

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**ОТЧЕТ МОНИТОРИНГА**

**КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**За период апрель 2022 года – апрель 2023 года  
Санкт-Петербургского государственного бюджетного  
профессионального образовательного учреждения  
«Колледж «Красносельский»**

г. Санкт-Петербург

2023 г.

## Введение

Основанием для проведения мониторинга качества образовательного процесса являются:

- Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 662 «Об осуществлении мониторинга системы образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ № 54499 от 13.03.2020 г. «Об утверждении показателей, характеризующих критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;
- Устав Колледжа;
- Локальный акт № 84 «Положение о мониторинге качества образовательного процесса».

### 1. Образовательная деятельность

СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский» (далее Колледж) – это современное образовательное учреждение, имеющее все необходимые материально-технические и кадровые ресурсы для успешной реализации основных профессиональных образовательных программ в области электроники, радиотехники и систем связи, машиностроения, промышленной экологии и биотехнологий, техники и технологии наземного транспорта, сервиса и туризма.

В соответствии с распоряжением Комитета по образованию от 11.04.2022 №752-р «О внесении изменений в сеть государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга» к Санкт-Петербургскому государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Колледж «Красносельский» присоединено Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Петродворцовый колледж»

Юридический адрес колледжа: 198320, Санкт-Петербург, город Красное Село, ул. Спирина, д. 13, лит. Б.

Адреса места осуществления образовательной деятельности:

- 198320, Санкт-Петербург, город Красное Село, Кингисеппское шоссе, дом 53, лит. А, Д
- 198515, Санкт-Петербург, поселок Стрельна, Театральная аллея, дом 19, литера А;
- 198515, Санкт-Петербург, поселок Стрельна, Театральная аллея, дом 21, литера А;
- 198510, Санкт-Петербург, город Петергоф, улица Юты Бондаровской, дом 22, литера А;
- 198412, Санкт-Петербург, город Ломоносов, улица Федюнинского, дом 6, литера А, Б.

Подготовка квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена в Колледже осуществляется на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования). Реализуются также основные программы профессионального обучения.

За отчетный период обучение в Колледже осуществлялось по следующим основным профессиональным образовательным программам.

*Программы подготовки специалистов среднего звена:*

- 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (ТОП 50);
- 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства» (ТОП 50);

- 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»;
  - 38.02.03 «Операционная деятельность в логистике».
- Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:*
- 43.01.02 «Парикмахер» ;
  - 43.01.09 «Повар, кондитер» (ТОП 50) ;
  - 09.01.03 «Мастер по обработке цифровой информации»;
  - 23.01.03 «Автомеханик»;
  - 23.01.07 «Машинист крана (крановщик)»;
  - 23.01.17 «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей» (ТОП 50).

**Сведения о контингенте обучающихся по основным профессиональным образовательным программам**

*Таблица 1.*

<b>№ п/п</b>	<b>Код и наименование профессии (специальности)</b>	<b>Нормативный срок обучения</b>	<b>Кол-во человек</b>	<b>Кол-во групп</b>
1.	43.01.09 Повар, кондитер	3г 10м	282	12
2.	43.01.02 Парикмахер	2г 10м	66	3
3.	09.01.03 Мастер по обработке цифровой информации	2г 10м	56	2
4.	23.01.03 Автомеханик	2г 10м	25	1
5.	23.01.07 Машинист крана (крановщик)	2г 10м	76	3
6.	23.01.17 «Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей»	2г 10м	104	4
7.	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3г 10м	144	6
8.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3г 10м	201	8
9.	43.02.13 Технология парикмахерского искусства	3г 10м	94	4
10.	38.02.04 Коммерция (по отраслям)	2г 10м	129	5
11.	38.02.03 «Операционная деятельность в логистике»	2г 10м	53	2
	<b>ИТОГО</b>		<b>1230</b>	<b>50</b>

Таблица 2.

№ п/п	Показатели	Единица измерения
1.	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих	609
2.	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена	621
3.	Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования	11
4.	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период (с учетом обучающихся платно)	443
5.	Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников	124/82
6.	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), ставших победителями и призерами олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, в общей численности студентов (курсантов)	1/0,08
7.	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов	747/61
8.	Численность/удельный вес численности выпускников, получивших дипломы с отличием, в общей численности выпускников	3/2
9.	Численность/удельный вес численности выпускников, трудоустроившихся в первый год после выпуска, в общей численности обучающихся *(38 человек (25%) призваны в ряды ВС РФ	91/60

Движение контингента в 2022 году происходило в связи с отчислением обучающихся по различным причинам.

Всего выбыло обучающихся - 69 человек (в 2021 г. – 68 человек, в 2020 г. – 43 человека, в 2019 г. - 64 человека), в том числе:

- переведено в другие образовательные учреждения - 9 человек;
- по болезни - 5 человек;
- сменили место жительства - 20 человек;
- в связи с трудоустройством - 18 человек;
- по другим причинам - 17 человек.

Среди отчисленных были дети-сироты и дети без попечения родителей (старше 18 лет) – 3 человека, из числа инвалидов (старше 18 лет) - 1 чел.

В Колледже создано структурное подразделение «Автохозяйство», на базе которого реализуются программы профессиональной подготовки:

- Водитель автомобиля категории «В» (теоретический курс - 134 часа, практический курс 56 часов);
- Водитель автомобиля категории «С» (теоретический курс - 172 часа, практический курс - 72 часа).

## 2. Качество кадрового обеспечения

Показатели, характеризующие кадровые ресурсы Колледжа, являются достаточными для подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО. В учебном заведении работает высокопрофессиональный коллектив преподавателей и мастеров производственного обучения.

Численность работников образовательного учреждения составляет 161 человек, 58% из них педагогические работники. В том числе, внешних совместителей – 5 человек, находятся в отпуске по уходу за ребенком – 4 человека.

Со всеми категориями сотрудников заключены трудовые договора, определены их трудовые обязанности.

Сотрудники образовательного учреждения имеют, в основном, высшее или среднее специальное образование. Так, высшее профессиональное образование имеют 98 сотрудников (61%), а среднее специальное – 34 человека (21 %). В настоящее время 2 сотрудника обучается в высшем учебном заведении.

Процедура аттестации педагогических и руководящих работников проводится в соответствии с действующими нормативными документами. Преподаватели колледжа повышают свою квалификацию в различных формах: традиционные курсы повышения квалификации, проводимые СПб АППО, стажировки на предприятиях, и дистанционное обучение. В 2022 году на курсах повысили квалификацию 65 сотрудников образовательного учреждения, в том числе 46 педагогических работников.

Наряду с этим, в 2022 году обучились по программам дополнительного профессионального образования (профессиональной переподготовке) с получением диплома – 5 педагогических работников образовательного учреждения.

В образовательном учреждении работают педагогические работники, которым установлены высшая и первая квалификационные категории – 20 и 36 сотрудников соответственно.

Кроме того, 12 сотрудников образовательного учреждения имеют ученые степени, почетные звания и награждены ведомственными знаками отличия в труде, в том числе: 5 сотрудников имеют ученую степень, 1 сотрудник имеет почетное звание и 5 сотрудников награждены ведомственными знаками отличия в труде.

№ п/п	Показатели	Единица измерения, чел / от общей численности в %
1.	Общая численность работников в профессиональном образовательном учреждении	161
2.	Численность/удельный вес численности педагогических работников (без внешних совместителей и работающих по договорам ГПХ) в общей численности работников	92/57
3.	Численность/удельный вес численности педагогических работников (внешних совместителей и работающих по договорам ГПХ) в общей численности работников	2/1
4.	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	78/85
5.	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности	56/61

	педагогических работников	
6.	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	69/75
7.	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших стажировку в прошедшем году, в том числе за рубежом, в общей численности педагогических работников	7/8

### 3. Качество учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения

#### 3.1. Библиотечно-информационное обеспечение

Основной целью библиотечно-информационной деятельности библиотеки является информационно-библиографическое обслуживание читателей в помощь учебному процессу, формирование общей и информационной культуры читателей библиотеки. В связи с поставленной целью определяется решение следующих задач: - оперативное библиотечно-информационное обслуживание обучающихся в помощь учебному процессу в соответствии с современными требованиями,

- содействие процессу формирования общей и информационной культуры обучающихся Колледжа,

- оперативное и эффективное информирование и библиотечное обслуживание педагогов, мастеров производственного обучения, работа по формированию, организации и сохранности книжного фонда библиотеки.

Библиотека Колледжа располагает фондом периодических, учебных и справочных изданий по учебным дисциплинам общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов. В состав библиотечного фонда входят издания на бумажных носителях и оцифрованные издания. Значительная часть фонда представлена художественной литературой. Общее количество экземпляров библиотечного фонда Колледжа составляет 31 725. Количество читателей библиотеки – 490 человек, из них 71 человек - сотрудники Колледжа.

Эффективное информационно-библиографическое обслуживание обучающихся, преподавателей, мастеров производственного обучения обеспечивается доступом к электронным образовательным ресурсам: подписным и открытого доступа. Пользователям библиотеки на основе договоров предоставлен доступ к учебно-электронным изданиям образовательной платформы «Юрайт». Среди электронных ресурсов открытого доступа активно используются ресурсы федеральных порталов «Российское образование», портала «Петербургское образование», а также электронная библиотека eLIBRARY.RU, предоставляющая значительные возможности для поиска и анализа информации, государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» (НЭБ), предлагающая информационные ресурсы для делового и досугового чтения и другие.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО библиотека ежегодно выписывает наименования периодических изданий, что позволяет библиотеке предложить читателям актуальную информацию по различным профильным проблемам и аспектам.

С целью привлечения читателей в библиотеку среди обучающихся организуется индивидуальная и групповая работа по формированию общей и информационной культуры: конкурсы, групповые и индивидуальные беседы, а также созданы ящики – буккроссинг для обмена книгами между читателями Колледжа.

№ п/п	Показатели	Единица измерения
1.	Объем библиотечного фонда, из него литература:	31725
2.	Количество экземпляров учебной и учебно-методической литературы из общего объема библиотечного фонда, в расчете на одного студента (курсанта)	31725/1230
3.	Наличие читального зала библиотеки	Да
4.	Количество персональных компьютеров в расчете на одного обучающегося	284/1230
5.	Численность/удельный вес численности обучающихся, которым обеспечена возможность пользоваться широкополосным Интернетом (не менее 2 МБ/с) в общей численности обучающихся	1230/100
6.	Количество электронных учебных изданий (включая учебники и учебные пособия)	4500
7.	Количество интерактивных досок	10
8.	Количество мультимедийных проекторов	9

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основной задачей учебно-методической работы в Колледже является создание необходимых условий для достижения современного качества образования. В целях повышения эффективности образовательного процесса, совершенствования методики и качества проведения учебных занятий, повышения профессионального уровня педагогического коллектива учебно-методическая работа ведется по следующим направлениям:

- создание учебно-методических комплексов по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, методических пособий и рекомендаций, оснащение учебного процесса необходимыми дидактическими материалами и учебно-наглядными пособиями;
- совершенствование педагогического мастерства преподавателей;
- разработка единых требований и методических указаний, положений и нормативных документов по вопросам организации и методического обеспечения образовательного процесса;
- информатизация образовательного и управленческого процессов в Колледже;
- обобщение, внедрение и распространение передового педагогического опыта, изучение и внедрение в практику новых педагогических технологий;
- создание условий для повышения эффективности и качества образовательного процесса и мотивации педагогических работников.

Для реализации задач методической работы в колледже сформированы и работают методические комиссии: МК общеобразовательных дисциплин, МК дисциплин профессионального цикла.

В Колледже ведется работа по методическому обеспечению образовательного процесса: созданию учебно-методических комплексов дисциплин (УМКД) и учебно-методических комплексов практик (УМКП), для чего методической службой разработана структура и содержание указанных комплексов, проведены методические совещания с преподавателями и мастерами производственного обучения. Учебно-методические материалы разрабатываются преподавателями в рамках реализации ОПОП по специальностям и профессиям, рассматриваются и обсуждаются на заседания МК, согласовываются с работодателями и утверждаются директором.

#### 4. Качество материально-технической базы

Образовательный процесс организован в здании и помещениях, переданных Колледжу в оперативное управление по адресу: 198320, Санкт-Петербург, город Красное Село, Кингисеппское шоссе, д. 53, лит. А, Д; 198515, Санкт-Петербург, поселок Стрельна, Театральная аллея, дом 19, литера А; 198515, Санкт-Петербург, поселок Стрельна, Театральная аллея, дом 21, литера А; 198510, Санкт-Петербург, город Петергоф, улица Юты Бондаровской, дом 22, литера А;

Учебная база Колледжа – это кабинеты общеобразовательного цикла, кабинеты для занятий по предметам профессионального цикла, учебно-производственные мастерские, лаборатории, компьютерные классы, библиотеки, спортивные залы, тренажерные залы, спортивные площадки, актовые залы.

Материально-техническая база Колледжа на сегодняшний день соответствует требованиям ФГОС СПО по профессиям и специальностям, по которым ведется подготовка.

Здания Колледжа оборудованы автоматической пожарной сигнализацией, тревожными кнопками, системами видеонаблюдения. Образовательное учреждение оснащено средствами пожаротушения. Все соответствующие договоры заключены.

№ п/п	Показатели	Единица измерения
1.	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	21360,6 кв.м.
2.	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	284/1230
3.	Наличие условий организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	Да

#### 5. Результаты промежуточной аттестации

Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК по профессии 09.01.03 «Мастер по обработке цифровой информации»

1 курс

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Астрономия	28	1	18	6	3	89,28	67,85	3,6
2	Основы информационных технологий	28	17	10	0	1	96,42	92,85	4,5



**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по профессии 43.01.02 «Парикмахер»**

**2 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Русский язык	44	0	9	35	0	100	20	3,2
2	Литература	44	0	18	26	0	100	40	3,4
3	Иностранный язык	44	3	30	11	0	100	75	3,8
4	История	44	3	18	23	0	100	47	3,5
5	Обществознание (включая экономику и право)	44	3	30	11	0	100	75	3,8
6	Химия	44	0	12	10	0	100	55	3,5
7	Физика	44	3	18	23	0	100	47	3,5
8	Биология	44	3	30	11	0	100	75	3,8
9	География	44	3	18	23	0	100	47	3,5
10	Математика	44	0	18	26	0	100	40	3,4
11	Основы безопасности жизнедеятельности	44	0	18	26	0	100	40	3,4
12	Физическая культура	44	3	30	11	0	100	75	3,8
13	МДК.01.01 Стрижки и укладки волос	44	3	18	23	0	100	47	3,5

**Результаты промежуточной аттестации по общеобразовательным  
дисциплинам, МДК по профессии 43.01.02 «Парикмахер»**

**3 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	22	4	13	5	0	100	77	3,5

2	Основы культуры профессионального общения	22	1	11	10	0	100	55	3,6
3	Специальный рисунок	22	1	14	7	0	100	68	3,7
4	БЖ	22	2	13	7	0	100	68	3,8
5	МДК 02.01	22	7	9	6	0	100	73	4
6	МДК 03.01	22	9	4	9	0	100	59	4
7	МДК 04.01	22	10	6	6	0	100	73	4,2
8	Физическая культура	22	2	14	6	0	100	73	3,8

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
1 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	23	3	11	9	0	100	63	3,7
2	Основы товароведения продовольственных товаров	23	5	16	2	0	100	70	4,1
3	Техническое оснащение рабочего места	23	11	12	0	0	100	83	4,5
4	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки и реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	23	1	14	8	0	100	62	3,7
5	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	23	2	13	8	0	100	62	3,7

6	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23	2	20	1	0	100	69	4,0
---	--	----	---	----	---	---	-----	----	-----

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
2 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	История	25	0	10	15	0	100	32	3,4
2	Обществознание	25	1	17	7	0	100	67	3,8
3	Химия	25	0	2	23	0	100	9	3,0
4	Физика	25	0	3	22	0	100	9	3,1
5	Астрономия	25	0	4	21	0	100	11	3,2
6	Биология	25	3	14	8	0	100	68	3,8
7	Информатика	25	5	10	10	0	100	68	3,8
8	Основы безопасности жизнедеятельности	25	0	10	15	0	100	32	3,4
9	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	25	0	18	7	0	100	63	3,7

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**3 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат	% успева	% качест	Средн ий
---	-----------------	------------------	-----------	----------	----------	----------

			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Русский язык	23	0	1	22	0	100	11	3,0
2	Литература	23	0	0	23	0	100	10	3,0
3	Иностранный язык	23	2	14	7	0	100	69	3,8
4	Обществознание	23	1	6	16	0	100	26	3,3
5	Химия	23	0	4	19	0	100	23	3,2
6	Физика	23	0	8	15	0	100	29	3,3
7	Астрономия	23	0	12	11	0	100	31	3,5
8	География	23	5	12	7	0	100	74	4,0
9	Математика	23	0	3	20	0	100	17	3,1
10	Информатика и ИКТ	23	5	15	3	0	100	76	4,0
11	Физическая культура	23	1	14	8	0	100	62	3,7
12	МДК03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23	6	17	0	0	100	89	4,3
13	МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	23	6	17	0	0	100	89	4,3
14	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	23	10	11	1	0	100	84	4,2

	разнообразного ассортимента								
15	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	23	10	11	1	0	100	84	4,2

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
3 курс (2022 года)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Физическая культура	21	5	14	2	0	100	62	4,1
2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	21	12	7	2	0	100	87	4,5
3	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	21	6	11	4	0	100	71	4,1
4	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	21	6	11	4	0	100	71	4,1
5	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных	21	10	9	2	0	100	76	4,4

	кондитерских изделий								
--	----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
4 курс (2022 года)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Иностранный язык	23	6	8	9	0	100	51	3,8
2	Физическая культура	23	5	8	10	0	100	51	3,5
3	Информационные технологии в профессиональной деятельности	23	5	11	7	0	100	69	3,9
4	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	23	7	14	2	0	100	76	4,2
5	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	23	8	9	6	0	100	71	4,0
6	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	23	8	11	5	0	100	73	4,0
7	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	23	9	8	6	0	100	74	4,1

**Результаты промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам  
по специальности 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»  
1 курс (2022 год)**

№	Дисциплина	Ко-л-во	Результат	% ус-пешн	% кач-веств	Ср-едн
---	------------	---------	-----------	-----------	-------------	--------

			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Русский язык	25	0	3	22	0	100	11	3,1
2	Литература	25	0	6	19	0	100	11	3,2
3	Иностранный язык	25	2	8	15	0	100	56	3,5
4	История	25	4	7	14	0	100	73	3,6
5	Обществознание	25	4	10	11	0	100	58	3,7
6	Естествознание	25	0	6	19	0	100	11	3,2
7	Астрономия	25	1	3	21	0	100	19	3,2
8	География	25	3	17	5	0	100	61	3,9
9	ОБЖ	25	2	9	14	0	100	49	3,5
10	Физическая культура	25	3	17	5	0	100	66	3,9
11	Индивидуальный проект	25	8	6	11	0	100	51	3,9
12	Математика	25	0	1	24	0	100	10	3,0
13	Экономика	25	5	13	7	0	100	54	3,9
14	Информатика	25	5	11	9	0	100	52	3,8
15	Право	25	0	5	20	0	100	23	3,2

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»**

**2 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Основы философии	26	0	7	19	0	100	26	3,3
2	История	26	3	18	5	0	100	78	3,9
3	Информатика и информационно-коммуникативные технологии	26	6	9	11	0	100	51	3,8
3	Санитария и гигиена	26	10	11	5		100	73	4,2
4	Основы анатомии и физиологии кожи и волос	26	7	17	2		100	71	4,2

5	Материаловедение	26	7	13	6		100	66	4,0
6	Пластическая анатомия	26	6	15	5		100	64	4,0

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»**

**3 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Физическая культура	20	3	14	3	0	100	80	4,0
2	История изобразительного искусства	20	8	12	0	0	100	86	4,4
3	Декоративная косметика	20	10	7	3	0	100	71	4,4
4	МДК.01.01 Современные технологии парикмахерских услуг	20	7	11	2	0	100	69	4,3
5	МДК.02.01 Технология выполнения парикмахерских изделий из натуральных и искусственных волос	20	6	11	3	0	100	65	4,2
7	МДК.02.02 Моделирование причесок различного назначения с учетом актуальных тенденции моды	20	6	9	5	0	100	74	4,0

**Результаты промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам,  
по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**

**1 курс (2022 год)**

№	Дисциплина	Кол-во обуч, чел	Результат	% успеваемости	% качества	Средний балл



			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Русский язык	51	1	8	40	0	100	43	3,0
2	Литература	51	2	17	32	0	100	43	3,0
3	Иностранный язык	51	8	21	22	0	100	71	4,5
4	История	51	11	18	22	0	100	54	3,8
5	Обществознание	51	7	13	30	0	100	42	3,5
6	География	51	11	27	13	0	100	74	4,0
7	Естествознание	51	1	14	36	0	100	54	3,6
8	Астрономия	51	4	7	17	0	100	37	3,3
9	Основы безопасности жизнедеятельности	51	1	28	22	0	100	52	3,6
10	Физическая культура	51	11	12	28	0	100	53	3,7
11	Индивидуальный проект	51	25	14	12	0	100	78	4,3
12	Математика	51	2	9	40	0	100	25	3,0
13	Информатика	51	13	29	9	0	100	72	4,0
14	Экономика	51	15	25	11	0	100	69	4,1
115	Право	51	0	28	23	0	100	41	3,1

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК**

**по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**

**2 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Основы философии	24	0	12	12	0	100	36	3,6

2	История	24	5	19	6	0	100	96	4,2
3	Математика	24	2	10	12	0	100	38	3,6
4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	24	8	13	3	0	100	50	3,8
5	Экономика организации	24	10	14	0	0	100	96	4,4
6	Документационное обеспечения управления	24	12	12	10	0	100	96	4,5
7	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	24	6	13	5	0	100	52	4,0
8	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	24	10	11	3	0	100	71	4,5
9	МДК.02.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	24	8	15	1	0	100	70	4,3
10	МДК.04.01 Технология организации продаж и мерчендайзинг	24	10	12	2	0	100	71	4,3

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»  
3 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Основы философии	20	5	3	12	0	100	40	3,7

2	История	20	4	10	6	0	100	70	3,0
3	Математика	20	3	3	14	0	100	30	3,5
4	Информационные технологии профессиональной деятельности	20	7	3	10	0	100	50	3,9
5	Экономика организации	20	6	5	9	0	100	55	3,9
6	Документационное обеспечения управления	20	7	3	10	0	100	50	3,9
7	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	20	5	5	10	0	100	50	3,8
8	МДК.02.01 Теоретические основы товароведения	20	3	11	6	0	100	70	3,9
9	МДК.02.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	20	3	11	6	0	100	70	3,9
10	МДК.04.01 Технология организации продаж и мерчендайзинг	20	6	5	9	0	100	55	3,9

**Результаты промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**1 курс (2022 год)**

№	Дисциплина	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Русский язык	25	1	5	19	0	100	24	3,3
2	Литература	25	3	7	15	0	100	44	3,5
3	Иностранный язык	25	5	14	6	0	100	67	4,0
4	История	25	12	7	6	0	100	72	4,2
5	Обществознание	25	9	9	7	0	100	65	4,0
6	Математика	25	0	4	21	0	100	29	3,2
7	Информатика	25	6	18	1	0	100	87	4,2
8	Физика	25	0	6	19	0	100	29	3,2
9	Астрономия	25	1	8	16	0	100	30	3,4
10	География	25	7	17	1	0	100	79	4,2

11	Физическая культура	25	6	18	1	0	100	76	4,2
12	ОБЖ	25	0	20	5	0	100	61	3,8
13	Индивидуальный проект	25	13	9	3	0	100	89	4,4
14	Химия	25	2	5	18	0	100	30	3,4
15	Биология	25	1	19	5	0	100	77	3,8

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
2 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Химия	26	1	8	17	0	100	41	3,4
3	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	26	5	14	7	0	100	69	3,9
4	Организация хранения и контроль запасов и сырья	26	8	12	6	0	100	78	4,2
5	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	26	2	10	14	0	100	43	3,5
6	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	26	1	11	14	0	100	42	3,5
7	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	26	5	10	10	0	100	51	3,7
7	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации		9	12	3	0		88	4,3

	горячих блюд, изделий, закусок сложного ассортимента	26					100		
8	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	26	8	5	13	0	100	57	3,8

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
3 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Физическая культура	25	3	10	11	0	100	84	4,2
2	Экологические основы природопользования	25	3	13	9	0	100	53	3,2
3	Техническое оснащение организаций питания	25	2	17	6	0	100	75	3,8
4	Организация обслуживания	25	8	15	7	0	100	75	4,8
5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	25	12	11	2	0	100	87	4,4
6	Правовые основы профессиональной деятельности	25	14	6	5	0	100	86	4,4
7	Информационные технологии в профессиональной деятельности	25	4	17	4	0	100	77	4,0
8	Охрана труда	25	5	15	5	0	100	56	3,8
7	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	25	1	13	11	0	100	52	3,6
8	МДК.02.02 Процессы подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	25	11	10	4	0	100	84	4,3
9	МДК.03.01 Организация процессов подготовки к реализации холодных блюд,		4	9	12	0		43	4,0

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	25					100		
--	---	----	--	--	--	--	-----	--	--

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
4 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24	5	10	9	0	100	66	3,8
2	Физическая культура	24	2	10	13	0	100	56	3,7
3	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	24	9	11	4	0	100	67	4,2
4	Основы безопасности жизнедеятельности	24	6	5	13	0	100	55	3,7
5	Контроль качества кулинарной продукции	24	7	7	10	0	100	61	3,9
6	МДК.03.02 Процессы процессов подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	4	15	5	0	100	66	4,0
7	МДК.04.02 Процессы процессов подготовки к реализации холодных блюд и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	24	10	5	9	0	100	72	4,0
8	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных		1	14	9	0		54	3,7

	кондитерских изделий сложного ассортимента	24					100		
9	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	1	12	11	0	100	52	3,6
10	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	24	6	9	9	0	100	78	4,3

**Результаты промежуточной аттестации по дисциплинам, МДК  
по профессии 15.01.25 «Станочник (металлообработка)»**

**3 курс (2022 год)**

№	Дисциплина, МДК	Кол-во обуч, чел	Результат				% успеваемости	% качества	Средний балл
			отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно			
1	Безопасность жизнедеятельности	22	1	5	16	0	100	47	3,3
2	МДК.01.01 Технология металлообработки на металлорежущих станках с программным управлением	22	1	6	15	0	100	56	3,7
3	МДК.02.01 Технология обработки на металлорежущих станках	22	1	6	15	0	100	56	3,7
4	Физическая культура	22	6	13	3	0	100	67	4,1

**Анализ результатов промежуточной аттестации за 2022 год**

Одним из основных результатов работы Колледжа являются показатели качества знаний и степени обученности.

В связи с этим, ежегодно проводится мониторинг этих показателей по курсам и группам.

По показателям успеваемости лидируют группы по направлениям:

- технология продукции общественного питания (68 % обученности, группа 31Т)

На втором месте группа 21И технология парикмахерского искусства, где без троек учатся- 41% обучающихся.

В группе 21К по направлению коммерция (по отраслям) обучаются без троек- 30% студентов.

В этих группах прослеживается увеличение успеваемости после первого курса. Неплохие результаты в группах показываются по профессиональному циклу.

### Результаты ГИА обучающихся (июнь 2022 год)

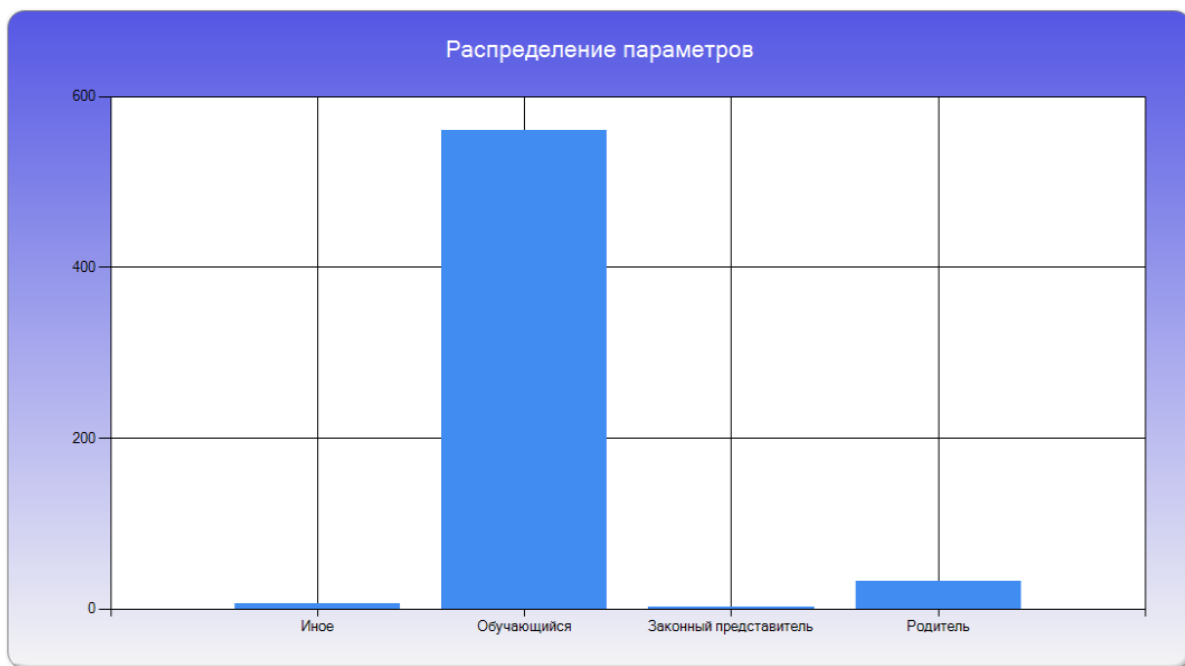
№	Профессия	Кол-во студентов	Результаты ГИА				% успеваемости	% качество	Средний балл	
			«5»	«4»	«3»	«2»				
2	31 ПС	43.01.02 Парикмахер	22	15	7	0	-	100	100	4,7
3	41 ПК	43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), ДЭ	20	0	16	4	-	100	80	3,8
4	42 ПК	43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), ДЭ	20	0	14	6	-	100	100	3,7
5	41 Т	19.02.10 Технология продукции общественного питания	24	12	9	3	-	100	91	4,4
	41 П	43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ТОП-50), ДЭ	23	3	15	5		100	78	3,9
6	31 К	38.02.04 Коммерция (по отраслям)	19	3	16	0	-	100	100	4,2
<b>ИТОГО</b>			<b>151</b>	<b>35</b>	<b>89</b>	<b>27</b>	<b>0</b>			

Основным показателем качества выполнения государственного задания являются результаты Государственной итоговой аттестации (ГИА). В 2022 году количество выпускников-участников ГИА 151 человек. Количество выпускников, получивших на государственной итоговой аттестации оценки «хорошо» и «отлично» в 2022 году – 124 чел (82 %). ГИА в форме демонстрационного экзамена была организована и проведена для 63 выпускников (42 %).

#### 7. Удовлетворенность качеством образования

С целью удовлетворенности участников образовательного процесса по изучению наиболее значимых факторов, в Колледже было проведена независимая оценка качества, в котором приняли участие 443 обучающихся, 89 родителей( законных представителей), 24 представителя от работодателей .





УДОВЛЕТВОРЕННЫ ЛИ ВЫ В ЦЕЛОМ УСЛОВИЯМИ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ В ОРГАНИЗАЦИИ?

