 |
| Косолапова Н.В., Прокопенко | БЖ. Практикум | ОИЦ «Академия» | 2017 | 1 |
|  | Самопрезентация при устройстве на работу | ОИЦ «Академия» | 2016 | 1 |
|  | Самооценка и уверенное поведение | ОИЦ «Академия» | 2016 | 1 |
| Григорьев В.П., Сабурова Т.Н. | Сборник задач по высшей математике | ОИЦ «Академия» | 2017 | 1 |
| Самойленко П.И. | Естествознание. Физика. Сборник задач | ОИЦ «Академия» | 2018 | 1 |

**Дополнительная методическая литература**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название издания** | **Авторы издания** | **Издательство** | **Год**  **издания** | **Количество экземпляров 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 профессионального обучения. | Кругликов Г.И. | «Академия» | 2010 | 2 |
| Методика преподавания специальных и общетехнических предметов  (в схемах и таблицах) | Скакун В.А. | «Академия» | 2009 | 2 |
| Подготовка студентов отраслевого колледжа к предпринимательской деятельности. | Косинова В.Ф.  Дедяева И.Б. | Принт - технология | 2010 | 1 |
| Менеджмент | Рожкова Т.А. | Барнаул | 2010 | 1 |
| Обучение вождению. Пособие для мастеров ПОВ и преподавателей. Том 1. | Беляев С.Н. | ФАУ «Отраслевой Научно-методический Центр» | 2014 | 2 |
| Обучение вождению. Пособие для мастеров ПОВ и преподавателей. Том 2. | Беляев С.Н. | ФАУ «Отраслевой Научно-методический Центр» | 2013 | 2 |
| **Профессиональные дисциплины** | | | | |
| Материаловедение. Методика преподавания | Соколова Е.Н. | Академия | 2014 | 1 |
| Производственное обучение по профессии "Повар". В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов | Андросов В.П. Пыжова Т.В. Федорченко Л.И. | ИЦ "Академия" | 2007 | 1 |
| Производственное обучение по профессии "Повар". В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. | Андросов В.П. Пыжова Т.В. Овчинникова Л.В. | ИЦ "Академия" | 2008 | 1 |
| Производственное обучение по профессии "Повар". В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. | Андросов В.П. Пыжова Т.В. Овчинникова Л.В. | ИЦ "Академия" | 2009 | 1 |
| Производственное обучение по профессии "Повар". В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. | Андросов В.П. | ИЦ "Академия" | 2009 | 1 |
| Производственное обучение профессии "Кондитер" В 2 ч. Ч.1. | Андросов В.П. Пыжова Т.В. Еськова Л.Е. | ИЦ "Академия" | 2011 | 1 |
| Производственное обучение профессии "Кондитер" В 2 ч. Ч.2. | Андросов В.П. Пыжова Т.В. Беломестная Н.Н. Доценко Н.В. | ИЦ "Академия" | 2011 | 1 |

**5.2.2. 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 2017 | 2017 | 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  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 2018 | 2016  2018 | Академия |
| 19 | Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Обернихиной Г.А. (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105115168 2015  Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Обернихиной Г.А. (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105115168 2017 | 2015  2017 | 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 2018 | 2018 | 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 2018 | 2018 | 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 2018 | 2018 | Академия |
| 28 | Башмаков М.И. Математика : Сборник задач профильной направленности, 2018 | 2018 | Академия |
| 29 | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания,2017г | 2017 | Академия |
| 30 | Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум,2018г | 2018 | Академия |
| 31 | Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения, 2018 | 2018 | Академия |
| 32 | Габриелян О.С. Химия. Практикум, 2018 | 2018 | Академия |
| 33 | Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум,2018г | 2018 | Академия |
| 34 | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач, 2017 | 2017 | Академия |
| 35 | Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум, 2017 | 2017 | Академия |
| 36 | Самойленко П.И Естествознание . Физика. Сборник задач, 2018 | 2018 | Академия |
|  |  |  |  |
| 37 | Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства , учебное пособие ,2016 | 2016 | Академия |
| 38 | Корягин А.М. Самопрезентация при устройстве на работу , учебное пособие ,2016 | 2016 | Академия |
| 39 | Корягин А.М. Самооценка и уверенное поведение , учебное пособие ,2016 | 2016 | Академия |
| 40 | Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности , учебное пособие ,2017 | 2017 | Академия |
| 41 | Кругликов Г.И. Учебная работа мастера профессионального обучения , учебное пособие ,2016 | 2016 | Академия |
| 42 | Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности ,2018 | 2018 | Академия |
| 43 | Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия: Проверочные и контрольные работы ,2018 | 2018 | Дрофа |

**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

**Список электронных образовательных ресурсов филиале**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название | Год издания | Количество экземпляров |
| Первая помощь до приезда врача | 2008 | 1 |
| Правила торговли | 2008 | 1 |
| Электронные стенды по устройству автомобиля | 2012 | 1 |
| Курс лекций по правилам и безопасности дорожного движения | 2012 | 1 |
| Психофизиологические основы деятельности водителя | 2014 | 1 |
| Техническое обслуживание и ремонт машин в сельском хозяйстве | 2013 | 1 |
| Устройство, принцип действия, эксплуатация и техническое обслуживание тракторов и автомобилей | 2010 | 1 |
| Сельскохозяйственные машины. Часть 1 | 2013 | 1 |
| Сельскохозяйственные машины. Часть 2 | 2013 | 1 |
| Подготовка к теоретическому экзамену в ГИБДД | 2017 | 1 |
| Курс лекций по устройству и техническому обслуживанию транспортных средств | 2012 | 1 |
| Энциклопедия российского права | 2002 | 1 |

**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 |

**Электронные пособия**

|  |
| --- |
| **Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства** |
| 1. «Алмаз». Оборотные плуги. Дисковые бороны. Чизельные плуги |
| 1. «Алмаз». Оборотные плуги. Дисковые бороны. Чизельные плуги. Лемешные плуги |
| 1. Тракторы. Комбайны |
| 1. «Агромир». Ресурсосберегающая сельскохозяйственная техника |
| 1. Техническое обслуживание и ремонт в сельском хозяйстве |
| 1. Современные ресурсосберегающие технологии в АПК. 2010 г. (4 шт.) |
| 1. Современные ресурсосберегающие технологии в АПК. 2012 г. |
| 1. Современные ресурсосберегающие технологии в АПК |
| 1. Иностранная сеноуборочная техника |
| 1. Современные аграрные технологии |
| 1. Широкозахватные и ресурсосберегающие технолгии |
| 1. Техника для умного земледелия |
| 1. Почвообработка (слайды) |
| 1. Практикум слесаря по ремонту тракторов |
| 1. Современные ресурсосберегающие технологии в АПК. 2011 г. |
| 1. Устройство, ТО и ремонт автомобиля (1 DVD) |
| 1. Устройство, ТО и ремонт автомобиля (11 DVD) |
| 1. Устройство, ТО и ремонт автомобиля (2 DVD) |
| 1. Устройство, ТО и ремонт автомобиля (9 DVD) |
| 1. Специалист по ремонту и обслуживанию двигателей внутреннего сгорания |
| 1. Практикум автомеханика по ремонту автомобилей |
| 1. Автопилот. Устройство автомобиля |
| 1. Учебное пособие для автошкол. Курс видеолекций |
| 1. ПДД. Юридическая информация для водителей |
| 1. Набор фильмов на DVD от KRONE |
| 1. Набор фильмов на DVD от LEMKEN |
| 1. Устройство, принцип действия, эксплуатация и техническое обслуживание тракторов и автомобилей |
| 1. Автошкола МААШ. Курс лекций по ПДД (25 фильмов) |
| 1. Основы военной службы. 2 часть |
| 1. Автошкола МААШ. Подготовка к теоретическому экзамену в ГИБДД |
| 1. Сельскохозяйственные машины (2 диска) |
| 1. Сварка |
| 33. Комбайн «Енисей» (2 CD) |
| **Повар, кондитер** |
| 1. Кулинария |
| 1. Оборудование предприятий общественного питания |
| 1. Повар, кондитер |
| 1. Повар, кондитер. Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки) |
| **Продавец, контролер-кассир** |
| 1. Введение в товароведение |
| 1. Мерчендайзинг |
| **Общеобразовательные дисциплины** |
| 1. Физика. 10 класс |
| 1. Физика. 11 класс |
| 1. Физика. 7-11 класс |
| 1. Химия (2 CD) |
| 1. Химия. 10 класс (2 CD) |
| 1. География. Карта мира |
| 1. Английский язык. 10-11 класс (2 CD) |
| 1. Литература. Ч.5 |
| 1. Борис Пастернак. Стихотворения и переводы |
| 1. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 10 класс |
| 1. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 11 класс |
| 1. Стереометрия 10-11 класс |
| 1. Алгебра. 7-11 класс |
| 1. Алгебраические задачи. 9-11 класс |

**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.

* ***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.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»,

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

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 Forward Камаз с зеркалами, Forward Камаз с радиусным экраном, автодром, гараж с учебными автомобилями категории «С», манекены – тренажёры для отработки ЛСР.

Для отработки навыков и совершенствования техники управления тракторами категории «D» - тренажер для сельского хозяйства трактор К-744 «Кировец» Forward, боксы с учебной техникой – МТЗ 82, МТЗ 1221, МТЗ 80, Т-150, К 701, ВЕКТОР 410.

**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;

Производственные столы.

**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.

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

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

***1. Оборудование учебной лаборатории по устройству автомобиля:***

* плакаты, обучающие диски, разрезы, модели, стенды.
* Карбюраторный (дизельный) двигатель в разрезе с навесным оборудованием и в сборе со сцеплением в разрезе, коробкой передач в разрезе.
* Передняя подвеска и рулевой механизм в разрезе.
* Задний мост в разрезе в сборе с тормозными механизмами и фрагментом карданной передачи.
* Комплект деталей:
* кривошипно-шатунного механизма;
* газораспределительного механизма;
* системы охлаждения;
* системы смазывания;
* системы питания;
* системы зажигания;
* электрооборудования;
* передние подвески;
* рулевое управления;
* тормозная система;
* колесо в сборе.
* Двигатель ГАЗ-53;
* КПП – ГАЗ-53;
* сцепление ГАЗ-53;
* ведущий мост ГАЗ-53;
* рулевое управление ГАЗ-53,
* передняя и задняя подвеска ГАЗ-53,
* рама ГАЗ-53,
* двигатель ЗИЛ-130,
* сцепление и коробка передач ЗИЛ-130,
* ведущий мост ЗИЛ-130,
* передняя ось ЗИЛ-130,
* тормозные механизмы ЗИЛ-130 и ГАЗ – 3307,
* автомобиль КАМАЗ-5320.

*Учебно-наглядные пособия*

* Учебно-наглядное пособие «Схемы устройства и работы систем и механизмов транспортных средств»
* Учебно-наглядное пособие «Светофор с дополнительными секциями»
* Учебно-наглядное пособие «Дорожные знаки»
* Учебно-наглядное пособие «Дорожная разметка»
* Учебно-наглядное пособие «Сигналы регулировщика»
* Учебно-наглядное пособие «Схема перекрестка»
* Учебно-наглядное пособие «Расположение дорожных знаков и средств регулирования в населенном пункте»
* Учебно-наглядное пособие «Маневрирование транспортных средств на проезжей части».

**Оборудование лаборатории тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин**

***Агрегаты, сборочные единицы тракторов:***

* Комплектный двигатель трактора;
* коробки перемены передач тракторов различных марок;
* сцепление трактора;
* ведущие мосты и конечные передачи колесного и гусеничного трактора;
* ходовая часть тракторов (гусеничного и колесного)
* механизм управления трактора (гусеничного и колесного);
* гидравлическая 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 тракторов:
* пусковое устройство тракторов, редукторы;
* контрольно-измерительные приборы тракторов;
* приборы освещения и сигнализации тракторов;
* источники электрического питания тракторов;
* магнето;
* двигатель пусковой;

***Агрегаты, сборочные единицы сельскохозяйственных машин:***

* почвообрабатывающие машины;
* посевные и посадочные машины;
* машины для заготовки кормов;
* зерноуборочный комбайн;
* агрегаты, сборочные единицы, механизмы зерноуборочного комбайна.

***Инструмент, приспособления и инвентарь:***

* слесарный инструмент
* динамометрический ключ;
* домкрат;
* комплект приспособлений и съемников;
* вилка нагрузочная;
* дефектоскоп;
* денсиметр аккумуляторный;
* шкаф для хранения одежды;
* противопожарный инвентарь;
* стулья для учащихся.

***Вспомогательное оборудование для разборки и сборки сборочных единиц и агрегатов:***

* стенды для разборки и сборки различных агрегатов;
* верстак с поворотными тисками;
* подставки под агрегаты;
* столы монтажные;
* стеллажи для хранения деталей и сборочных единиц;
* шкафы для хранения приборов и инструментов.

**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 оснащение:

* производственные столы;
* холодильники;
* холодильная витрина «Бирюса»;
* электрические плиты;
* электрические шкафы;
* ручная овощерезка;
* электрическая мясорубка «Дельта»;
* электрическая мясорубка «Дельта»;
* ручная мясорубка;
* столовый инвентарь;
* столовая и кухонная посуда;
* набор для карвинга.
* муляжи овощей;
* натуральные образцы;
* весы настольные электронные;
* планетарный миксер;
* фритюрьница
* гриль
* паспорт КМО профессии;
* перечень учебно-производственных работ.

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**

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 «135 лет со дня рождения А.Н. Толстого, русского писателя»; «150 лет со дня рождения Максима Горького (А. М. Пешкова), русского писателя (1868–1936)»; «Стихи о матери»; «190 лет со дня рождения Л.Н. Толстого (1828–1910), русского писателя»; «200 лет со дня рождения И.С. Тургенева (1818–1883), русского писателя».
14. Проведение внеаудиторных мероприятий познавательного характера: 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», «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 «Арт-кофе», «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 2018».
13. Психолого-педагогическая и социальная поддержка социально-незащищенных студентов: состовление 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. 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
2. Участие в патриотических акциях «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк».
3. Участие в месячнике военно-патриотической направленности : совместно со школой смотр песни и строя.
4. Проведение внутрилицейных военно-спортивных мероприятий и проектов, посвященных Дню защитников Отечества и др.
5. Организация участия студентов в конкурсах и мероприятиях гражданской и патриотической направленности.
6. Подготовка и реализация студенческих проектов патриотической направленности: «Стена памяти», «След войны в нашей семье» и т.д.
7. 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: «Жить по законам справедливости», « Что такое коррупция? Как решить проблему коррупции?», «Что Вы знаете о коррупции?», «Государство и человек: конфликт интересов», «Зачем нужна дисциплина?».

**Выводы:**

1. Учебно-воспитательная работа в лицее ведется по 7 направлениям: научно-познавательное, нравственно-этическая культура личности: формирование навыков позитивного общения, развитие коммуникативных способностей, профилактика экстремизма, созидательно-творческая, общественно-полезная и проектная деятельность, самореализация, патриотическое воспитание, воспитание стремления к самостоятельному выбору здорового образа жизни, воспитание экологической культуры, семейное воспитание,антикоррупционное мировоззрение. Занятость обучающихся организуется руководителями групп , воспитателями, библиотекарем, руководителем физ.воспитания, зам.директора по УВР. Вовлеченность в кружки и спортивные секции составляет 71 % от общего числа обучающихся.

2. Необходимо усилить работу по профилактике девиантного поведения.

3. Продолжить работу по социализации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

***Организация воспитательной работы с обучающимися и формирование стимулов развития личности (филиал)***

В целом вся воспитательная работа в лицее направлена на воспитание обучающегося как  гражданина, как профессионала, как высоконравственного, ответственного, творческого, инициативного, компетентного гражданина.

Среди них выделяются мероприятия, открывающие перед обучающимися возможности для нравственного поступка.

* «Сделаем лицей красивее» по озеленению и благоустройству территории филиала.
* Акции: «Ветеран живет рядом» - по оказанию постоянной шефской помощи ветеранам;
* «Мое село, я в нем хозяин» - по уборке Мемориала Славы п. им. Мамонтова и ремонту памятника на территории филиала;
* «Бессмертный полк Алтая» - поисковая работа по сбору материалов, размещение материалов на портале, подготовка планшетов с фотографиями ветеранов, непосредственное участие в шествии полка Поспелихинского района и п. им. Мамонтова.
* Встречи с ветеранами.
* Общелицейские классные часы, посвященные Дням воинской Славы, памятным датам в истории нашей страны.
* Торжественная линейка, посвященная Дню Великой Победы с возложением гирлянд или корзин, изготовленных своими руками к Мемориалу Славы и памятнику на территории лицея.

При использовании таких форм воспитательной работы рассеиваются расплывчатые представления о патриотизме у обучающихся и постепенно формируются в виде конкретных норм и установок, что в первую очередь способствует повышению их общей культуры и морали.

* День самоуправления, который традиционно проводят обучающиеся третьего курса.
* Выпускной вечер с теплыми словами в адрес каждого выпускника, с портретами групп, сюрпризными моментами для выпускников.
* Постоянно используем формы воспитательной работы, объединенные темой «За здоровый образ жизни».
* Внутрилицейские турниры, товарищеские встречи по игровым видам спорта.
* Осенний турслет с пешим выходом на реку Алей.

В течение года проводились предметные декады по общеобразовательным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Кроме этого обучающиеся принимают активное участие в профориентационной работе со школьниками Поспелихинского района. Традиционным стало проведение Дня открытых дверей.

В свободное от учебы время у обучающихся есть возможность проявить свои таланты и способности, участвуя в работе кружков и спортивных секций. Спортивные секции проводятся два раза в неделю, в обеденный перерыв работает спортивный зал, в это время проводятся внутрилицейские спортивные соревнования между группами по различным видам спорта.

Для занятий физкультурой и спортом в лицее имеются спортивные площадки для волейбола, футбола и мини-футбола. Общежитие оснащено многофункциональным тренажером.

*Формы поощрения за достижения в учебе и внеучебной деятельности обучающихся (филиал)*

В филиале сложилась определенная система поощрения обучающихся за достижения в учебе и внеучебной деятельности. Достижения обучающихся еженедельно озвучиваются на общелицейской линейке, за призовые места или активное участие обучающиеся награждаются грамотами и благодарностями соответственно.

Администрация филиала работает в тесном контакте с редакцией районной газеты «Новый путь», на страницах которой периодически публикуются материалы об успешных обучающихся, хорошо зарекомендовавших себя в той или иной деятельности.

*Достижения обучающихся*(филиал ) Таблица 16

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Название мероприятия | Достижения |
| март 2018г | Отборочный тур краевого конкурса «Мастер года -2018» | Диплом – Архипова Т.Ю.  Сертификат участника Архипова Т.Ю.  Диплом – Колесникова Н.А.  Сертификат участника Колесникова Н.А. |
| апрель 2018 г | Краевой конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций Алтайского края «Мастер года -2018г | Диплом в номинации «Лучший мастер - воспитатель» Колесникова Н.А.  Сертификат участника Колесникова Н,А. |
| Май 2018г | Всероссийская педагогическая онлайн-олимпиада «Педагогические технологии –традиции и инновации» | Диплом 3 место – Архипова Т.Ю. |
| Май 2018г | Региональный этап Всероссийской олимпиады профессионального мастерства обучающихся и мастеров среднего профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир» | Сертификат – Архипова Т.Ю. |
| Май 2018г | Всероссийская олимпиада по экологии | Диплом 3 место – Иванова Ирина, рук-ль Архипова Т.Ю. |
| Май 2018г | Всероссийская викторина, посвященная дню космонавтики | Диплом 2 место Бурова Н, рук-ль Архипова Т.Ю. |
| май 2018г | Всероссийская олимпиада по русскому языку | Диплом 1 место – Иванова В, рук-ль Плотникова И.А. |
| июнь 2018г | Всероссийская олимпиада по дисциплине «Санитария и гигиена» проводимая на портале дистанционных олимпиад и конкурсов «Мир олимпиад» в 2017-2018 уч. году | Благодарственное письмо Атанова В.В.  Диплом 1 место – Иванова В |
| июнь 2018г | Всероссийская олимпиада по дисциплине «Бухгалтерский учет и финансы» проводимая на портале дистанционных олимпиад и конкурсов «Мир олимпиад» в 2017-2018 уч. году | Благодарственное письмо Атанова В.В.  Диплом 1 место – Иванова В |
| Октябрь  2018г | Внутрилицейский чемпионат Молодые профессионалы в компетенции Поварское дело | Останина А.Е - благодарность за подготовку участников |
| Октябрь  2018г | Отборочный тур соревнований регионального чемпионата Алтайского края «Молодые профессионалы» в компетенции Эксплуатация сельскохозяйственной техники | Фирсов Н.А. – благодарность за подготовку участников |
| Октябрь  2018г | Октябрь 2018-10-25 Чемпионат Алтайского края «Абилимпикс» | Деева С. – сертификат участника, диплом за 2 место |
| Октябрь  2018г | Внутрилицейский чемпионат Молодые профессионалы в компетенции Поварское дело | Сертификаты участников –Кобзев С., Плешкова Д., Никитина Н.  Диплом 1 место – Никитина Н. |
| Октябрь  2018г | Отборочный тур соревнований регионального чемпионата Алтайского края «Молодые профессионалы» в компетенции Эксплуатация сельскохозяйственной техники | Второе место Панченко Е.  Третье место – Коробкин В. |
| Декабрь  2018г | XVII Спартакиада молодежи Поспелихинского района | Третье место – команда девушек по баскетболу  Второе место – команда лицея по гиревому виду спорта. |
| Декабрь  2018 г | Районная акция «За здоровый образ жизни» в рамках Международного дня борьбы со СПИДом | Грамоты участников: Плешкова Д, Козаренко А, Фолей А., Бурова Н., Потанина И. |
| Декабрь  2018г | Краевой конкурс «Взгляд на природу Алтай -2018» | Диплом – Козаренко А.  Диплом – Фолей А,  Диплом третьей степени – Эренберг Н.  Рук-ль Баталова А.Г.  Диплом второй степени – Иванова В.,  Диплом – Губерт К.,  Сертификат участника – Невара А.  Рук-ль Атанова В.В.  Диплом третьей степени – Быхун Д.  Сертификат участника – Красноруцкий Н.  Рук-ль -Ишимов С.М.  Диплом второй степени – Пригаева А.  Диплом лауреата – Клименова В.  Сертификат участника – Гусельникова Д.  Рук-ль Колесникова Н.А.  Диплом первой степени – Гофман С.,  Диплом первой степени – Окс А.,  Диплом первой степени – Иванова И.  Диплом лауреата – Потанина И.  Рук-ль Архипова Т.Ю. |
| Декабрь  2018г | Всероссийская олимпиада «Товароведение продовольственных товаров» | Иванова И – диплом за третье место .  Рук-ль Архипова Т.Ю. |
| Декабрь  2018г | Всероссийская олимпиада «Товароведение непродовольственных товаров» | Бурова Н. – диплом за третье место .  Рук-ль Архипова Т.Ю. |

В целом вся воспитательная работа в лицее направлена на воспитание обучающегося как  гражданина, как профессионала, как высоконравственного, ответственного, творческого, инициативного, компетентного гражданина.

***Занятость обучающихся в системе дополнительного образования***

В свободное от учебы время у обучающихся есть возможность проявить свои таланты и способности, участвуя в работе спортивной секции и кружков дополнительного образования.

Кружок декоративно-прикладного творчества «Рукодельница» 4 часа в неделю.

Кружок кулинарный «Вкусняшка» 4 часа в неделю.

Кружок «Танцевальный» 4 часа в неделю.

Спортивная секция ОФП 5,5 часов в неделю.

*Организация профилактической работы*

В лицее разработаны и действуют планы:

-Совместной профилактической работы с сотрудниками МОМВД России «Поспелихинский»;

-План работы по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся;

-План мероприятий по предупреждению совершения обучающимися Поспелихинского филиала КГБПОУ «ЕЛПО» общественно опасных деяний;

Ведется работа совета по профилактике.

В общежитии за профилактической обстановкой следят дружинники (воспитатель Юхно Т.А. является дружинником п. им Мамонтова).

Индивидуальные и групповые беседы с обучающимися проводятся участковым Лужанским В.Г. и инспектором ПДН Церинг О.М. Лужанский В.Г. регулярно посещает общежитие.

В ноябре 2018г обучающиеся первого курса прошли социально психологическое тестирование онлайн.

В декабре 2018г прошел урок по профилактике ВИЧ/СПИДа сотрудниками Рубцовского Центра СПИД.

В рамках межведомственной комплексной оперативно-профилактической операции «Дети России - 2018» в Поспелихинском филиале КГБПОУ «ЕЛПО» прошли профилактические мероприятия.

Инспектор ПДН МО МВД России «Поспелихинский» Церинг О.М. провела профилактические беседы в группах, в которых заострила внимание о своевременном информировании о фактах незаконного оборота наркотиков в образовательных организациях. Провела разъяснительную работу о вреде и последствиях незаконного потребления наркотиков, психоактивных веществ.

13.04.2018г в Поспелихинском филиале КГБПОУ «ЕЛПО» прошел День гражданской обороны.

[В предверии Дня православной молодежи наш лицей посетил протоиерей Никольского храма Сергий Левкин.](http://pu-68.3dn.ru/publ/novosti/2017_2018_uch_god/v_predverii_dnja_pravoslavnoj_molodezhi_nash_licej_posetil_protoierej_nikolskogo_khrama_sergij_levkin/71-1-0-435) Батюшка провел встречу с ребятами в режиме диалога. Ребята узнали много интересной информации.Батюшка пояснил, что 15 февраля, в день Сретения Господня, отмечается всемирный день православной молодежи.

Врач кабинета профилактики Поспелихинской ЦРБ Яковлева Е. рассказала обучающимся лицея о том, что употребление алкоголя может спровоцировать тяжелую зависимость, которая является причиной изменения личностного характера человека, а также возникновения различных проблем со здоровьем. После этого возникает хроническое заболевание в виде алкоголизма.

*Состав учащихся «группы риска»*

На 31.12.2018г на учете ПДН МО МВД России «Поспелихинский»– 8 обучающихся (Клименова В., Гусельникова Д., Фолей А., Пригаева А., Гасанов А., Клесова К., Резниченко В., Моисеев Н.) – из них на учете до поступления в лицей состояло 6 обучающихся

На 31.12.2018г на учете КДНиЗП Поспелихинского района – 8 обучающихся (Клименова В., Гусельникова Д., Фолей А., Пригаева А., Гасанов А., Клесова К., Резниченко В., Моисеев Н.) – из них на учете до поступления в лицей состояло 6 обучающихся

* Учащихся из многодетных семей – 56

учащихся из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей на 31.12.2018г - 11 человек (2 из них находятся под опекой)

На внутрилицейском учете состоят 12 обучающихся.

* Педагогический коллектив филиала работает в тесном контакте с комиссиями по делам несовершеннолетних и защите их прав (КДНиЗП) восьми районов (Новичихинского, Шипуновского, Курьинского, Краснощековского, Змеиногорского, Третьяковского, Рубцовского и Поспелихинского) и подразделением по делам несовершеннолетних отдела внутренних дел Поспелихинского района (ПДН), согласно плану совместной работы.

В филиале постоянно работает Совет по профилактике правонарушений, на заседаниях которого разбираются персональные дела обучающихся, склонных к совершению правонарушений, отчеты подростков, состоящих на учете ПДН и КДНиЗП.

На обучающихся, состоящих на учете КДНиЗП, составляются программы реабилитации. КДНиЗП контролирует проведение работы по программам реабилитации.

*Медицинское обслуживание, лечебно-оздоровительная работа, имеющиеся условия*

В филиале оборудован медпункт и процедурный кабинет, укомплектованные необходимым оборудованием (в т.ч. имеются электрофорез, туловищная лампа, кварцевая лампа, УВЧ – 66). Медицинский работник ведет прием обучаемых, проводит профилактические прививки (плановые, против гриппа), процедуры, физиолечение по назначению врача, ведет санитарно-просветительскую работу. Проведено 4 беседы.

В филиале обучаются 7 обучающихся имеющих инвалидность.

417 группа- Деева С.

316 группа – Жердев П.

517 группа – ГрачевГ., Ширяев М., Ганн А., Крутько А.

518 группа – Балдуев Д.

*Общественное питание, обеспечения питанием учащихся*

Для организации горячего питания имеется столовая на 64 посадочных места.

Согласно Постановлению №388 от 07.10.2015г «Об утверждении порядка предоставления бесплатного питания обучающимся краевых государственных профессиональных образовательных организаций» в образовательных организациях обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием в случаях:

- если они являются членами семьи со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума в Алтайском крае - 48человек;

- если они проживают в общежития, расположенных в сельских районах -100 человек.

**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: | 334 человек |
| 1.1.1 | По очной форме обучения | 334человек |
| 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 |
| 1.6 | Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников | 70 человек/  56,9% |
| 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 | 163человек/  48,8% |
| 1.9 | Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников | 46человек/  37,4% |
| 1.10 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников | 22человек/  47,8 % |
| 1.11 | Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе: | 34человек/  74 % |
| 1.11.1 | Высшая | 16человек/  35 % |
| 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 | 43человек/  93 % |
| 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) | 191 |
| 2. | Финансово-экономическая деятельность |  |
| 2.1 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) | 57851,4тыс. руб. |
| 2.2 | Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника | 1257,6тыс. руб. |
| 2.3 | Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника | 248,5тыс. 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\*\* | 121,0% |
| 3. | Инфраструктура |  |
| 3.1 | Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта) | 11,3кв.м |
| 3.2 | Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта) | 0,3единиц |
| 3.3 | Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях | 247человек/  74 % |
| 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/  0,01% |
| 4.2 | Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе | 0 |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 0 |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 0 |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 |
|  | для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 |
| 4.3 | Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе | 2 |
| 4.3.1 | по очной форме обучения | 2 |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения | 0 |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха | 1 |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата | 1 |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями | 0 |
|  | инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений) | 0 |
| 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 | 2  человек / 0,016% |

**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, подготовка производственных площадок для проведения дем.экзамена по профессиям ППКРС.
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 и специальностям 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. Реализация моделей практико-ориентированного (дуального) обучения с организациями АПК.
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. 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. Стажировка преподавателей и мастеров производственного обучения на базе работодателей, в том числе в СЦК по применению стандартов Ворлдскиллс.
6. Подготовка экспертов для проведения демонстрационного экзамена в составе ГИА по стандартам Ворлдскилс в том числе из числа работодателей
7. Приоритетное использование внебюджетных финансовых средств на пополнение материально-технической базы по обучаемым профессиям и оснащение площадок для проведения демонстрационного экзамена по профессиям ППКРС. Создание и оснащение площадки для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер»
8. Приобретение оборудования в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции «Поварское дело» «Кондитерское дело». Оснащение лабораторий и кабинетов в соответствии с ФГОС по специальности 35.02.16 «Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования».
9. Педагогам разрабатывать совместно с обучающимися проекты, исследовательские работы и участвовать в конкурсах, научно-практических конференциях, фестивалях. Организация и проведение внутриучрежденческих и муниципальных этапов региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственных машин и оборудовании».
10. Разработка и внедрение элементов электронного обучения и дистанционных технологий по дополнительным образовательным программам «Кассир торгового зала», «Официант».
11. Открытие новой специальности из перечня ТОП-50 35.02.16 «Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования».
12. Участие в грантовой государственной поддержке в форме субсидий, предоставляемых на развитие образовательной инфраструктуры  
    подготовки кадров по профессиям и специальностям из перечня ТОП-50.



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