



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
КОММЕРЦИИ»**



# **Отчет о результатах самообследования**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Организационно – правовое обеспечение образовательной деятельности.
2. Оценка образовательной деятельности.
3. Система управления колледжем.
4. Содержание и качество подготовки обучающихся.
5. Организация образовательного процесса.
6. Востребованность выпускников.
7. Качество кадрового обеспечения.
8. Учебно– методическое обеспечение.
9. Материально-техническая база.
10. Библиотечно– информационное обеспечение.
11. Система оценки качества образования.
12. Анализ показателей деятельности колледжа.

# **1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности**

## **1.1. Общие сведения об образовательной организации**

1.1. Полное наименование образовательной организации в соответствии с уставом:  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

1.2. Учредитель (учредители):  
Министерство образования Пензенской области.

1.3. Место нахождения (юридический адрес) организации в соответствии с уставом:  
440039, город Пенза, проспект Победы, 3.

1.4. Места осуществления образовательной деятельности в соответствии с лицензией на право осуществления образовательной деятельности:  
440039, город Пенза, проспект Победы, 3.

1.5. Наименования филиала (филиалов) организации в соответствии с уставом: филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» в р.п. Шемышейка

1.6. Места осуществления образовательной деятельности (филиалов) в соответствии с лицензией на право осуществления образовательной деятельности: Пензенская область, рабочий поселок Шемышейка, ул. Светлая, 1.

## **1.2. Сведения об образовательной организации (без учета филиалов)**

2.1. Телефон (с указанием кода междугородной связи):  
8-(841-2) – 42-20-69.

2.2. Факс: 8-(841-2) – 42-20-69.

2.3. Адрес электронной почты: [pkppik@yandex.ru](mailto:pkppik@yandex.ru)

2.4. Адрес WWW-сервера: [www.commerce-college.ru](http://www.commerce-college.ru)

**1.3. Адрес для внесения в банк данных об аккредитованных образовательных учреждениях:**

Почтовый индекс	440039
Субъект Российской Федерации	Пензенская область
Муниципальный район/городской округ	Ленинский
Населенный пункт	город Пенза
Улица	проспект Победы
Номер дома	3

**1.4. Сведения о действующих документах:**

№ п/п	Серия и № бланка документа	Регистрационный номер и дата выдачи	Орган, выдавший документ	Начало и окончание действия документа
Документ, подтверждающий наличие лицензии на право осуществления образовательной деятельности	серия 58ЛО1 № 0000383	№ 11572, дата выдачи 21 ноября 2014 года	Министерство образования Пензенской области	бессрочно
Свидетельство о государственной аккредитации	серия 58А01 № 0000279	№ 6095, выдано 26 декабря 2014 года	Министерство образования Пензенской области	срок действия до 05 мая 2018 года

**1.5. Сведения о должностных лицах образовательной организации:**

№ п/п	Наименование должности	Фамилия, имя, отчество	Контактный телефон
1	Руководитель	директор Разова Татьяна Николаевна	8-(841-2)- 42-20-69
2	Заместители руководителя	заместитель директора по учебно – Петряева Ольга Анатольевна	8-(841-2)- 42-20-67

		производственной работе		
3		заместитель директора по общеобразовательным дисциплинам	Арефьева Елена Викторовна	8-(841-2)- 42-67-51
4		заместитель директора по учебно – воспитательной работе	Агафонова Вера Ивановна	8-(841-2)- 42-20-67

**1.6. Сведения о филиалах** – филиал ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» в р.п. Шемышейка, адрес: Пензенская область, рабочий поселок Шемышейка, ул. Светлая, 1.

**1.7. Сведения о структурных подразделениях:**

№ п/п	Полное наименование структурного подразделения в соответствии с уставом	Место нахождения структурного подразделения в соответствии с уставом
1	Учебно – производственная мастерская мини – магазин «Практикант»	440039, город Пенза, ул. Коммунистическая, 36б.
2	Учебно – производственная мастерская столовая «Практикант»	440039, город Пенза, проспект Победы,3
3	Учебно – производственная мастерская парикмахерская «Практикант»	440039, город Пенза, проспект Победы,3
4	Региональный отраслевой ресурсный центр (организация питания)	440039, город Пенза, проспект Победы,3
5	«Многофункциональный центр прикладных квалификаций».	440039, город Пенза, проспект Победы, 3.
6	Учебно – производственная мастерская «Учебный ресторан»	440039, город Пенза, проспект Победы,3
7	Учебно – производственная мастерская по профессии «Бармен»	440039, город Пенза, проспект Победы,3
8	Учебно – производственная мастерская столовая	Пензенская область, рабочий поселок Шемышейка, ул. Светлая, 1.

9	Учебно – производственная мастерская «Сварщик»	Пензенская область, рабочий поселок Шемышейка, ул. Светлая, 1.
10	Учебно – производственная мастерская «Оператор швейного оборудования»	Пензенская область, рабочий поселок Шемышейка, ул. Светлая, 1.
11	Учебно – производственная мастерская «Повар, кондитер»	Пензенская область, рабочий поселок Шемышейка, ул. Светлая, 1.

В соответствии с решением педагогического совета государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (далее колледж), протокол № 11 от 17. 12. 2013г., приказом директора колледжа № 358 от 19.12.2014г. комиссия, в состав которой входили Разова Т.Н., директор колледжа, председатель комиссии; Петряева О.А., заместитель директора по учебно – производственной работе, заместитель председателя; Арефьева Е.В., заместитель директора по общеобразовательным дисциплинам; Агафонова В.И. заместитель директора по учебно - воспитательной работе; Вагина В.В. методист; старший мастер Артамошкина Ю.Н., заведующая отделением Стальнова И.А., Макушина В.П. главный бухгалтер; Тамилин С.А. начальник отдела; Вольникова Н.А. председатель методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин; Назарова Т.Г. председатель методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения профессионального цикла в период с 19.12. 2014 г. по 15.03.2015 г. провела самообследование ГАПОУ ПО «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

В ходе самообследования проанализированы цели, условия их реализации, результаты деятельности, содержание и качество подготовки обучающихся Пензенского колледжа пищевой промышленности и коммерции; установлена степень соответствия квалификации выпускников требованиям федеральных государственных образовательных стандартов СПО, проанализировано соответствие деятельности требованиям нормативно-правовой и организационной базы; система управления структурными

подразделениями; обозначены основные проблемы и пути их решения; сформулированы задачи, обеспечивающие готовность к дальнейшему развитию государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» является юридическим лицом, имеет самостоятельный баланс, расчётный и другие счета в банках, печать со своим названием и изображением герба Российской Федерации и другие реквизиты.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» создан в соответствии с постановлением Правительства Пензенской области от 11 ноября 2013 года № 835-пП «О переименовании государственных бюджетных и государственных автономных образовательных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования Пензенской области».

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» является правопреемником «Школы торгово-кулинарного ученичества», созданной в 1941 году.

За время существования колледж неоднократно изменял наименование:

с 3 апреля 1986 года по 3 августа 1989 года в соответствии с приказом областного управления профтехобразования от 3 апреля 1986 года № 62 именовалось как «среднее профессионально-техническое училище № 42»;

с 4 августа 1989 года по 22 апреля 1992 года в соответствии с приказом областного управления народного образования от 28 июля 1989 года № 213 именовалось как «профессионально-техническое училище № 42»;

с 23 апреля 1992 года по 31 января 1999 год в соответствии с приказом Министерства образования РСФСР от 23 апреля 1992 года № 162 именовалось как «высшее профессиональное училище № 42»;

с 1 февраля 1999 года по 14 декабря 2003 года в соответствии с приказом управления по профтехобразованию и профессиональной подготовки министерства образования Пензенской области от 27 января 1999 года № 31 именовалось как «ГУ НПО профессиональный лицей № 42»;

с 15 декабря 2003 года в соответствии с приказом Министерства образования и науки Пензенской области от 15 декабря 2003 года № 1111.1/Л.А. переименовано в «государственное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей № 42»;

с 04 июля 2007 года в соответствии с приказом Министерства образования и науки Пензенской области от 04 июля 2007 № 107-К государственное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональный лицей № 42 реорганизовано путем присоединения к нему государственного образовательного учреждения начального профессионального образования профессиональный лицей № 21;

с 13 августа 2007 года по 04 декабря 2008 года в соответствии с Постановлением правительства Пензенской области от 13 августа 2007г. № 552-пП "О переименовании государственных образовательных учреждений начального профессионального образования Пензенской области" именовалось как «государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»;

с 05 декабря 2008 года в соответствии с письмом Министерства государственного имущества Пензенской области от 10 апреля 2007 года № 1-1362 именовалось как «государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

с сентября 2011 года в соответствии постановлением Правительства Пензенской области от 19.08.2011г. № 558-пП переименован в «государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»;

с 18 апреля 2013 года в соответствии с приказом Министерства образования Пензенской области от 18.04.2013 № 237/01-07 государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» реорганизован в форме присоединения к нему государственного автономного образовательного учреждения начального профессионального образования Пензенской области профессионального училища № 16 р.п. Шемышейка с переходом прав и обязанностей присоединенного юридического лица.

с 15 августа 2014 года в соответствии с Постановлением Правительства Пензенской области от 11.11.2013 № 835-пП государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» переименовано в «Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции».

Реализуемые образовательные программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена

Таблица 1.

Код специальности	Наименование профессии	Срок освоения	Число групп	Контингент обучающихся	уровень образования
19.02.10	«Технология продукции общественного питания»	4года 10 месяцев	4	93	на базе основного общего образования

19.02.10	«Технология продукции общественного питания»	3года 10 месяцев	2	45	на базе основного общего образования
19.02.10	«Технология продукции общественного питания»	1года 10 месяцев	2	45	на базе среднего (полного) общего образования
19.02.10	«Технология продукции общественного питания»	2года 10 месяцев	1	25	на базе среднего (полного) общего образования
19.02.10	«Технология продукции общественного питания» (заочная форма)	2года 10 месяцев	3	47	на базе среднего (полного) общего образования
38.02.04	«Коммерция»	2 года 10 месяцев	3	73	на базе основного общего образования
всего			15	328	

Реализуемые образовательные программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих

Таблица 2.

Код специальности	Наименование профессии	Срок освоения	Число групп	Контингент обучающихся	уровень образования
38.01.02	«Продавец, контролер – кассир»	2 года 5 месяцев	1	25	на базе основного общего образования
19.01.17	«Повар, кондитер»	2 года 5 месяцев	13	274	на базе основного общего образования

43.01.02	«Парикмахер»	2 года 5 месяцев	1	23	на базе основного общего образования
15.01.05	«Сварщик (электросварочные и газосварочные работы)»	2 года 5 месяцев	2	28	на базе основного общего образования
всего			17	350	

### Реализуемые программы профессионального обучения

Таблица 3.

Наименование	Срок освоения	Контингент обучающихся
<b>Программы профессиональной подготовки</b>		
11176 «Бармен»	4 месяца	20
16199 «Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин»	5 месяцев	-
16675 «Повар»	5 месяцев	27
Подготовительные курсы для поступающих	2 месяца	11
12901 «Кондитер»	2 месяца	-
11811 «Декоратор витрин»	3 месяца	-
всего		58

### Формы обучения

Таблица 4.

Форма обучения	Контингент обучающихся (чел.)
Очная	622 в т.ч. 53 чел. обучается в филиале
Очно-заочная	-
Заочная	47

В ходе самообследования осуществлён анализ уровня выполнения требований, установленных лицензией

по специальностям:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

38.02.04 «Коммерция»;

по профессиям:

19.01.17 «Повар, кондитер»;

43.01.02 «Парикмахер»;

15.01.05 «Сварщик (электросварочные и газосварочные работ)».

Фактические условия образовательной деятельности соответствуют критериальным значениям основных показателей, используемых при установлении вида образовательного учреждения среднего профессионального образования и контрольным нормативам лицензии.

#### Соответствие контрольным нормативам лицензии

Таблица 5

№ п/п	Наименование контрольного норматива	Значение контрольного норматива	
		фактически	по лицензии
1.	Предельный контингент обучающихся, приведенный к очной форме обучения (чел.)	637	637
2.			
3.	Доля преподавателей с высшим образованием (%)	95,0	95,0
		0,84	0,5

Ежегодно проверяется готовность колледжа к началу учебного года, приём осуществляется комиссией в состав которой входят специалисты: Министерства образования Пензенской области, Управления Роспотребнадзора по Пензенской области, Госпотребнадзора.

Вывод: организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности в Пензенском колледже пищевой промышленности и коммерции осуществляется в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» другими нормативно правовыми документами регламентирующими деятельность колледжа, свидетельством о

государственной аккредитации, Уставом колледжа и обеспечивает выполнение лицензионных нормативов.

## **2. Оценка образовательной деятельности.**

Обеспечение качества результатов обучения - процесс многосторонний. Это не просто слагаемые качества обучения студентов, качества работы преподавателей и сотрудников, материально-техническая база и современные методики и технологии, а достижение синергетического эффекта от деятельности всех участников образовательного процесса.

Системообразующую роль в достижении такого эффекта в колледже выполняет Центр качества и мониторинга.

Главная задача Центра - наблюдение и измерение всех процессов, происходящих в колледже, связанных с обеспечением качества подготовки специалистов, с целью комплексной оценки и прогнозирования их развития.

Принципы управления качеством:

1. ориентация на потребителя;
2. лидирующая роль руководства;
3. вовлечение сотрудников;
4. процессный подход;
5. системный подход к менеджменту;
6. постоянное улучшение;
7. принятие решений на основе фактов;
8. взаимовыгодные отношения с поставщиками.

Принципы управления качеством – это практический инструмент, используемый колледжем для повышения качества учебного процесса, достижения эффективности инновационной и учебно-методической деятельности, повышения конкурентоспособности. Другая важная задача - реализация эффективных механизмов учета интереса обучающихся к внедрению новых методов организации образовательного процесса. Обучающийся в процессе получения образования позиционируется как

потребитель образовательной услуги, ориентированный на проявление собственной активности в виде учебного труда с постепенным оформлением социального заказа.

Высокий рейтинг колледжа, с позиции менеджмента качества, определяет его большую ресурсную возможность, обеспечение условий для работы высококвалифицированных инженерно-педагогических кадров, современное учебно-лабораторное и производственное оборудование, возможности международного сотрудничества с лучшими профильными учебными заведениями является основой функционирующей системы качества колледжа.

С целью управления качеством образования в колледже постоянно проводят:

1. Мониторинг уровня знаний, умений и навыков обучаемых на начальных этапах учебно-воспитательного процесса (по данным входного контроля по дисциплинам).
2. Мониторинг повседневной успеваемости обучающихся, абитуриентов и других слушателей (по данным текущего контроля знаний, умений и навыков).
3. Мониторинг результативности учебно-воспитательных процессов и операций по соответствующей дисциплине в целом (выходной контроль знаний, умений и навыков).
4. Мониторинг уровня профессиональной подготовленности обучаемых на различных стадиях учебно-воспитательного процесса (по результатам различных видов контроля: контрольных работ, зачетов, экзаменов по дисциплине, междисциплинарных экзаменов.)
5. Мониторинг состояния здоровья и уровня физического развития обучаемых.
6. Мониторинг готовности выпускников колледжа к выполнению обязанностей по должностному предназначению (по данным итоговой государственной аттестации).

## 7. Мониторинг удовлетворенности потребителей качеством подготовки специалистов.

Для успешного использования технологий мониторинга в образовательном процессе Центр качества и мониторинга разрабатывает и применяет квалификационные характеристики и требования, а также другие квалиметрические показатели, согласованные с Учредителем и работодателями.

В качестве основных видов мониторинга и измерения характеристик процесса образования и его результатов используются:

- текущий, промежуточный и итоговый контроль эффективности учебно-воспитательного процесса;
- внутренний аудит эффективности людских, материальных и финансовых затрат для достижения необходимого уровня качества образования;
- самооценка как систематическое (ежегодное) оценивание деятельности колледжа (в разрезе специальностей, направлений) с целью получения объективных данных о ее результативности, сравнения с лучшими достижениями отечественных и зарубежных учебных заведений, определения динамики изменений и направлений улучшения деятельности колледжа;
- всесторонний анализ содержания модуля сбора информации о колледже;
- комплексная оценка деятельности колледжа в ходе процедур очередного лицензирования и государственной аккредитации, аттестации педагогических кадров и обучающихся.

Все они подтверждают в целом эффективность образовательной деятельности в ГАПОУ ПО «ПКППиК»: высокую частоту опроса, накопляемость оценок, применение современных технологий преподавателями, достойное методическое сопровождение учебных занятий. Имеются необходимые фонды контрольных заданий для проверки знаний

обучающихся по блокам дисциплин учебного плана, разработаны варианты контрольных работ, вопросы для зачетов и экзаменов.

Экзаменационные билеты по своему содержанию, в целом, охватывают все основные вопросы пройденного материала по учебным дисциплинам и соответствуют рабочим программам этих дисциплин. Анализ содержания экзаменационных билетов и результатов, приведенных в экзаменационных ведомостях, показывают, что обучающиеся обладают уровнем подготовки, соответствующим требованиям ФГОС по циклам дисциплин учебного плана.

Тематика курсовых работ (проектов) представлена в рабочих программах дисциплин. Фонд контрольных заданий ежегодно обновляется, обсуждается на заседаниях методических комиссий и утверждается заместителем директора.

Фонды контрольных заданий охватывают содержательную часть программного материала дисциплин всех циклов учебного плана. Они соответствуют требованиям ФГОС СПО.

Тематика курсовых работ актуальна, разнообразна. Работы выполняются по материалам, отражающим различные аспекты деятельности предприятий и организаций - баз практики, содержат анализ деятельности предприятий, обоснованные выводы по теме имеют практическую направленность. Ряд работ носит исследовательский характер.

Результаты текущего и итогового контроля качества знаний обучающихся обсуждаются на заседаниях МК, Педагогического совета, старостата. Качественная успеваемость (в среднем) за последние 3 года достаточно стабильна и составляет 45,2 %, абсолютная - 100 % .

Педагогический коллектив колледжа провёл комплексную оценку своей деятельности. Самообследование подтвердило соответствие уровня подготовки специалистов требованиям ФГОС СПО.

Важным показателем качества подготовки специалистов является участие преподавателей, обучающихся колледжа в профессиональных конкурсах. Такая деятельность систематизирует работу всего коллектива,

значительно повышает имидж колледжа, увеличивает его интеллектуальный, профессиональный потенциал, способствует улучшению качества образования, привлекает внимание партнёров.

Важнейшим показателем обеспечения качества всех профессиональных образовательных программ для колледжа является положительная оценка профильных организаций, осуществляющих независимую экспертизу качества и гарантий качества образования. Она высоко оценила работу педагогического коллектива колледжа в части практико-ориентированности программ, отражения в них современных потребностей сферы услуг с учётом специфики региона, отметила профессионализм преподавателей и материально-техническую базу колледжа, соответствующую всем требованиям отрасли.

Несмотря на положительную оценку нашей деятельности, мы прекрасно понимаем, что в формировании системы менеджмента качества находимся только в начале пути. Впереди много задач:

- Создание программ на модульно-компетентностной основе, учебно-методических материалов и их внешняя оценка;
- Анализ профессионального потенциала педагогического коллектива;
- Исследование эффективности применения технологий и методик образовательной деятельности;
- Определение эффективных механизмов внедрения проектно-исследовательской деятельности и т.д.

Развитие системы менеджмента качества для колледжа – это главная задача на пути к упрочению его имиджа, конкурентоспособности и высокой доходности.

### **3. Система управления колледжем.**

Перспективная программа развития колледжа разработана на период с 2010 по 2015г. и является документом, объединяющим усилия всех подразделений колледжа, обучающихся сотрудников, партнеров. Программа определяет цели и основные направления деятельности колледжа на 5 лет.

Стратегия развития определяется ответственной миссией – подготовка высококвалифицированных специалистов, востребованных на рынке труда с активной гражданской и жизненной позицией.

Цель образовательной политики колледжа в среднесрочной перспективе состоит в:

- совершенствовании развивающей образовательной среды;
- компетентностном становлении будущего специалиста.

Данная цель не только соответствует стратегии развития колледжа и необходима для выведения образовательного учреждения на уровень ведущего учреждения СПО экономического и технологического профиля в Пензенской области, но и усилит интеграцию с реальными секторами экономики при решении задачи подготовки квалифицированных кадров.

Принципиально новыми направлениями стратегии развития колледжа являются:

- ✓ реализация непрерывного многоуровневого образования в соответствии с запросами работодателей и потребностями личности;
- ✓ работа регионального отраслевого ресурсного центра «Организация питания»;
- ✓ работа регионального центра оценки и сертификаций профессиональных квалификаций в пищевой промышленности;
- ✓ создание экспериментальной площадки по апробации модели сетевого взаимодействия учреждений общего и среднего профессионального образования;
- ✓ совершенствование инфокоммуникационных образовательных технологий;
- ✓ усиление общественной составляющей в управлении образовательным процессом;
- ✓ повышение роли социальных партнеров в подготовке высококвалифицированных специалистов;
- ✓ модернизация учебно-лабораторной и производственной базы;

- ✓ развитие инновационного подхода к обучению;
- ✓ создание единого воспитательного пространства микрорайона на базе колледжа.

Управление Пензенским колледжем пищевой промышленности и коммерции в соответствии с действующим законодательством и Уставом ГАПОУ ПО «ПКППиК» осуществляют: учредитель – Министерство образования Пензенской области, наблюдательный совет колледжа, директор, педагогический совет, общее собрание трудового коллектива, Совет колледжа.

Компетенция и полномочия органов управления определены Уставом колледжа и системой локальных актов, регламентирующих деятельность структурных подразделений, определяющих должностные обязанности, деятельность коллектива колледжа по охране труда. Деятельность органов управления колледжем тщательно планируется на каждый учебный год.

В соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом колледжа, органом, выполняющим общественно-контрольную функцию, является наблюдательный совет, который рассматривает предложения Учредителя или директора колледжа о внесении изменений в Устав, о проектировании плана финансово-хозяйственной деятельности и об его исполнении, сделках с имуществом и др.

Непосредственное руководство колледжем осуществляет директор – Разова Т.Н., - назначенная на должность Учредителем, и решает вопросы, касающиеся деятельности колледжа, не входящие в компетенцию наблюдательного совета. Директор имеет в своём подчинении заместителей и руководителей структурных подразделений.

Заместители директора организуют текущее и перспективное планирование деятельности педагогического коллектива по направлениям: учебной, научно-методической, учебно-производственной, воспитательной, административно-хозяйственной работе; координируют работу преподавателей и других работников по выполнению учебных планов и

программ, разработке необходимой учебно-методической документации; руководят профессиональным обучением; осуществляют контроль за качеством образовательного процесса, мониторинг результативности; формируют и поддерживают в надлежащем состоянии материально-техническую базу колледжа.

Руководители структурных подразделений организуют производственную и образовательную деятельность в рамках своей компетенции и в соответствии с должностными инструкциями. Они обеспечивают выполнение учебных планов и программ; выполнение плана производственной деятельности; организуют анализ работы; анализ выполнения плана производственной деятельности; координируют учебную, воспитательную, производственную работу преподавателей, мастеров производственного обучения и классных руководителей в группах; осуществляют контроль за выполнением производственных работ.

В соответствии с Уставом и Положением общее управление образовательным процессом осуществляет педагогический совет – постоянно действующий коллегиальный совещательный орган ГАПОУ ПО «ПКППиК», объединяющий 60%, от общей численности педагогических, административных и других работников колледжа. Педагогический совет координирует учебную, методическую, производственную и воспитательную работу, управляет процессом развития содержания образования, повышения качества реализации профессиональных образовательных программ, совершенствования методической работы, повышения квалификации педагогических работников.

На заседаниях педагогического совета рассмотрены 39 вопросов об итогах работы за прошедший учебный год и задачах на предстоящий, о результатах итоговой государственной аттестации.

Например, в 2013-2015 году на заседаниях педагогического совета рассмотрены вопросы:

1. **Май 2014г.** – Система патриотического воспитания на уроках социально-гуманитарных дисциплин и внеурочных мероприятиях, ответственные: зам. директора по УВР Агафонова В.И., рабочая группа.
2. **Август 2014г.** - Итоги учебно-воспитательной работы за 2013-2014 учебный год и задачи на новый учебный год, ответственные: директор Разова Т.Н.
3. **Ноябрь 2014г.** - Этика как системообразующий фактор воспитания и организующее начало педагогической системы колледжа, ответственные: зам. директора по УВР Агафонова В.И., рабочая группа.
4. **Январь 2015г.** - Оценка эффективности и качества организации учебно-воспитательной работы колледжа, (итоги работы колледжа за 1 семестр 2014-2015 учебный год), ответственные зам. директора по УПР Петряева О.А., зам. директора по ОД Арефьева Е.В., зам. директора по УВР Агафонова В.И., зав. отделением Стальнова И.А., старший мастер п/обучения Артамошкина Ю.Н., методист Вагина В.В., председатели МК.
5. **4. Март 2015г.** - Дополнительное образование – одна из форм развития мотивации профессионального самоопределения, ответственные: зав. отделением Стальнова И.А., руководитель РОРЦ Алькаева Е.В., методист РОРЦ Широкова Л.П., рабочая группа.

Кроме того, на малых педсоветах заслушивались вопросы о допуске обучающихся к промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Оперативное управление образовательным процессом в колледже осуществляет административный совет при директоре, который руководит деятельностью колледжа и осуществляет текущий контроль.

Студенческий Совет является выборным органом студенческого самоуправления и избирается на 3 года, оказывает содействие руководству колледжа и педагогическому коллективу.

В колледже работают две методических комиссии, деятельность которых регламентирована «Положением о методической комиссии»:

- методическая комиссия преподавателей общеобразовательных дисциплин (председатель Вольникова Н.А.),
- методическая комиссия преподавателей и мастеров производственного обучения профессионального цикла (председатель Назарова Т.Г.).

Деятельность методических комиссий (далее МК) направлена на повышение профессиональной компетентности преподавателей, мастеров производственного обучения; обеспечение научности и современности содержания преподаваемых предметов, дисциплин; изучение и распространение передового педагогического опыта. Комиссии осуществляют контроль учебного процесса по дисциплинам своего цикла, строят работу с учетом интересов педагогического и студенческого коллективов.

Заседания МК проводятся ежемесячно, протоколы всех заседаний имеются. Планы работы комиссий составляются в соответствии с программой развития колледжа и охватывают все направления учебной, научно-методической работы, профессиональной практики, воспитательной деятельности, а также включают анализ и контроль качества обучения. Основными направлениями научно-методической работы методических комиссий являются:

- реализация государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ФГОС СПО;
- внедрение современных педагогических технологий в образовательный процесс;
- разработка учебных планов и рабочих программ;
- разработка материалов учебно-методического сопровождения учебных дисциплин и профессиональной практики.

В колледже разработаны и используются различные формы проведения заседаний МК, которые определяются целесообразностью и характером обсуждаемых вопросов: отчеты, представления методической темы, совместные заседания преподавателей комиссий родственных профилей.

В соответствии с действующим законодательством и Уставом в колледже разработана единая номенклатура дел, определены требования к ведению делопроизводства. К Уставу прилагаются более 50 локальных актов, из них: организационные документы (Положения, сметы, должностные инструкции, штатное расписание, бухгалтерская документация); распорядительные документы (приказы по основной деятельности, приказы по личному составу, инструктивные и методические письма, протоколы конференций, педсоветов) по 4-м направлениям; обязательные документы по делопроизводству (книги учёта и регистрации, дела, инструкции по делопроизводству, личные дела обучающихся).

Все локальные акты соответствуют действующему законодательству и Уставу колледжа.

В ходе самообследования установлено, что в соответствии с нормативно-правовой и организационно-распорядительной документацией осуществляется взаимодействие всех структурных компонентов управления колледжем. Система управления колледжем реализует современные научные подходы к организации управления. Взаимодействие в управлении колледжем на всех уровнях осуществляется на принципах преемственности, перспективности, взаимообусловленности, интегративности.

Системообразующим фактором управления является цель, которая позволила создать эффективную систему управления. Все органы осуществляют управление колледжем чётко, своевременно, скоординировано, так как в нормативных документах и локальных актах определены их задачи, обязанности, сфера деятельности. Управленческая и исполнительская деятельность в колледже носит ресурсосберегающий характер.

В процессе управления особое внимание уделяется:

- системности;
- комплексному решению проблем;
- формам и методам включения преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся в систему управления;

- системе оценки и оплаты труда педагогов на уровне колледжа.

Характер и качество взаимодействия структурных компонентов обусловлены наличием в колледже единой нормативно-распорядительной базы, общим планированием, единой системой контроля и руководства.

Вывод: система организации управления колледжем эффективна, обеспечивает реализацию профессиональных образовательных программ подготовки квалифицированных работников в соответствии с требованиями к её нормативно-правовому обеспечению.

#### **4. Содержание и качество подготовки обучающихся.**

Образовательный процесс в колледже обеспечен комплектом документов профессиональной образовательной программы для каждой из специальностей, профессий и включает: федеральный государственный образовательный стандарт, учебные планы, рабочие программы теоретических дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики, программы государственной итоговой аттестации, учебно-методические материалы, в том числе, контрольно-измерительные материалы.

В ходе самообследования установлено, что учебные планы по специальностям отражают уровень подготовки, квалификацию, нормативный срок обучения, распределение максимальной и обязательной нагрузки студентов в часах. Включают изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального, а также разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности и преддипломная), промежуточная аттестация, государственную итоговую аттестацию.

Учебные планы по профессиям отражают уровень подготовки, квалификацию, нормативный срок обучения, обязательную нагрузку обучающихся в часах. Включают изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального, профессионального, а также разделов: физическая

культура, учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственную итоговую аттестацию.

Обучение обучающихся ведётся в соответствии с учебными планами и программами, объем часов соответствует ФГОС СПО.

Последовательность и преемственность дисциплин в структуре учебного плана по циклам дисциплин соблюдается.

Для реализации требований ФГОС СПО все дисциплины учебного плана и производственная практика обеспечены учебными программами. Все программы утверждены.

Рабочие программы всех учебных дисциплин и профессиональных модулей оформлены в соответствии с Рекомендациями по разработке рабочих программ. В представленных рабочих программах указаны цель и задачи обучения; место в ряду других дисциплин; определены требования к компетенциям обучающихся, объём часов, все виды учебной и внеучебной работы, формы аттестации, содержание теоретических и практических занятий, содержание и объем самостоятельной деятельности обучающихся; указана основная и дополнительная литература; включена программа промежуточной аттестации, контрольно-измерительные материалы, тематика курсовых и письменных экзаменационных работ.

Достаточность и современность источников учебной информации по всем дисциплинам учебного плана.

Реализация профессиональных программ по специальностям и профессиям обеспечена доступом каждого обучающегося к информационным ресурсам (библиотечному фонду, компьютерным классам, Интернету), наличием учебников, учебно-методических разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и видам аудиторных и внеаудиторных занятий: теоретических, практических, курсовому проектированию, этапам практики, а также наглядных пособий, аудио- видео- и мультимедийных материалов.

Источники учебной информации отвечают современным требованиям. По содержанию информационный фонд соответствует полному перечню

дисциплин профессиональных программ специальностей и профессий. Рекомендованная в программах дисциплин основная учебно-методическая литература, как правило, издана в 2011-2012 годах и рекомендована к использованию Министерством образования и науки РФ. Установлено полное соответствие обязательной учебно-методической литературы учебным дисциплинам по циклам. Коэффициент книгообеспеченности по циклам соответствует требованиям ФГОС.

Библиотечный фонд имеет достаточное количество литературы. На период самообследования общий фонд составляет 20 053 экземпляров, в том числе учебно- методической 12 175 экземпляров. Ежегодно фонд обновляется и пополняется.

По содержанию фонд библиотеки колледжа – универсальный (справочная, учебная, методическая, научная, научно-популярная, художественная и т.п.). За последние пять лет, с учетом 2013 года, значительно обновлен фонд основной учебной, педагогической, методической, специальной литературы в объеме 753 экземпляров на сумму 1301733,14.

Библиотека напрямую оформляет заказы с издательствами:

ООО «ОИЦ» Академия» Приволжский филиал;

Издательский дом «ИНФРА-М»

Библиотека колледжа сотрудничает с Пензенским областным учколлектором. В нем широко представлены наглядные пособия и учебная литература ведущих издательств.

Установлено полное соответствие обязательной учебно-методической литературы учебным дисциплинам по циклам.

Ежегодно библиотека оформляет подписку на профессиональные и педагогические издания, периодическую печать. В 2014 году были получены периодические издания на сумму 68 754 рублей 35 копеек.

Анализ программно-информационного обеспечения учебного процесса по блокам дисциплин учебного плана показал, что оно обеспечивает

обновление содержания обучения, направлено на разработку материалов методического сопровождения дисциплин учебного плана специальностей, профессий, активное внедрение в практику обучения информационным технологиям, что соответствует новым тенденциям в развитии современной науки и требованиям ФГОС СПО. Преподаватели колледжа целенаправленно работают над созданием учебно-методических материалов.

Качественная характеристика учебно-методических материалов, выпущенных преподавателями колледжа за последние 5 лет, имеет следующие положительные стороны:

- основная часть преподавателей (85%) представляют авторские разработки, имеющие экспериментальный характер;
- операционно-деятельностная основа различных видов учебно-методических материалов представлена с соблюдением основных этапов разработки инноваций: проектирование – апробирование – внедрение;
- использование учебно-методических материалов подтверждает планируемые изменения в учебно-воспитательном процессе, профессиональной практике.

Эффективность учебного процесса обеспечивается наличием выхода в международные и российские информационные сети.

Анализ программно-информационного обеспечения учебного процесса по блокам дисциплин учебного плана в ходе самообследования показал, что обеспеченность обучающихся обязательной и дополнительной литературой, а также информационными ресурсами соответствует нормативным требованиям.

Администрация колледжа и педагогический коллектив прекрасно понимают, что важно не только привлечь потребителей услуг (родителей и обучающихся), но и создать условия, в которых каждый из участников образовательного процесса стремился бы к достижению общей цели – повышению качества образования, созданию комфортной воспитывающей среды, становлению ответственного гражданина своей страны.

## **5. Организация образовательного процесса**

Образовательный процесс в колледже организован в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессиям и специальностям, реализуемым в колледже.

В колледже образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Учебный год состоит из двух семестров и начинается 1 сентября. Колледж работает по шестидневной рабочей неделе с понедельника по субботу. Учебные занятия проводятся в две смены. Начало занятия в первую смену в 8 часов 30 минут, в вторую смену – 14 часов 40 минут. Численность студентов в учебных группах составляет не более 25 человек.

Максимальная нагрузка студента составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной деятельности, а аудиторная – 36 часов в неделю. Согласно календарному учебному графику образовательного процесса студенты в течение учебного года имеют каникулы в зимнее и летнее время. Общее каникулярное время за учебный год соответствует требованиям ФГОС СПО.

Основой для организации образовательного процесса являются образовательные программы среднего профессионального образования (далее - ОП СПО) по профессиям и специальностям, реализуемым в колледже.

ОП СПО разработаны в соответствии с ФГОС СПО. ОП СПО включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические

материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Учебный план ОП СПО определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации. Колледж ежегодно обновляет ОП СПО с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Учебные планы, календарные учебные графики образовательного процесса являются исходными документами для составления расписания учебных занятий, расписания проведения промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации, проводимых в учебном году.

Расписание занятий составляется еженедельно на основе календарного графика учебного процесса. При составлении расписания учитывается педагогическая нагрузка преподавателей, загруженность учебных аудиторий и лабораторий, деление на подгруппы (при проведении практических занятий, лабораторных работ). В расписании для каждой учебной группы указывается время, номер кабинета, наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса, фамилия и инициалы преподавателя, который ее ведет. Расписание вывешивается на информационном стенде, доводится ежедневно до сведения студентов классным руководителем (куратором), мастером производственного обучения. Изменения в расписание вносятся в связи с производственной необходимостью (болезнь, командировка преподавателей, другие причины), учет изменений ведется в журнале замены учебных занятий. Изменения в расписании вывешиваются на стенд рядом с основным расписанием учебных занятий.

Колледж осуществляет следующие виды учебной деятельности: обязательные аудиторные занятия (урок, лекция, семинар, лабораторная работа и практическое занятие, зачет, контрольная работа,

дифференцированный зачет), промежуточная аттестация, консультации, практика, государственная итоговая аттестация.

Исходя из специфики колледжа, учебные занятия и практика могут проводиться с группами студентов меньшей численности и отдельными студентами, а также с разделением группы на подгруппы. Колледж имеет право объединять группы. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

В процессе осуществления образовательной деятельности упор делается на активизацию мыслительной деятельности студентов, развитие у них умений и практических навыков, воспитание инициативы и самостоятельности. Перечень применяемых форм достаточно широк: открытые диалоги (диспуты); организация встреч "круглых столов" с приглашением специалистов для изучения отдельных проблем, организация дискуссий на семинарских занятиях; групповое решение задач по определенным темам; проведение мероприятий по типу "олимпиад" на выявление лучшей группы или студента, знающих тему; проведение практических занятий, учебной практики в форме деловых игр, комплексное использование разнообразных форм проведения занятий, решение задач ситуационного характера, максимально приближенных к практике.

Лабораторные и практические работы выполняются в объеме, предусмотренном учебными планами. Все они направлены на систематизацию теоретических знаний студентов, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности. Лабораторные и практические работы носят репродуктивный характер.

Курсовые работы выполняются в объеме, предусмотренном учебным планом за счет часов, отводимых на дисциплину, профессиональный модуль. Курсовые работы выполняются в сроки, определенные календарным учебным графиком и рабочими программами учебных дисциплин, модулей.

Учебным планом предусмотрены консультации в объеме 4 часов на одного студента, но не более 100 часов на учебную группу в учебный год.

Консультации проводятся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

Объем времени на самостоятельную учебную работу студентов по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю находится в пределах 50% от объема времени, отведенного на обязательную учебную нагрузку по данной дисциплине, курсу, модулю. Результативность самостоятельной учебной работы обучающихся оценивается при контрольных опросах по разделам учебных дисциплин, курсов, модулей с помощью компьютерных тестов, контрольных работ и семинаров, путем публичных защит курсовых работ, домашних заданий и рефератов.

Образовательный процесс в Пензенском колледже пищевой промышленности и коммерции носит практико-ориентированный характер. В соответствии с ФГОС СПО по специальностям и профессиям объем практической подготовки обучающихся (производственное обучение, производственная практика, лабораторные и практические занятия, выполнение курсовой и выпускной квалификационной работы) составляет более 50% от общего объема времени, а по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» - 83,8%.

Содержание теоретических занятий, лабораторных и практических работ направлено на формирование профессиональных компетенций.

Выявлено то, что тематика курсовых и письменных экзаменационных работ является актуальной, носит практико-ориентированный характер. Ежегодно обновляется в соответствии с внедрением новейших технологий и с учётом заказов предприятий питания и сферы услуг.

Профессиональная практика организована в соответствии с требованиями ФГОС. Объем часов по этапам и видам практики соответствует ФГОС СПО по специальностям и профессиям.

Постоянно совершенствуется модель профессиональной практики, отличительной особенностью которой является технологичность, а целью – личностно - профессиональное становление будущих специалистов. Учебные

программы и графики производственной практики и производственного обучения обеспечивают её последовательность и преемственность на всех курсах обучения. Практическая подготовка строится в рамках социального партнёрства с базовыми предприятиями и социальными партнерами на договорной основе:

Базовые предприятия и социальные партнеры колледжа.

Таблица 6.

№ п\п	Наименование предприятия	Адрес
1	2	3
1	И.П.Бурьгина В.А.	Пензенская область ., Бессоновский р-н, с.Бессоновка, ул. Центральная,230А
2	И.П.Васильева Л.Е.	Маг. «Венеция»,г.Пенза, пр. Строителей,60А
3	И.П.Быкова О.В.	Т.Ц. «Баловень», г.Пенза, пр.Победы, 138.
4	ООО «Караван»	Маг. «Караван», г.Пенза, ул.Урицкого, 44А
5	И.П.Селиверстов Ю.Г.	Маг. «Моя родня», г.Пенза, ул.Рахманинова,10
6	ОАО «Глория Джинс»	г.Пенза, ул. Кирова, 73
7	И.П.Ибрагимов М.А.	Пенз.обл., Пензенский р-н, р.п. Золотаревка, маг. «Солнышко».
8	И.П.Лаврентьева Е.А.	Пенз.обл., Пензенский р-н, р.п. Лунино, ул.Юбилейная, 33.
9	И.П.Шабаетв А.Б.	Салон «Виконт», ул.Кулакова,2.
10	И.П. Фунтикова Н.Н.	г.Пенза, пр. Строителей, 25 В
11	И.П.Котикова М.В.	г.Пенза, пр.Победы, 128
12	И.П. Назиров К.К.	г.Пенза, ул. Московская,116
13	ООО «Май»	г.Пенза, ул. Кривозерье, 19В
14	И.П.Истомина Е.В.	г.Пенза, ул. Пролетарская,24
15	И.П.Беляков С.Г.	г.Пенза, ул. Кронштадская, 8А
16	ООО «Дом обуви»	г.Пенза,ул. Московская,39
17	И.П.Волокушина Е.А.	«Копировальный центр», г.Пенза, ул.Токарная
18	И.П.Носков С.Н.	г.Пенза, ул.Калинина, 33
19	И.П.Финогеева Н.И.	Павильон «Овощи», г.Пенза, ул.Кижеватова,8
20	И.П. Соколова Н.В.	Маг. «Ламберто»

21	ИП Ефимов В.В.	г.Пенза, ул. Карпинского,39а
22	ООО «Шоколад.ру»	г.Пенза ,ул.Воронова,8
23	ИП Лелина В.Б.	г.Пенза, ул. Революционная,2г
24	ИП Гаврилов В.А.	г.Пенза, Театральный проезд,3
25	ООО «Школьник»	г.Пенза, ул.Титова, 28
26	ИП Кузин Ю.В.	г.Пенза, ул.Урицкого, 44А
27	ИП Ведерникова К.В.	г.Пенза, ул.Карпинского,30
28	ООО «Квадрат-фуд»	г.Пенза, пр.Победы,124б
29	ИП Авдоница В.Н.	г.Пенза, ул.Мира,13
30	ИП Кобрик В.Г.	г.Пенза, ул. Индустриальная, 5
31	ИП Кузнецова Г.Э.	г.Пенза, ул. Аустрина , рынок «Петушок»
32	ИП Елисеенко Н.И.	г.Пенза, ул.Московская ,60
33	ИП Царева Л.А.	г.пенза,ул.Московская,61
34	ИП Сотов И.К.	г.Пенза,ул.Насосная,3
35	ООО «Кики»	г.Пенза, ул.Лядова,64
36	ООО «Эдем»	г.Пенза, ул.Лобачевского,9а
37	ИП Рубцов Н.Н.	Пензенская обл., Городищенский район, п.Затон, ул.Коммунальная,3

Подтверждается высокий уровень ориентации учебно-научного процесса на практическую деятельность выпускников через совершенствование модели профессиональной практики, составление программ и методического обеспечения осваиваемых специальностей и профессий.

Практика способствует повышению компетентности всех субъектов профессиональной деятельности. Качество производственной практики и перспективы её развития в колледже ежегодно рассматриваются на педсоветах, заседаниях методических комиссий. Учебно-лабораторная база обеспечивает реализацию образовательных программ и соответствует ФГОС СПО. Практические и лабораторные работы проводятся в специально оборудованных кабинетах, лабораториях, учебно – производственных мастерских и обеспечены комплектом материалов для их организационно -

методического сопровождения. В соответствии с ФГОС реализация основной образовательной программы осуществляется на базе 18 учебных кабинетов, образовательный процесс обеспечивают две лаборатории по профессии «Повар» и «Технология продукции общественного питания», одна лаборатория по профессии «Кондитер», учебная мастерская №1, №2 по профессии «Коммерсант в торговле» и специальности «Коммерция», учебно – производственная мастерская столовая «Практикант», учебно – производственная мастерская магазин «Практикант», региональный отраслевой ресурсный центр «Организация питания», учебно – производственная мастерская «Бармен», учебно – производственная мастерская «Учебный ресторан», учебно – производственная мастерская «Парикмахерская», а также спортивный зал, спортивная площадка. Учебно-лабораторная база колледжа соответствует действующим санитарно-гигиеническим нормам и основной образовательной программе по специальностям и профессиям. Учебно-лабораторная база обеспечивает реализацию образовательных программ по специальностям и профессиям. Вместе с тем необходимо продолжить целенаправленную работу по совершенствованию материально-технического обеспечения учебных кабинетов и лабораторий.

Преподаватели колледжа целенаправленно работают над внедрением в учебный процесс современных информационных технологий. За аттестуемый период информационные технологии включены в процесс обучения и в воспитательный процесс.

## Соответствие содержания подготовки требованиям

## ФГОС СПО

Таблица 7

№ п/п	Наименование показателя	Общие гуманитар ные и социально- экономические дисциплины	Математические и общие естественнонаучные дисциплины	Общепрофес сиональные дисциплины	Дисциплины предметной подготовки	Общая оценка
1.	Профессиональная образовательная программа	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
2.	Учебный план	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
3.	Программа учебных дисциплин (требования к подготовке специалиста)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
4.	Обеспеченность источниками учебной информации, предусмотренными программами учебных дисциплин	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
5.	Учебно-лабораторное обеспечение	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует

По мере освоения учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля проводится промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация включает:

- экзамены по отдельным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамены комплексного характера;
- экзамены квалификационные по профессиональным модулям;
- дифференцированные зачеты по отдельным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- другие формы контроля.

Учебный план определяет количество и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, модулей для вышеуказанных форм промежуточной аттестации и предусматривает по каждой дисциплине ту или иную форму промежуточной аттестации. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным учебным курсам, дисциплинам (модулям).

Промежуточная аттестация (проведение экзаменов, комплексных экзаменов, экзаменов квалификационных) проводится в соответствии с расписанием, утвержденным директором колледжа. Студенты знакомятся с расписанием промежуточной аттестации за две недели до проведения экзамена, а с перечнем экзаменационных вопросов не позднее декабря текущего учебного года.

Студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план, проходят государственную итоговую аттестацию. Вид государственной итоговой аттестации отражен в учебном плане по соответствующей профессии, специальности. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, а также сроки проведения определены в соответствии с учебным планом на основании ФГОС СПО.

**Выводы:**

Реализуемые образовательные программы среднего профессионального образования соответствуют ФГОС СПО по профессиям и специальностям. Одной из основных задач при организации учебного процесса в колледже является его оптимизация, эффективное использование материально-технической, информационной базы.

### **6. Востребованность выпускников.**

Востребованность выпускников, их профессиональное продвижение ежегодно анализируется в колледже. В соответствии с информацией центра занятости города Пенза на сегодняшний день в Пензенской области остаются востребованными профессии для сферы услуг и предприятий общественного питания.

Анализ трудоустройства выпускников колледжа за три года показывает их устойчивое стремление к продолжению обучения – 6,5% от общего числа выпускников, трудоустроились по специальности – 87,7%; находятся в декретном отпуске – 4,9%; служат в армии – 0,9%.

Сведения о трудоустройстве выпускников ПКППиК в 2013-2014, 2015 годах

Таблица 8.

№ п/п	Код и наименование профессии (специальности)	Количество выпускников	Количество выпускников, определившихся с местом последующего трудоустройства на предприятии (в организации)	Количество выпускников, подлежащих призыву в ряды ВС РФ	Количество выпускников, планирующих продолжить обучение по очной форме	Количество выпускников, не нуждающихся в трудоустройстве по причинам личного характера (декр. Отпуск, инвалидность, нахождение в СИЗО и т.д.)
1	2	3	4	7	8	9
1	«Повар, кондитер»	262	221	3	25	13
2	«Продавец, контролер –	43	39	-	-	4

	кассир					
3	Парикмахер	21	19	-	-	2
4	Сварщик (электросварочные и газосварочные работы)	19	19	-	-	-
4	«Технология продукции общественного питания»	37	37	-	-	-
<b>ИТОГО:</b>		382	335	3	25	19

В ходе самообследования были проанализированы характеристики на выпускников колледжа. Анализ характеристик показывает, что выпускники по аттестуемым специальностям и профессиям в совершенстве работают с новейшим технологическим оборудованием, последовательно выполняют процессы и операции приготовления продукции питания, грамотно работают по составлению и оформлению учетно – отчетной документации, хорошо знают ассортимент товаров, грамотно размещают на рабочем месте, обслуживают покупателей соблюдая правила торговли. Как правило, студенты активно включаются в различные виды творческой исследовательской деятельности; являются участниками и дипломантами конкурсов профессионального мастерства; стремятся к продолжению образования.

Выпускники колледжа – обучающиеся в ГАПОУ ПО «ПКППиК» продолжали обучение по ускоренной форме (3, 4 года) по сопряжённым учебным планам и программам, обеспечивающим преемственность и непрерывность образовательного пространства.

Практико - ориентированность учебных планов и программ позволяет обучающимся успешно освоить теоретические знания, сформировать практические умения, проявить готовность к исследованию закономерностей

и принципов образовательного процесса, форм и методов научного познания, современных методов поиска и обработки информации.

Они имеют высокий уровень организации самостоятельной работы. В ходе практики обучающиеся проявляют сформированность коммуникативных навыков; высокую психологическую готовность к профессиональной деятельности; творческий исследовательский подход к работе; ориентацию на поиск будущего места работы.

У выпускников колледжа – обучающихся в ГАПОУ ПО «ПКППиК» сформирован достаточно высокий уровень мотивации, поэтому значительная их часть трудоустраивается на предприятиях общественного питания и торговли.

В целом, отзывы потребителей специалистов-выпускников колледжа положительные, что свидетельствует об эффективности освоения профессиональных образовательных программ в колледже.

Рекламаций на подготовку выпускников колледжа не имеется. На момент самообследования на учёте в службе занятости выпускников колледжа не состоит.

## **7. Качество кадрового обеспечения.**

Колледж располагает квалифицированными инженерно - педагогическими кадрами, обеспечивающими подготовку специалистов в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Сведения о педагогических кадрах (включая административных и других работников, ведущих педагогическую деятельность).

Таблица 9.

<b>Показатель</b>	<b>Кол-во чел</b>
Всего педагогических работников (количество человек)	57
Из них внешних совместителей	2
Наличие вакансий	нет

Показатель		Директор	Зам. директора	Препо даватели	Мастера производст венного обучения	Другие	Всего
Образовательны й уровень педагогичес ких работников	с высшим образованием	1	3	28	8	8	52
	со средним профессиональным образованием	-	-	2	9	-	17
	с начальным профессиональным образованием	-	-	-	-	-	-
имеют квалификацио нную категорию	всего	1	3	29	17	7	57
	высшую	1	3	27	16	5	58
	первую	-	-	-	1	1	2
	вторую	-	-	1	-	1	2
возрастной ценз педагогическ их работников	до 40 лет	-	1	6	3	2	12
	от 40л. до 50л.	-	1	12	10	2	25
	от 50л. до 60л.	1	-	10	8	2	21
	свыше 60л.	-	1	3	5	2	11
педагогическ ий стаж	до 10л.	-	-	3	-	1	4
	от 10л. до 20л.	-	1	12	7	2	22
	от 20л. до 25л.	-	1	5	6	2	14
	свыше 25л.	1	1	10	14	3	29
имеют почетные звания:							
- заслуженный учитель		-	1	1			2
- заслуженный мастер производственного обучения		1	-	-	-	1	2
- отличник ПТО, просвещения		1	-	2	4	1	8
- почетный работник НПО/СПО		-	1	4	3	-	7
- Орден «Трудового красного знамени»		-	-	-	1	-	1
- почетные грамоты		-	2	4	14	2	22

Специальность и квалификация педагогических кадров соответствуют профилю преподаваемых дисциплин.

Комиссия по самообследованию колледжа отмечает высокий уровень кадрового потенциала, включенность в структуру непрерывного педагогического образования. В колледже создана система научно-методической и научно-исследовательской работы, которая направлена на совершенствование педагогического мастерства преподавателей и мастеров производственного обучения. Разработанная система методических мероприятий оказывает позитивное влияние на развитие творческого потенциала каждого преподавателя и мастера производственного обучения. В процессе диагностики проводится критериальный анализ педагогической деятельности инженерно – педагогических работников, исследуются их аналитические, плано-прогностические, контрольно-диагностические умения, оценивается уровень эффективности исполнительской деятельности. В соответствии с результатами диагностики строится индивидуальная программа повышения квалификации преподавателей через ПИРО, методические дни, недели научно-методического опыта, курсы повышения квалификации, консультации, конференции, семинары, выступления, публикации, обучение в аспирантуре, защиту диссертаций.

В колледже проводятся методические дни по актуальным проблемам образования. Преподаватели и мастера производственного обучения изучали в ходе методических дней такие темы, как:

«Реализация идей современного обучения в образовательном процессе колледжа», «Самообразование как необходимая составляющая базовой компетентности преподавателей», «Компетентностный подход к созданию условий для развития и самореализации обучающихся колледжа».

Преподаватели, мастера производственного обучения, и администрация колледжа повышали профессиональную компетентность через участие в семинарах, конференциях, педагогических чтениях на региональном, международном, всероссийском уровнях. Активное участие принимают в

работе: профессиональных конкурсов, мастер – классов. Ежегодно посещают профессиональные выставки с практической отработкой, проходят стажировку – повышение квалификации на ведущих предприятиях и учебных центрах.

Основными направлениями в кадровой политике образовательного учреждения следующее:

- ✓ Привлечение высококвалифицированных специалистов, имеющих практический опыт работы на производстве;
- ✓ Системное повышение педагогической квалификации персонала;
- ✓ Стимулирование творчески работающих педагогов;
- ✓ Поддержка начинающих педагогов в адаптационный период;
- ✓ Стажировка преподавателей спецдисциплин на предприятиях торговли, общественного питания, ресторанного бизнеса, где используется современное оборудование, сырье, инновационные технологии;
- ✓ Социальная защита сотрудников колледжа;
- ✓ Создание комфортного психологического микроклимата;
- ✓ Создание условий (материально-техническая и учебная база) для эффективного осуществления образовательного процесса.

В ходе самообследования установлено, что в колледже сложилась действенная система повышения профессиональной компетентности преподавателей и мастеров производственного обучения; квалификационный уровень руководящих и педагогических кадров является достаточным для реализации ФГОС СПО по специальностям и профессиям.

## **8. Учебно –методическое обеспечение.**

Научно-исследовательская и научно-методическая работа в колледже направлена на реализацию задач, повышения качества подготовки специалистов в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами специальностей и профессий; создание научного и учебно-методического обеспечения, внедрение новых технологий

обучения, организацию опытно-экспериментальной работы. Результаты этой работы представляются на научно-практических конференциях, ежегодно публикуются в сборнике материалов конференций, размещаются на сайте колледжа.

Педагогический коллектив работает над инновационными подходами к организации обучения и воспитания обучающихся, обеспечивает подготовку специалистов для предприятий торговли и общественного питания. Состояние и динамика основных научных направлений соответствуют профилю подготовки специалистов.

Особенностью научной деятельности колледжа является локальная исследовательская работа преподавателей и мастеров производственного обучения: «Техника работы с шоколадом и изделия из него», «Техника работы с карамелью и изделия из нее», «Техника работы с марципаном и изделия из него», «Техника работы с сахарной мастикой и изделия из нее», «Экономические и социально-культурные аспекты развития пищевой промышленности: взгляд глазами современной молодежи», «Современные технологии и инновации пищевой промышленности» и др.

Преподавателями и мастерами производственного обучения колледжа в процессе освоения новых специальностей разработали рабочие программы по учебным дисциплинам и профессиональной практике в соответствии с учебными планами специальностей и профессий

Для реализации основной цели профессиональной программы – подготовки специалиста СПО к продуктивной профессиональной деятельности в колледже – преподаватели целенаправленно внедряют в процесс обучения такие группы образовательных технологий как: информационно-развивающие, деятельностные, развивающие, личностно-ориентированные, метод проектов и другие. За 5 лет преподаватели колледжа перешли от методики урока к использованию образовательных педагогических технологий:

*Технология формирования профессиональных умений* (Калашникова Э.Ю. преподаватель бухгалтерского учета).

Внедрение технологии способствует выработке у обучающихся аналитических, прогностических, конструктивных, проектировочных умений.

*Технология интенсификации обучения на основе реконструирования учебного материала* (Астафьева М.Ю., преподаватель русского языка и литературы).

В процессе реализации данной технологии у обучающихся формируются навыки рациональной организации учебного труда, умения вести поиск, обрабатывать информацию, моделировать.

*Практикоориентированная технология* (Федулаева Н.Ю., Конченкова Е.В. преподаватели спецдисциплин).

Профессиональные действия преподавателя направлены на формирование профессионально-значимых качеств, профессиональных компетенций; на создание условий для использования творческого потенциала личности и развития специальных способностей.

*Технология дифференцированного обучения* (Рахматулина Г.Х., преподаватель математики).

Обучение каждого обучающегося проводится на уровне его возможностей и способностей; создаются условия для развития навыков самостоятельной учебно-познавательной деятельности; формирования профессионального мышления.

*Технология полного усвоения учебного материала в процессе изучения химии* (Трифорова Т.П., преподаватель химии).

Преподаватель использует учебно-тренировочные задания на различных этапах изучения химии для повышения уровня учебно-познавательной активности обучающихся, уровня усвоения знаний.

*Технология работы с «языковым портфелем» в процессе обучения иностранному языку* (Вольникова Н.А., преподаватель иностранного языка).

В учебном взаимодействии преподаватель обеспечивает комплексную направленность при обучении разным видам речевой деятельности.

Такой подход способствует повышению уровня самостоятельности и самооценки достижений обучающихся.

*Проектная технология* (Барышева О.П., преподаватель экономики).

Преподавание проводится на основе разработки динамических и вариативных модулей содержания деятельности обучающихся. В учебной деятельности преобладают проектные задания, что способствует достижению более высокого уровня самостоятельности в поиске оптимальных вариантов решения практикоориентированных проблем.

*Групповая технология на основе лекционно - семинарской системы обучения* (Заикина С.А., преподаватель коммерческой деятельности).

Целью данной технологии является ориентация обучающихся на прочное усвоение знаний и применение их в практической деятельности как будущими специалистами.

*Технология проблемного обучения* (Мельников С.С., преподаватель истории).

Формирование профессиональных и личностно значимых качеств обучающихся на основе осознания ими учения как ведущего условия саморазвития.

*Технология организации модульно-рейтингового обучения с использованием эвристических методов обучения* (Стальная Е.С., преподаватель обществоведения).

Подготовка компетентного специалиста проводится через:

- реализацию компетентного подхода в построении личностно-ориентированного образовательного процесса;
- создание сообщества обучающихся путём побуждения их к участию в обсуждении познавательных проблем и принятию доказательных решений;

- разработку системы выявления и поддержки одарённых и талантливых обучающихся.

Таким образом, ведущие идеи вышеуказанных педагогических технологий отражены в обобщённом опыте этих преподавателей и представлялись на общеколледжном, городском, региональном, всероссийском и международном уровнях.

Педагогический коллектив находится в постоянном режиме поиска, многие преподаватели провели выбор, разработку современных педагогических технологий и активно внедряют их в образовательный процесс колледжа:

- основы модульной технологии обучения (Кадышева Н.А., преподаватель информатики);
- ролевые игры как технология самовоспитания (Вагина В.В., преподаватель технологического оборудования);
- личностно-ориентированная технология (Гаевая С.Е., преподаватель русского языка и литературы);
- технология деятельностного подхода, ориентированная на формирование системы профессиональных умений (Дудина С.А., преподаватель товароведения непродовольственных товаров);
- технология группового обучения (Большухина И.А., преподаватель химии);
- технология развития творческих способностей (Радченко В.П., преподаватель спецдисциплин);
- технология проблемного обучения (Егоров Е.П., ОБЖ);
- технология организация самостоятельной работы обучающихся (Баландина Т.Б., преподаватель математики);
- технология коммуникативного обучения (Козлова А.А., преподаватель иностранного языка);
- технология дифференцированного обучения (Шибаршина Н.Б., Андреев А.В., Новичкова Е.Н. преподаватели физической культуры).

Все используемые технологии построены на концептуальной основе, разработано содержание, методика реализации. Технологии, реализуемые в колледже, способствуют повышению активности обучающихся как субъекта образовательного процесса.

Самостоятельная работа обучающихся организована в соответствии с рабочими программами дисциплин в объёме часов, определённых ФГОС СПО. Преподаватели работают над научно-методическим обеспечением этого вида деятельности необходимыми материалами: учебно-методическими рекомендациями и указаниями, заданиями для самоконтроля и т.д.

Планирование объёма времени, отведённого на самостоятельную работу по учебной дисциплине, по разделам или темам, осуществляет преподаватель учебной дисциплины.

За аттестуемый период изменились качество и значение самостоятельной работы, совершенствуется методическое обеспечение и оснащение самостоятельной деятельности обучающихся. В учебном процессе используются два вида самостоятельной работы: аудиторная и внеаудиторная. Содержание и виды самостоятельной работы определены рабочими программами учебных дисциплин и профессиональной практики, методически обеспечены. Преподаватели разрабатывают методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов очной и заочной формы обучения. Выявлено, что преподаватели в рабочих программах учебных дисциплин заочной формы обучения уделяют особое внимание организационно-методическим аспектам самостоятельной работы обучающихся: указывают цель самостоятельной работы, обосновывают её вид и содержание, представляют требования к результатам работы, критерии оценки и формы контроля, список рекомендуемой литературы. Такой подход к разработке методических рекомендаций даёт возможность обучающимся успешно выполнять задания по самостоятельной работе в межсессионный период.

Анализ особенностей организации исследовательской деятельности обучающихся показал, что преподаватели колледжа используют личностный подход к организации исследовательской деятельности обучающихся в процессе написания курсовых работ. Ведущими направлениями во взаимодействии с обучающимися являются:

- сравнительно-аналитическое изучение теоретического материала по исследуемой проблеме (Заикина С.А.);
- поисковая деятельность студентов по выявлению методологической основе теоретических и практико-ориентированных исследований (Барышева О.П.).

Вся эта работа имеет дифференцированную основу: обучающиеся в соответствии со своими потенциальными возможностями целенаправленно работают в поисковом режиме в той предметной области, в которой они могут быть более успешными. Результаты участия студентов в международных, всероссийских, региональных, областных конкурсах, выставках, олимпиадах подтверждают высокий уровень их исследовательской деятельности:

1-4 апреля 2014г. - команда колледжа стала бронзовым призером в номинации «Национальный обед» на Всероссийском кулинарном чемпионате «Chef à la russe - 2014», который состоялся в Москве в Международном выставочном центре «Крокус Экспо». Организаторами этого мероприятия выступили Ассоциация кулинаров России и компания METRO Cash&Carry и под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров - WACS.

Судейство соревнований проводили международные судьи WACS и российские международные судьи, аккредитованные WACS, во главе с президентом WACS Гиссуром Гудмундссоном и президентом Ассоциации кулинаров России Виктором Беляевым.



Участниками соревнований были представители предприятий питания, работающие по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на территории РФ и являющиеся членом Ассоциации кулинаров России или входящих в ее состав региональных профессиональных объединений.

В командных соревнованиях приняли участие 24 команды из разных регионов России. Каждая команда состояла из 3 человек: 2 повара и 1 кондитер. «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» представляли:

1. Васильева Елена – обучающаяся 3 курса, специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»;
2. Смагина Ольга – обучающаяся 2 курса, специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»;
3. Дубровина Анастасия – обучающаяся 1 курса, профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Все команды участвовали в отборочных соревнованиях в номинации «Национальный обед» с дегустацией каждая команда из набора продуктов должна была приготовить в течение 90 минут и подать:

1. Один вид холодной или горячей закуски в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций;
2. Горячее блюдо с гарниром в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций;

3. Десерт в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций.

Обязательным условием конкурса была одновременная подача всех трех блюд, входящих в «Национальный обед» и их презентация.

Отборочные соревнования проходили на протяжении трех дней и каждый день по итогам соревнований отбирались по три сильнейших команды. Команда колледжа успешно выполнила все условия отборочных соревнований, стала бронзовым призером и вышла в Гранд-финал.

В гранд-финале выступали 9 команд в номинации «Черный ящик» каждая команда получила от организаторов перед началом соревнований «черный ящик» - набор продуктов и из выбранных продуктов каждая команда должна была в течение 90 минут приготовить:

1. Горячее блюдо с гарниром в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций;
2. Десерт в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций.



14 апреля 2014г. - участие во Всероссийском заочном конкурсе молодежи образовательных и научных организаций на лучшую работу «Моя законотворческая инициатива». Номинация – молодежная политика.

Работа по теме: Пензенская область – территория предпринимательства (из опыта работы ГАОУ СПО ПО «ПКППиК» по созданию эффективной среды для бизнес - активности молодежи).

Участник: студентка группы №5К Сидякина Ю.

Научный руководитель: преподаватель Барышева Ольга Петровна

Результат: награждена СВИДЕТЕЛЬСТВОМ за участие

Апрель 2014г. – участие в III Всероссийском фестивале авторских научно-методических разработок, конспектов в непосредственно-образовательной деятельности, развлечений, сценариев «Педагогическая инициатива», г. Чебоксары.

Участник: преподаватель Зуева Л.М.

Работа по теме: «Войны священные страницы навеки в памяти людской...»

Результат: Свидетельство за участие.

Апрель 2014г. – участие во II Международной научно-практической конференции «Современное образование: проблемы и тенденции развития», г. Чебоксары.

Участник: преподаватель Астафьева М.Ю.

Работа по теме: «Конспект урока по русскому языку по теме: «Трудные вопросы орфографии» Правописание Н и НН в суффиксах причастий и отглагольных прилагательных».

Результат: Свидетельство за участие.

Май 2014г. – участие во Всероссийском сетевом конкурсе «Профессиональный успех – XXI».

Участники: Вагина В.В., Барышева О.П.

Работа по теме: «Методическая разработка по теме: «Цена и ценообразование».

Направление: Методические разработки в образовательном процессе

Номинация: Методические разработки в системе начального и среднего профессионального образования

Результат: Диплом участников

Май 2014г. - участие во Всероссийском конкурсе педагогов «Образовательный потенциал России».

Участники: Цибарева Т.А.- тема: «Распознавание ассортимента чулочно-носочных изделий по всем признакам квалификации, освоение навыков

приемки товаров по количеству и качеству, подготовки чулочно-носочных изделий к продаже, размещения на рабочем месте, чтения маркировочных обозначений и др.» - лауреат II степени

Попкова Ф.В.- тема: «Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш» - лауреат II степени

Полякова Е.Г. – тема: «Приготовление из картофельной массы: зразы, рулет» - лауреат II степени

Темникова Л.Н – тема: «Приготовление натурально-рубленной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Оценка качества готового полуфабриката» - лауреат I степени

Краснощекова С.А. - лауреат I степени

Горелова М.Н. – тема: «Технология приготовления супа харчо, супа лапша домашней и супа молочного с крупой и овощами» - лауреат - II степени

Акимова Г.Н. – тема: «Приготовление торта «Слоеный с кремом» - лауреат II степени

Назарова М.Н. – тема: «Приготовление блюд из творога: вареников ленивых сырников», «Мастер-главный наставник» - лауреат II степени, лауреат II степени

Назарова Т.Г.- тема: «Что значит любить детей», «Итоговое занятие по разделу: «Организация индивидуального предпринимательства» - лауреат II степени, лауреат I степени.

А также все награждены Благодарственными письмами.

Конкурс проводился Общероссийской Малой академией наук «Интеллект будущего» в рамках Национальной образовательной программы «Интеллектуально-творческий потенциал России», г. Обнинск.

12 Мая 2014г. – состоялся отборочный тур по компетенции "Поварское дело" на всероссийский этап международного конкурса профессионального мастерства World skills Russia 201. В нем принимало участие 15 человек старше 18 лет из колледжей среднего профессионального образования

Пензенской области по профессии "Повар, кондитер". Соревнования проходили в форме мастер-шоу «Игра в профессию». Участники боролись за право представлять Сурский край на втором национальном чемпионате профессиональных навыков, который будет проводиться в Казани с 16 по 20 мая 2014 года.





Участник: Дубровина А.

Результат: ДИПЛОМ за 1 место.

16-20 мая 2014г - студенты колледжа приняли участие во II Национальном чемпионате WorldSkills Russia, который проходил в Казани в компетенциях «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

*Дубровина Анастасия* стала бронзовым призером в компетенции «Поварское дело». В соревнованиях приняли участие 29 конкурсантов – победителей Региональных отборочных чемпионатов из разных регионов России.

Конкурсанты должны были за 4 часа рабочего времени приготовить рыбное горячее блюдо с двумя гарнирами с обязательным использованием шпината, (один из гарниров должен быть приготовлен из крупы киноа или булгур) и соусами в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций и трио десертов в ресторанной индивидуальной подаче в количестве 4 порций с обязательным использованием разных видов шоколада, манго и клубники.

*Акчурина Диана* заняла 4 место в компетенции «Кондитерское дело». В данной компетенции приняли участие 18 конкурсантов из разных регионов России.

Конкурсанты должны были за 4,5 часа рабочего времени изготовить торт весом не более 2,3 кг с композицией из шоколада на тему «Весна» и два вида шоколадных корпусных конфет с разными начинками по 15 штук каждого вида.



Сентябрь 2014г. – участие в межрегиональной научно-практической конференции «Среднее профессиональное образование: инновации, партнерство, качество», г. Вологда.

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Направление конференции: развитие навыков предпринимательства.

Работа по теме: Горизонты бизнеса для молодежи: из опыта работы профессиональноориентированной подготовки.

Результат: издание сборника, именные сертификаты.

Сентябрь 2014г. – участие во II Всероссийском образовательном конкурсе профессионального мастерства «Актуальный педагогический опыт России», г. Чебоксары.

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Работа по теме: Воспитываем патриотов – новые ориентиры и подходы

Результат: награждены СВИДЕТЕЛЬСТВОМ о Всероссийской трансляции актуального опыта и ДИПЛОМОМ 2 место.



Октябрь 2014г. – участие в Общероссийском конкурсе «Профи», г. Кемерово.

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Направление конкурса: Педагогическое пространство, лучшая научно-популярная статья по педагогике и психологии

Работа по теме: Развитие предпринимательской деятельности: проблемы и перспективы.

Результат: награждены ДИПЛОМОМ 3 степени.

Октябрь 2014г. – участие в III Международном Фестивале педагогических идей «Стандарты нового поколения: методика и практика обучения», г. Чебоксары.

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Работа по теме: Использование личностно-ориентированных технологий как условие формирования профессионально-значимых качеств специалиста.

Результат: награждены СВИДЕТЕЛЬСТВОМ

Ноябрь 2014г. – участие во Всероссийском дистанционном конкурсе с международным участием «Лучший педагогический опыт», г. Тула.

Участники: преподаватель Баландина Т.Б.

Работа по теме: «Компетентностный подход в преподавании математики»

Результат: ДИПЛОМ 3 степени.



Ноябрь 2014г. – участие во Всероссийском дистанционном конкурсе с международным участием «Лучшая презентация к уроку» г. Тула.

Участники: преподаватель Баландина Т.Б.

Направление конференции: презентации к уроку

Работа по теме: разработка по предмету «физика», по теме: «Лазеры».

Результат: СЕРТИФИКАТ за участие.



Ноябрь 2014г. – участие в региональной научно-практической конференции «Подвигу жить в веках!», г. Пенза.

Участники: преподаватель Мельников С.С.

Работа по теме: Георгиевские награды – символ воинской доблести в Российской истории.

Результат: статья в сборнике.

Ноябрь 2014г.– участие студентки группы № 5К Сидякиной Ю. в Одиннадцатой Международной Олимпиаде по экономическим, финансовым дисциплинам и вопросам управления, (г. Москва).

Научный руководитель и практический руководитель - преподаватель Барышева О.П.

Номинация - Функционирование свободных экономических зон.

Результат: 2 место.



Ноябрь 2014г. – студентка группы 4Т Васильева А. награждена Дипломом и стипендией в размере 4000р Главы администрации города Пензы.



Ноябрь 2014г. – участие в областном конкурсе «Будущее Пензенского края»

Участники: студентка группы № 6Т Смагина О.

Куратор: Калашникова Э.Ю.

Результат: награждена Дипломом победителя и 15 тыс. рублей.

Декабрь 2014г. – участие в Первом Общероссийском конкурсе «Я работаю по ФГОС».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: методическая разработка урока

Результат: награждены Сертификатом

Декабрь 2014г. – участие в Международном заочном конкурсе «Надежда планеты», оригинальных идей, перспективных инициатив, эффективного опыта обучения, воспитания, развития и социализации подрастающего поколения в современном мире под эгидой Международной славянской академии наук, образования, искусств и культуры, г. Новосибирск.

Номинация: гражданско-патриотическое воспитание.

Наименование конкурсного материала: Наш путь к патриотизму: ориентиры и достижения (из опыта работы).

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

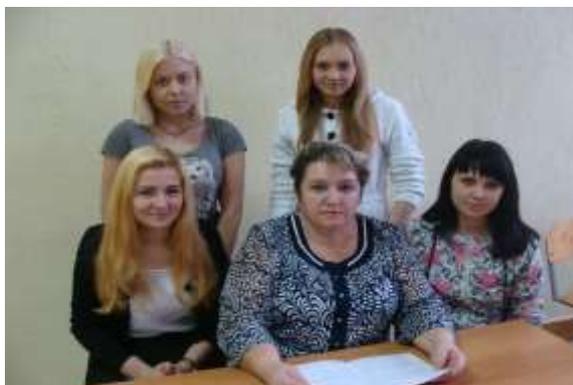
Результат: награждены ДИПЛОМОМ Лауреата конкурса

Декабрь 2014г. – участие в V Международном конкурсе исследовательских работ учащихся и студентов «ОТКРЫВАЮ МИР», г. Чебоксары.

Участники: студенты группы № 6К Левочкина Е., Диянова А., Парфенова Е., Грамодских И.

Научный руководитель: преподаватель Назарова Т.Г.

Результат: Студенты награждены ДИПЛОМАМИ 1 степени, научный руководитель награжден Благодарственным письмом.



Декабрь 2014г. – участие в Международной методической конференции «УЧЕНИЕ С УВЛЕЧЕНИЕМ», г. Чебоксары.

Участники: преподаватели Радченко В.П., Конченкова Е.В., Федулаева Н.Ю., Назарова Т.Г.

Мастер производственного обучения: Назарова М.Н.

Результат: награждены СВИДЕТЕЛЬСТВОМ за участие и Благодарственными письмами.

Декабрь 2014г. – участие в II Международном Форуме педагогов - инноваторов «Современные технологии обучения и воспитания в образовательном процессе», г. Чебоксары.

Участники: преподаватели: Федулаева Н.Ю. Назарова Т.Г.

мастера производственного обучения: Назарова М.Н., Темникова Л.Н., Фоломеева Н.П.

Результат: награждены ДИПЛОМОМ за активное участие и сертификатом.

Декабрь 2014г. – участие в V Международной заочной научно-практической конференции «Теоретические и практические аспекты развития современного образования», г. Чебоксары.

Участники: преподаватели: Федулаева Н.Ю., Радченко В.П., Назарова Т.Г., Калашникова Э.Ю.,

мастера производственного обучения: Темникова Л.Н., Фоломеева Н.П., Назарова М.Н.

Результат: награждены Дипломом за активное участие и благодарственными письмами.

Декабрь 2014г. – участие в Международном конкурсе научно-методического опыта «Инновационный и актуальный опыт в сфере образования России и за рубежом», г. Чебоксары.

Участники: преподаватель: Назарова Т.Г.

Тема работы: «Актуальность опыта работы»

мастер производственного обучения: Назарова М.Н.

Тема работы: «Мастер производственного обучения – главный наставник»

Результат: преподаватель Назарова Т.Г., мастер производственного обучения Назарова М.Н. награждены ДИПЛОМАМИ лауреата I степени.



Декабрь 2014г. – участие во Всероссийском проекте по популяризации нового подхода к деятельности работников образовательных учреждений в свете Федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС), и их реализации в образовательных учреждениях России, Чебоксары.

Участники: преподаватель: Назарова Т.Г.

мастер производственного обучения: Назарова М.Н.

Результат: преподаватель Назарова Т.Г., мастер производственного обучения Назарова М.Н. награждены ДИПЛОМАМИ за активное участие.

Декабрь 2014г. – участие в Международном конкурсе научно-методического опыта «Инновационный и актуальный опыт в сфере образования России и за рубежом», Чебоксары.

Участники: преподаватели: Назарова Т.Г. , Федулаева Н.Ю., Радченко В.П., Краснощекова С.А.

мастера производственного обучения: Назарова М.Н., Темникова Л.Н., Попкова Ф.В., Полякова Е.Г., Добреля О.Н., Горелова М.Г., Андреева с.В., Акимова Г.Н., Фоломеева Н.П.

Результат: награждены ДИПЛОМАМИ за достижения.

Декабрь 2014г. – участие во Всероссийском дистанционном конкурсе с международным участием «Лучший педагогический опыт», г. Тула.

Участник: преподаватель Рахматуллина Г.Х.

Результат: награждена Сертификатом



Декабрь 2014г. – участие во Всероссийском конкурсе « Царица всех наук - математика», г. Тула.

Участник: преподаватель Рахматуллина Г.Х.

Результат: награждена Дипломам 1 степени

Декабрь 2014г. – участие в Международном конкурсе профессионального мастерства «Инновационный опыт реализации современных технологий обучения и воспитания в образовательном процессе», Чебоксары.

Участники: преподаватели: Назарова Т.Г. , Федулаева Н.Ю., мастер производственного обучения: Назарова М.Н.

Результат: Федулаева Н.Ю. награждена ДИПЛОМОМ 1 место.

Назарова Т.Г., Назарова М.Н. – награждены ДИПЛОМИМИ лауреата 1 степени.

Декабрь 2014г. – участие в Международных педагогических чтениях «Традиции и новации образовательной системы», Чебоксары.

Участники: преподаватели: Радченко В.П., Назарова Т.Г. , Федулаева Н.Ю., Краснощекова С.А.

мастера производственного обучения: Андреева С.В., Темникова Л.Н., Акимова Г.Н., Назарова М.Н., Полякова Е.Г., Попкова Ф.В., Фоломеева Н.П., Горелова М.Г., Добреля О.Н.

Результат: награждены СЕРТИФИКАТОМ за участие, издан сборник.

*11 декабря 2014 года* прошло мероприятие с социальными партнерами колледжа по созданию партнерского совета.

Январь 2015г. – участие в Всероссийском, с международным участием конкурсе методических разработок занятий и мероприятий педагогов «Гордое имя-Учитель».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: программа работы педагога «Молодые патриоты – золотой фонд Отечества»

Результат: 1 место, награждены Дипломом и Сертификатами.

Февраль 2015г. – участие в Общероссийском, с международным участием конкурсе методических разработок занятий и мероприятий педагогов

«Я ИДУ НА УРОК».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: программа работы педагога «Педагогические средства и формы организации учебно-воспитательного процесса»

Результат: 1 место, награждены Дипломом.

Март 2015г. – участие в Общероссийском, с международным участием конкурсе методических разработок занятий и мероприятий педагогов «УЧУСЬ УЧАСЬ».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: программа работы педагога «Слагаемые профессионально-личностного самосовершенствования»

Результат: 1 место, награждены Дипломом.

Март 2015г. – участие в Общероссийском, с международным участием конкурсе методических разработок занятий и мероприятий педагогов «МОЕ ПРИЗВАНИЕ – УЧИТЬ ДЕТЕЙ».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: разработка внеклассного мероприятия «Как трудом облагораживать сердце, воспитывать человечность»

Результат: 1 место, награждены Дипломом, медалью на колодке «Вносим вклад в просвещение», удостоверение к медале.

Январь 2015г. – участие в Общероссийском, с международным участием конкурсе методических разработок занятий и мероприятий педагогов «Учитель-Ученик».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: программа работы педагога «Воспитание предпринимателей нового типа: ставка на лидерство и креативность»

Результат: 1 место, награждены Дипломом.

Январь 2015г. – участие в Общероссийском, с международным участием конкурсе методических разработок занятий и мероприятий педагогов «Учительские посиделки о проблемах воспитания».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: программа работы педагога «Толерантность – путь к миру»

Результат: 1 место, награждены Дипломом.

Январь 2015г. – участие в Общероссийском конкурсе методических разработок уроков и внеклассных мероприятий для педагогов «Лучший современный урок 2015г».

Участники: методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

Номинация для педагогов: программа работы педагога «Воспитание молодых патриотов: Этапы. Формы. Акценты»

Результат: награждены ДИПЛОМОМ II степени.

Февраль 2015г. – участие в Межрегиональном историко-просветительском конкурсе исследовательских и творческих работ студентов и школьников «Служение Отечеству: события и имена».

Участники: студентка группы № 6К Парфенова Е.

Научный руководитель: Егоров Евгений Павлович

студентка группы № 4Т Абляскина Р.

Научный руководитель: Мельников Сергей Сергеевич

Результат: награждены Сертификатами.

Февраль 2015г. – участие во Всероссийском конкурсе «Учитель! Перед именем твоим...», г. Новосибирск.

Участники: преподаватель Назарова Т.Г.

Работа по теме: Комплект материалов, отражающих эффективную практическую работу педагога в выпусках газеты «Пензенская неделя», в рубрике – «Свойство товаров».

Номинация: Вмести мы сила.

Результат: награждена ДИПЛОМОМ лауреата.

Март 2015г. - участие в олимпиаде по физике среди студентов СПО Пензенской области.

Участники: студент группы №9Т Петлин А.

Научный руководитель: Бикбаева Д.Я.

Результат: Петлин А. награжден грамотой за 3 место, Бикбаева Д.Я. награждена грамотой за подготовку студентов к олимпиаде по физике среди студентов СПО Пензенской области.

Март 2015г. – участие в XII межрегиональной специализированной выставке ОБРАЗОВАНИЕ И КАРЬЕРА.

Результат: награждены ДИПЛОМОМ за активное участие в работе выставки.

Март 2015г. – участие во Всероссийском проекте по популяризации нового подхода к деятельности работников образовательных учреждений в свете ФГОС и их реализации в образовательных учреждениях России, г. Чебоксары.

Участники: преподаватели: Федулаева Н.Ю., Назарова Т.Г. мастер п/о: Горелова М.Г.

Результат: награждены СВИДЕТЕЛЬСТВОМ за транслирование опыта на Всероссийском уровне и ДИПЛОМАМИ за активное участие.

Март 2015г. - участие в Международном конкурсе научно-методического опыта «Актуальная педагогическая практика», г. Чебоксары.

Участники: преподаватели: Федулаева Н.Ю., Назарова Т.Г. Конченкова Е.В. мастер п/о: Назарова М.Н.

Результат: награждены ДИПЛОМАМИ лауреатов 1 степени.

Март 2015г. – участие в олимпиаде « В будущее – с иностранным языком!» среди студентов ПОУ Пензенской области.

Участники: студентка группы 5К Сидякина Ю., научный руководитель Вольникова Н.А.

Результат: 2 место, награждены Сертификатом и благодарственным письмом.

В ходе самообследования установлено, что в организации учебного процесса произошли некоторые изменения с целью повышения его

эффективности. Значимую роль в этом сыграли предложения методических комиссий, творческих групп преподавателей, студенческого совета. В результате совместного поиска оптимальных подходов к подготовке конкурентоспособного выпускника внесены следующие предложения: использовать лекционно-семинарскую форму обучения для повышения в учебном процессе доли интерактивного взаимодействия преподавателя с обучающимися; разработать и апробировать новые формы зачётов и экзаменов: зачёт-защита проектов; экзамен-конференция, разработка конспекта и его методическое обоснование.

Выявлено, что внедрению новых форм и методов обучения, средств активизации познавательной деятельности обучающихся, организации самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся способствовало проведение следующих методических мероприятий:

#### **2014, 2014-2015 учебный год**

#### **Открытые уроки по теоретическому и производственному обучению:**

<b>п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>дата</b>	<b>группа</b>	<b>ФИО</b>
1	Открытый урок по дисциплине «Физическая культура» по теме: «Изучение и совершенствование техники прыжка в длину с места»	23.10. 2014г.	7К	Андреев А.В.



2	Открытый урок по дисциплине «Физическая культура» по теме: «Обучение и совершенствование техники передачи эстафетной палочки 4*100»	22.10. 2014г.	40	<b>Шибаршина Н.Б.</b>
---	---	------------------	----	-----------------------



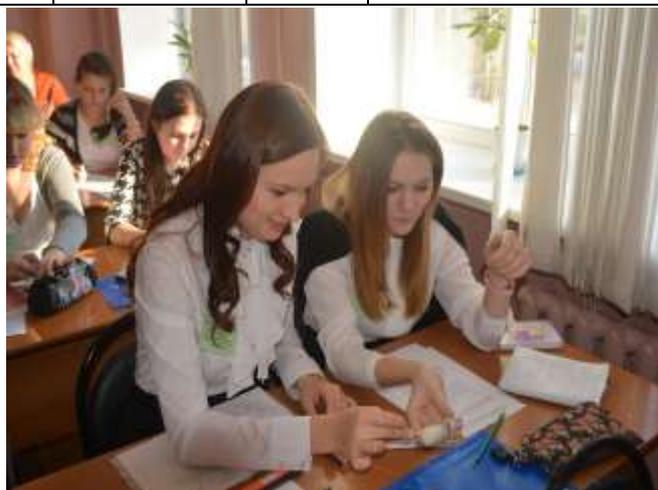
3	Открытый урок по дисциплине «Физическая культура» по теме: «Изучение и совершенствование техники передачи эстафетной палочки»	21.10. 2014г.	7К	<b>Новичкова Е.Н.</b>
---	---	------------------	----	-----------------------



4	Открытый урок по ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	27.09. 2014г	324	<b>мастер п/о Добреля О.Н.</b>
---	---	-----------------	-----	------------------------------------



5	Открытый урок по дисциплине «Физика» по теме: «Основы молекулярно-кинетической теории»	20.11. 2014г.	9Т	<b>Бикбаева Д.Я.</b>
---	--	------------------	----	----------------------



6	Открытый урок по дисциплине «Иностранный язык» по теме: «По Германии»	26.12. 2014г.	9Т	<b>Абрамова Л.С.</b>
---	---	------------------	----	----------------------



7	Открытый урок по дисциплине «Обществознание» по теме: «Социальные отношения»	18.02. 2015г.	9Т	Стальная Е.С
8	Открытый урок по дисциплине «Литература» по теме: «Великая сила любви», (по повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет»).	03.03. 2015г.	7К	Зуева Л.М.

### **На высоком уровне прошли недели дисциплин:**

В рамках празднования международного Дня повара в период с 20 октября по 24 октября 2014 г. в нашем колледже проводилась неделя профессиональных знаний

*«Час пик профессионального мастерства».*

### **Программа мероприятий:**

**1. Открытый Чемпионат по карвингу** среди обучающихся 2 и 3 курса по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

В чемпионате приняли участие 16 конкурсантов. Они выполнили красивые, многоцветные технически сложные композиции. Всем участниками были выданы сертификаты, а победителям дипломы I, II и III степени.



**2. Мастер-класс по теме «Приготовление блюд японской кухни» для обучающихся с приглашением су-шефа сети предприятий «Ролл-Холл».**

Сегодня в колледже специалисты сети предприятия «РОЛЛ ХОЛЛ» су шеф Дарья и сетевой топ менеджер Сергей провели для обучающихся мастер класс по приготовлению блюд японской кухни. Наши социальные партнеры рассказали о своих предприятиях, возможности трудоустройства, социальных гарантиях, перспективах карьерного роста. Во время работы студенты с большим удовольствием постигали секреты приготовления роллов и суши.



**3. Мастер-класс по теме «Техника работы с сахарной мастикой» для обучающихся с приглашением ведущего кондитера кафе ДС «Буртасы».**

Мастер класс, который провели ведущие кондитеры кафе ДС «Буртасы» Разжева Людмила и Кормильцева Ирина по изготовлению цветов из сахарной мастики вызвал большой интерес у обучающихся. Ребята узнали очень много нового и интересного об особенностях работы с этим материалом и с большим интересом изготавливали цветочные композиции из мастики. Работодатели пригласили студентов после окончания колледжа на работу.



**4. Мастер-класс по теме «Приготовление штруделя» для обучающихся с приглашением кондитера торговой сети «Магнит».**

Не менее интересно провела мастер-класс наша выпускница Булахова Мария, которая работает кондитером в ТС «Магнит». Мария рассказала ребятам об особенностях изготовления теста для штруделя и различных фаршей. Во время мастер класса ребята изготовили изделия с творожным фаршем, яблочной и вишневой начинкой.



**5. Мастер-класс по теме «Изготовление букетов из конфет»** для обучающихся группы № 321 и № 35, проводит мастер производственного обучения Фоломеева Н.П., индивидуальный предприниматель Шачина Н.С. Конфетные букеты своими руками – это реальность. И в этом убедились участники мастер класса «Изготовление букетов из конфет». Изготовление таких букетов доступно и не требует дорогостоящих материалов. Самые простейшие инструменты – канцелярский нож, конфеты и немного творчества и фантазии. Изготовление букетов – это увлекательно. Букет может быть самостоятельным подарком, а может быть частью подарка, делаящим его намного привлекательнее, при минимальных затратах Вы можете произвести максимальное впечатление. В этом сегодня убедились все участники мастер класса.



**6. Открытое мероприятие «Моя первая пицца»** для учащихся 5 класса школы №71. Проводит мастер производственного обучения Лазуткина З.Н., руководитель Ресурсного центра Алькаева Е.В.

Сегодня для наших гостей мы приоткрыли мир профессии. Ребята под руководством мастера производственного обучения Лазуткиной З.Н. и обучающихся группы №11 ТУ готовили свою первую профессиональную пиццу. Алькаева Е.В. провела урок этикета в учебном ресторане. Школьники

после мероприятия всерьез задумались о выборе профессии повара, кондитера.



### **7. Командные соревнования среди обучающихся 2 курса по профессии «Повар, кондитер».**

В конкурсе принимали участие 6 команд. Ребята готовили национальный обед состоящий из трех блюд: холодная закуска, горячее блюдо из мяса птицы и десерт. Конкурс оценивало компетентное жюри, председателем которого был наш социальный партнер Агафонова Л.П.



### **8. Обучающий семинар для обучающихся по теме: «Организация обслуживания в ресторане».** Проводят специалисты сети предприятия «РОЛЛ ХОЛЛ».

Сетевой топ менеджер сети предприятия «РОЛЛ ХОЛЛ». Сергей провел для наших ребят обучающий семинар, рассказал о современных европейских тенденциях в обслуживании.



с 20 октября по 24 октября 2014 года проводились

**Дни физической культуры и спорта: «За здоровый образ жизни!»**

**В рамках недели прошли следующие мероприятия:**

*20 октября 2014 года* – Выступления на классных часах физоргов «О роли физкультуры и спорта в жизни человека», преподаватели физической культуры Шибаршина Н.Б., Андреев А.В., Новичкова Е.Н.



*22 октября 2014 года* в спортивном зале Пензенского колледжа пищевой промышленности и коммерции был проведен открытый урок по физической культуре преподавателем физической культуры Шибаршиной Н.Б. на тему: «Изучение и совершенствование техники передачи эстафетной палочки 4 x 100м» в группе №40 по профессии Повар, кондитер. Все ребята активно работали, азартно соревновались, показывая свою неплохую физическую подготовленность.



*23 октября 2014 года* в спортивном зале Пензенского колледжа пищевой промышленности и коммерции был проведен открытый урок по легкой атлетике в гр. 7к преподавателем физической культуры Андреевым А.В. по теме: «Изучение и совершенствование техники прыжка в длину с места»



**24 октября 2014 года** в спортивном зале Пензенского колледжа пищевой промышленности и коммерции проводились соревнования «Веселые старты» среди обучающихся первого курса по профессии Повар, кондитер.

1 место заняла гр. 40, набрав 10 очков;

2 место - гр. 37, набрав 11 очков

3 место - гр. 36, набрав 13 очков

4 место - гр. 38

5 место - гр. 39



21.10.2014г. - Открытый урок по дисциплине «Физическая культура» по теме: «Изучение и совершенствование техники передачи эстафетной палочки» в группе 7К провела преподаватель Новичкова Е.Н.



**с 17.11.2014 по 28.11.2014г.**

**прошла творческая мастерская преподавателей информатики,  
математики и физики**

**В рамках недели проводились следующие мероприятия:**

**28 ноября 2014 года – конкурс - презентаций «Математика в моей профессии»**, преподаватели Рахматуллина Г.Х., Баландина Т.Б.

Ребята в своих работах показали, что математика нужна и важна, она может во многом послужить на благо человека. Как бы ни относились люди к математике, без нее - как без рук. Она - повсюду. Нужно только уметь ее увидеть. Самую удачную презентацию, по мнению жюри, подготовила **Силиванова Мария – гр.9-Т**



25 ноября 2014 года – открытое **внеклассное мероприятие** «*Математический олимп представляет С.В.Ковалевскую*» с преподавателем высшей категории **Баландиной Т.Б.** собрались студенты 3бгр. и второго курса. Обучающиеся погрузились в удивительную историю жизни этой великой женщины. Они узнали о ней, не только, как о профессоре математики, но и как разносторонней личности. « Представьте себе машину, рассуждающую, считающую и выжидающую, и у вас будет мой портрет в настоящую минуту» (С.В.Ковалевская).



26 ноября 2014 года – **математическая олимпиада**, преподаватели Рахматуллина Г.Х., Баландина Т.Б.

Студенты на **математической олимпиаде** показали свою эрудицию, любознательность, интуицию. **Поздравляем победителей:** среди обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих **Швец Анастасию – гр.36 (1 курс); Пичугину Светлану – гр.234 (2 курс)** среди студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена **Панкратова Кирилла – гр.7-Т**

25 ноября 2014 года – **круглый стол** «*Реализация предпринимательской деятельности*», преподаватели Рахматуллина Г.Х., Баландина Т.Б. За круглым столом собрались студенты групп **7-К, 9-Т**, во главе с преподавателями. Они обсудили базовые экономические понятия «собственность», «бизнес», «предпринимательство». Рассмотрели организационно-правовые формы собственности, познакомились с развитием предпринимательства и

проанализировали данные с помощью решения статистических задач и задач линейного программирования.



24 ноября 2014 года – открытое **внеклассное мероприятие «Путешествие в страну чисел»**, преподаватель Рахматуллина Г.Х.

В творческой лаборатории естественнонаучных дисциплин начали свою работу математики. **Неделю математики** начала с внеклассным мероприятием **«Путешествие в страну чисел»** преподаватель высшей категории **Рахматуллина Г.Х.** Две стихии господствуют в математике – числа и фигуры с их бесконечным многообразием свойств и взаимосвязей познакомили обучающихся 1 курса студенты группы **9-Т.** История цифр – это не просто «сухие» факты. Если рассмотреть каждое число как предмет не только математики, но и астрономии, нумерологии, религии, других наук, то получится интересное и захватывающее путешествие.



21 ноября 2014 года - **конкурс компьютерных презентаций «Физика в моей профессии»**, преподаватель Бикбаева Д.Я.



20 ноября 2014 года – **открытый урок по физике «Основы молекулярно-кинетической теории»**, преподаватель Бикбаева Д.Я.



*19 ноября 2014 года - олимпиада по информатике*, преподаватель Кадышева Н.А.

Среди студентов 1 - 3 курсов колледжа с целью пропаганды знаний в области информатики и ИКТ, была проведена **Олимпиада по информатике**. Студенты прошли тест на компьютере на уровень знаний по предмету. Поздравляем победителей, показавших лучший уровень качества знаний по предмету, хорошую степень владения современными программными средствами: Зимин Илья (группа 36) – 1 место, Хахоев Алексей (группа 8т) – 2 место, Борилко Ярослав (группа 230) – 3 место. В группу сильнейших участников также вошли: Жигура Милана (группа 5т), Парфёнова Екатерина (группа 6к), Гадальцева Юлия (группа 233). В роли жюри выступили преподаватели информатики: Н.А.Кадышева, Г.Г.Верзунов, Т.Б.Баландина



*18 ноября 2014 года – стендовая презентация «Информатика в лицах»*, преподаватель Кадышева Н.А.

Стендовая презентация *«Информатика в лицах»*, подготовленная обучающимися 2 курса группы 6к Парфёновой Екатериной и Куликовой Марией, позволила всем желающим познакомиться с информацией о вкладе учёных в развитие вычислительной техники и формировании информатики как науки.



17 ноября 2014 года – открытое внеклассное мероприятие по информатике «Архитектура компьютера» конкурс – рейтинг знаний компьютерных компетенций, преподаватель Кадышева Н.А. С целью подведения итогов определенного периода изучения информатики и ИКТ; развития познавательной активности обучающихся в рамках дней информатики группа №229 участвовала в рейтинговом Смотре знаний по информатике и ИКТ. Победителями стали: Мутяев Влад – 1 место, Мещеряков Владислав – 2 место, Блинов Денис и Оразмурадов Назар набрали равное количество баллов – 3 место



**с 17.11.2014 по 22.11.2014г.**

прошла **Всемирная неделя предпринимательства «Путь к успеху!»**

**В рамках недели проводились следующие мероприятия:**

22 ноября 2014 года в рамках Всемирной недели предпринимательства в Пензенском колледже пищевой промышленности и коммерции прошел **мастер-класс «Плюсы и минусы предпринимательской деятельности»**. Обучающиеся групп «Коммерция» - 5К и 6К аргументировано доказали, что заниматься предпринимательством в нашей Пензенской области можно, нужно и с выгодой.



21 ноября 2014 года - мастер-класс «Договорные отношения предприятия: договор аренды жилого и нежилого помещения», преподаватель Назарова Т.Г.

20 ноября 2014 года - **веб-конкурс** «Самозанятость - шаг к предпринимательству», преподаватель Федулаева Н.Ю.

Студенты под руководством преподавателя спецдисциплин высшей категории Федулаевой Н.Ю. разработали идеи для организации малого бизнеса в сфере общественного питания. Основное внимание уделялось изделиям для быстрого обслуживания, при чем, изделия должны были соответствовать требованиям рационального питания.



20 ноября 2014 года в Пензенском колледже пищевой промышленности и коммерции был проведен **круглый стол** на тему: «Как стать успешным человеком». Ведущие круглого стола обучающиеся 3 курса предложили к обсуждению данную тему, которая заинтересовала и вызвала бурные дебаты среди участников. Круглый стол был подготовлен студентами группы №5к под руководством работников библиотеки Прохоренко Е.Г. и Шачиной Н.С.



Научно-методическая работа отражена в публикациях преподавателей и мастеров производственного обучения в различных научных источниках: материалах международных и всероссийских конференций; материалах региональных научно-практических конференций; сборниках материалов в журналах:

**Преподавателями продолжается работа по опубликованию НАУЧНЫХ СТАТЕЙ в сборниках различного характера:**

**1. Октябрь 2014г.** – статья по итогам участия в III Международном Фестивале педагогических идей «Стандарты нового поколения: методика и практика обучения», г. Чебоксары.

**Участники:** методист Вагина В.В., преподаватель Барышева О.П.

**Работа по теме:** Использование личностно-ориентированных технологий как условие формирования профессионально-значимых качеств специалиста.

Деятельность педагогического коллектива осуществляется в рамках научно-практического исследования «Использование современных информационно-коммуникационных технологий в образовательном процессе». На начальном этапе научно-практического исследования проведены следующие методические мероприятия: мастер – класс «Учебно-исследовательская деятельность как средство формирования информационной компетентности обучающихся колледжа» (Верзунов Г.Г., преподаватель информатики высшей квалификационной категории); круглый стол «Формирование информационной компетентности обучающихся колледжа в образовательном пространстве» (Баландина Т.Б., преподаватель информатики высшей квалификационной категории); выступления преподавателей на семинаре: «Организация самостоятельной работы, способствующей развитию познавательной активности обучающихся», - Рахматулина Г.Х., преподаватель математики высшей квалификационной категории; «Возможности междисциплинарных связей для формирования информационной компетентности студентов» - Трифонова Т.П., преподаватель химии высшей квалификационной категории; «Формирование информационной

компетентности студентов на практических занятиях» - Большухина И.А., преподаватель химии высшей квалификационной категории.

Анализ научно-исследовательской и научно-методической деятельности преподавателей, мастеров производственного обучения и обучающихся в ходе самообследования показал, что данный вид деятельности имеет положительную динамику и способствует повышению качества подготовки специалистов, выполнению ими профессиональных обязанностей на достаточном уровне, формирует необходимые знания для дальнейшего продолжения обучения.

Вывод: учебно- методическая работа в Пензенском колледже пищевой промышленности и коммерции соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

## **9. Материально- техническая база**

В результате самообследования установлено, что материально-техническая база колледжа позволяет обеспечить качественную подготовку специалистов по специальностям и профессиям.

Колледж располагается в четырехэтажном здании, имеет спортивный комплекс (спортивный зал, спортивную площадку); учебные мастерские №№ 1, 2, 3; три лаборатории по профессиям и специальностям общественного питания; учебно – производственные мастерские: УПМ столовая «Практикант», УПМ магазин «Практикант», УПМ парикмахерская «Практикант», УПМ «Учебный ресторан», УПМ по профессии «Бармен»; столовую на 180 посадочных мест; библиотеку; медпункт; стоматологический кабинет; актовый зал на 400 посадочных мест.

В колледже функционируют 20 учебных кабинетов:

- из них 15 по общеобразовательным и специальным предметам;
- 2 компьютерных класса с выходом в Интернет и локальной сетью.

Учебно-производственные мастерские оснащены в соответствии с требованиями программ, оборудование находится в исправном состоянии.

Учебный процесс в колледже ориентирован на последующую практическую деятельность выпускников, для чего разработана система всех практик, предусмотренных учебными планами на весь период обучения и Положением о производственной практике обучающихся.

Ежегодно проводится корректировка учебных программ с учетом изменяющихся условий на производстве. Администрацией колледжа систематически проводится работа по расширению баз практики.

Целью практики является совершенствование практических навыков, знакомство с реальным производством, изучение основных технологических процессов, организации труда и производства, а квалификационной практики - обобщение и систематизация полученных знаний по специальности, сбор материала для дипломного проектирования.

Процент оснащенности учебно-производственных мастерских в среднем 98,3%, кабинетов профессионального и общеобразовательного циклов – 95%.

При этом на одного обучающихся, приведенного к очной форме обучения, приходится 9,6 кв.м, что соответствует установленному нормативу 9,5 кв.м

В колледже для проведения занятий теоретического цикла имеется восемь кабинетов общеобразовательного цикла и восемь кабинетов специального, профессионального цикла.

Кабинеты оснащены учебной мебелью отвечающей санитарным нормам. Имеется достаточное освещение, искусственное и естественное, вентиляция. Учебные кабинеты оборудованы достаточным количеством столов, стульев и необходимым твердым инвентарем. К началу 2014 – 2015 учебного года завершилось оснащение учебных лабораторий новейшим технологическим оборудованием.

Набор учебных кабинетов, кабинетов педагогического состава и вспомогательных помещений обеспечивает создание условий для проведения учебного процесса.

В кабинетах специальных и общетехнических дисциплин ведется работа по формированию у обучающихся мышления, решения производственных технологических задач. Для этого в процессе обучения используются обучающие программы, программное обеспечение для визуализации технологических процессов. Это дает возможность обучающимся изучать современные образовательные программы в наиболее удобном режиме.

Внедрение информационно-коммуникационных технологий сопровождается соответствующей материальной базой: лабораторией информатизации, компьютерными классами, мультимедийными проекторами и другим оборудованием. В колледже обеспечен выход в Интернет, создана единая локальная сеть. В учебно-воспитательном процессе используются технические средства обучения: проекторы, телевизоры, видеомэгафоны, DVD-проигрыватели, музыкальный центр.

В современном мире высокотехнологичных производств повышение качества образования напрямую связано с уровнем компьютеризации и информатизации образовательного процесса. Преподаватели и мастера производственного обучения используют программу MS PowerPoint из пакета программ MS Office для проведения занятий в качестве подачи иллюстративного материала. Студенты и обучающиеся колледжа для подготовки курсовых и выпускных квалификационных работ используют компьютерные программы: пакета программ MS Office, MathCAD, Paint, Adobe Photoshop, Macromedia Flash и многие другие.

Невозможно рассматривать комплексный подход к управлению образовательным процессом без научно-методического обеспечения и информационных ресурсов. Основу системы информационно-методического обеспечения учебного процесса в колледже составляют ресурсы учебной библиотеки, методического кабинета, цикловых комиссий, а также ресурсы локальной сети.

## **10. Библиотечно – информационное обеспечение.**

Библиотека является важнейшим структурным подразделением учебного заведения, обеспечивающим литературой и информацией учебно-воспитательный процесс. В настоящее время библиотека является одним из общественных институтов, приобщающий молодежь к знаниям и мировой информационной культуре. Библиотека в своей деятельности руководствуется Конституцией РФ, документами по библиотечному делу, нормативными актами органов управления ССУЗ.

Основными задачами Программы развития библиотеки являются:

1. Полное и оперативное удовлетворение разносторонних запросов и потребностей читателей в информации.
2. Оперативное и качественное комплектование фонда библиотеки в соответствии с профилем колледжа.
3. Воспитание информационной культуры, привитие навыков умелого пользования информационными ресурсами.

Реализуя задачи Программы развития колледжа до 2015 года, планируется расширить, пополнить информационную базу электронными учебниками и обучающими программами. Основой для комплектования фонда являются действующие программы дисциплин по соответствующим специальностям колледжа. За предыдущий учебный год было оформлено 15 книжных выставок по различным темам в соответствии с планом работы библиотеки на 2014-2015 учебный год: по идейно-нравственным проблемам, военно-патриотическому воспитанию, учебно-методических материалов. Постоянно действуют выставки на абонементе «В помощь классному руководителю», «Периодика – учителю», «Журнал для всех», «Профессиональные издания». Кроме того, библиотека постоянно оказывает информационную поддержку при подготовке тематических классных часов, КВН, интеллектуальных игр и других мероприятий по единому плану работы колледжа. Для этого используются разнообразные тематические подборки, оформленные в соответствующие тематические папки.

В этом году начато создание медиатеки, совершенствуется электронная база библиотеки, которая комплектуется по направлениям:

- Методические рекомендации к самостоятельной работе студентов;
- Электронные учебники по спецдисциплинам в соответствии с профилем подготовки;
- Лекционный материал по теоретическому обучению;
- Контрольные вопросы и тематика экзаменов и зачетов.

За отчетный период фонд библиотеки значительно обновился, по многим дисциплинам получены новые учебники, учебные пособия. Наряду с этим необходимо повысить степень новизны источников учебной информации, предусмотренных программами учебных дисциплин (не позднее 5 лет), а также уделять больше внимания обеспечению учебного процесса учебно-методической, справочной и дополнительной литературой и иными информационными ресурсами. Обеспеченность студентов учебной литературой составляет 1 учебник на одного обучающегося студента, что соответствует нормативам.

Для того чтобы обучающиеся имели возможность лучше осваивать образовательные программы профессионального цикла с прошлого учебного года продолжается плановое приобретение компьютерных обучающе-контролирующих программ (64% от общего числа учебных программ). По сравнению с прошлым учебным годом виден рост на 21% (43% в 2013/2014г.г.). Подключение Интернета позволило использовать новую технику с большой эффективностью, как в учебном процессе, так и для самоподготовки обучающихся и педагогов. Создана единая локальная сеть, связывающая все компьютеры учебного процесса и административного управления.

Решение стратегических задач возможно при создании следующих условий:

- высокотехнологичной учебно-материальной базы;
- нового содержания профессионального обучения;

- инновационных методов и средств организации учебного процесса;
- высокого уровня квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения;
- современных подходов к оценке качества обучения.

В целом хочется отметить, условия осуществления образовательного процесса в части обеспечения его учебно-материальной базой соответствуют установленным требованиям, в тоже время требуется дооснащение учебно-лабораторным оборудованием кабинетов по реализации программ среднего профессионального образования.

### **11. Система оценки качества образования.**

В ходе самообследования проведена оценка качества подготовки специалистов в ГАПОУ ПО «ПКППиК» на основе анализа итоговых аттестаций выпускников за 3 года, контроля знаний обучающихся по дисциплинам всех циклов учебного плана, кадрового потенциала, научно-исследовательской деятельности педагогического коллектива, состояния материально-технической базы, социально-бытовых условий, финансового обеспечения.

Приём в колледж осуществляется в соответствии с: государственным заданием, Правилами приёма колледжа, а также Уставом колледжа и локальными актами.

Зачисление проводится в соответствии с правилами приёма в ГАПОУ ПО «ПКППиК».

Степень подготовленности выпускников к выполнению требований ФГОС.

В ходе самообследования установлена степень подготовленности выпускников требованиям ФГОС СПО на основе контрольных срезов знаний по дисциплинам учебного плана, результатов промежуточной и итоговой государственной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по специальностям и профессиям проводится в соответствии с нормативными актами РФ и локальными актами колледжа.

Основными формами промежуточной аттестации в Пензенском колледже пищевой промышленности и коммерции являются экзамены, зачёты, контрольные работы, курсовые работы.

За аттестуемый период в практику колледжа внедрены экзамены в виде тестирования, защиты рефератов, комплексные экзамены.

Материалы промежуточной аттестации соответствуют требованиям ФГОС и рабочих программ учебных дисциплин.

Средний балл промежуточной аттестации в разрезе специальностей и профессий

Таблица 10.

Год аттестации	«Технология продукции общественного питания»	«Коммерция»	Продавец, контролер - кассир	«Повар, кондитер»
2011-2012	4,0	4,08	3,95	3,8
2012-2013	3,99	4,1	3,94	3,81
2013-2014	4,3	4,0	3,95	3,9

Степень усвоения обучающимися программного материала по специальностям установлена в ходе самообследования на основе контрольных срезов по фондам контрольных заданий, утверждённых методическими комиссиями. Они соответствуют требованиям ФГОС и оцениваются как задания среднего и выше среднего уровня сложности. Контроль знаний проводился по каждой дисциплине учебного плана в объёме, предусмотренном профессиональными программами. При проведении контрольных срезов присутствовало более 90% обучающихся от численности группы. Отсутствующих без уважительной причины не было.

## Результаты самообследования по циклам учебного плана

Таблица 11.

Циклы учебного плана	«Технология продукции общественного питания»	«Коммерция»	«Повар, кондитер»	Продавец, контролер - кассир
Теоретическое обучение - профессиональная подготовка	3,9	4,1	3,78	3,88
Производственное обучение	4,4	4,3	4,1	3,9
Производственная практика	4,5	4,4	4,3	4,0

Средний балл по аттестуемым специальностям составил 4,0.

Государственная итоговая аттестация по обследуемым специальностям проводилась в соответствии с требованиями ФГОС СПО и программами государственной итоговой аттестации, которые включают экзамены по специальности, защиту письменной экзаменационной работы, междисциплинарный экзамен.

Экзаменационные материалы ГИА целостно отражают объём теоретических знаний и практических умений по дисциплинам, выносимые на государственную итоговую аттестацию. Тематика ПЭР и ВКР разработана преподавателями колледжа совместно со специалистами базовых предприятий и социальными партнерами, отвечает современным тенденциям развития науки, соответствует профилю подготовки.

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников.

Таблица 12.

Ступень обучения	2011 - 2012 учебный год		2012 - 2013 учебный год		2013 - 2014 учебный год				
	Всего выпускников в на конец учебного года	Аттестовано выпускников		Всего выпускников на конец учебного года	Аттестовано выпускников		Всего выпускник ов на конец учебного года	Аттестовано выпускников	
		Всего	Качество знаний (%)		Всего	% Качество знаний		Всего	Качество знаний (%)
подготовка специалистов среднего звена	89	89	89,69	16	16	93,75	60	60	92,1%
подготовка квалифицированных рабочих, служащих	202	202	46,53	195	195	80,15	185	185	80,25%

Анализ результатов ГИА членами Государственной экзаменационной комиссии показывает, что выпускники на достаточном уровне владеют теоретическим материалом, знают нормативную документацию, современное технологическое оборудование, ассортимент товаров, глубоко осознают проблемы предприятий сферы обслуживания, правильно представляют оптимальные варианты их решения.

В ходе защиты ПЭР и ВКР умело отстаивают собственную позицию; обладают аналитическими, конструктивными, проектировочными умениями, владеют основами научно-исследовательской деятельности.

Вместе с тем, государственная экзаменационная комиссия рекомендует продолжить работу по обучению обучающихся:

- работе на новейшем технологическом оборудовании;
- освоению инновационных технологий при работе с карамелью, шоколадом, марципаном, сахарной мастикой.

## **12. Анализ показателей деятельности колледжа.**

В ходе самообследования установлено, что условия реализации образовательного процесса в колледже обеспечены наличием квалифицированных кадров, достаточным уровнем научно-исследовательской деятельности, достаточностью материально-технической базы, необходимыми социально-бытовыми условиями и достаточным финансовым обеспечением образовательного процесса в соответствии с требованиями реализации ФГОС СПО по специальностям: «Технология продукции общественного питания», «Коммерция (по отраслям)» и профессиям: «Продавец, контролер - кассир», «Повар, кондитер», «Парикмахер».

Председатель комиссии

Разова Т.Н.

Члены комиссии:

Петряева О.А.

Арефьева Е.В.

Агафонова В.И.

Вагина В.В.

Макушина В.П.

Стальнова И.А.

Артамошкина Ю.Н.

Вольникова Н.А.

Назарова Т.Г.