

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ С. М. Сычёв

17 апреля 2024 года

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ МИЧУРИНСКОГО ФИЛИАЛА
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



Брянская область, 2024 г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации.
2. Образовательная деятельность.
3. Учебно-исследовательская деятельность.
4. Внеучебная работа.
5. Материально - техническое обеспечение.

1. Общие сведения об образовательной организации.

Мичуринский филиал является обособленным структурным подразделением Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Брянский государственный аграрный университет».

Филиал создан на основании: распоряжения правительства РФ № 239-р от 18.02.2004 года, приказа Федерального агентства по сельскому хозяйству Минсельхоза № 524 от 2 августа 2005 года в пределах бюджетных ассигнований выделенных федеральному государственному образовательному учреждению высшего профессионального образования «Брянская государственная сельскохозяйственная академия», приказа ректора № 25 от 10.03.2004 года о реорганизации академии, приказа ректора № 102 от 24 октября 2005 года, с внесением соответствующих изменений в Устав академии.

Во исполнение приказа Минсельхоза России № 444 от 12.11.2014 года Мичуринский филиал федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Брянская государственная сельскохозяйственная академия» переименован в Мичуринский филиал Федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет».

Полное официальное наименование филиала: Мичуринский филиал Федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет».

Сокращенное официальное наименование: Мичуринский филиал ФГОУ ВО Брянский ГАУ.

Место нахождения филиала: 241524 Брянская область, Брянский район, п. Мичуринский, ул. Березовая, д. № 1.

Филиал не является юридическим лицом. Правовой статус и функции филиала определяются Уставом Университета.

Филиал в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, Гражданским кодексом Российской Федерации, Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ», Трудовым кодексом Российской Федерации, Бюджетным кодексом Российской Федерации, Налоговым кодексом Российской Федерации, другими законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, Уставом Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет», Положением о филиале.

Основными задачами филиала являются:

- реализация образовательных программ среднего профессионального образования по направлениям подготовки, установленным лицензией на право осуществления образовательной деятельности, в пределах государственных заданий (контрольных цифр), устанавливаемых Министерством сельского хозяйства РФ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами;

- повышение качества образовательной и профессиональной подготовки специалистов, формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций, способствующих их конкурентоспособности как специалистов на рынке труда;
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения среднего профессионального образования;
- формирование у обучающихся в филиале гражданской позиции и трудолюбия, развитие ответственности, самостоятельности и творческой активности.

Филиал имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности в сфере среднего профессионального образования, регистрационный номер: № Л035-00115-32/00097104 от 02.04.2015 года (статус лицензии: действующая).

Филиал имеет свидетельство о государственной аккредитации серия 90А01 № 0001786 от 02.13.2016 года, регистрационный № 1693.

Управление в филиале осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, законом РФ «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО утвержденным приказом

Минпросвещения РФ от 24.08.2022г. № 762, Уставом университета и строится на принципах единоначалия и самоуправления.

Система управления филиалом построена с учетом широкого привлечения общественных структур, максимально учитывая потребности всех заинтересованных в достижении целей сторон: обучающихся и их родителей, персонала филиала, работодателей и социальных партнеров, органов управления образованием, региональных органов власти, общества в целом.

Непосредственное управление деятельностью филиала осуществляет руководитель (заведующий филиалом), назначаемый приказом ректора университета из числа работников, имеющих, как правило, опыт учебно-методической и организационной работы.

Заведующий филиалом:

- обеспечивает системную образовательную (учебно-воспитательную) и административно-хозяйственную (производственную) работу;
- решает научные, учебно-методические, административные, финансовые, хозяйственные и иные вопросы;
- планирует, координирует и контролирует работу структурных подразделений, педагогических и других работников Филиала;
- осуществляет подбор и расстановку педагогических кадров и других сотрудников Филиала;
- определяет должностные обязанности работников, создает условия для повышения их квалификации и совершенствования профессионального мастерства;
- поощряет и стимулирует творческую инициативу работников, поддерживает благоприятный морально-психологический климат в коллективе;
- формирует контингент обучающихся, обеспечивает их социальную защиту;
- обеспечивает эффективное взаимодействие и сотрудничество с органами местного самоуправления, предприятиями и организациями, общественностью, родителями (лицами, их заменяющими);
- содействует деятельности педагогических, психологических организаций и методических объединений;
- обеспечивает учет, сохранность и пополнение учебно-материальной базы, соблюдение правил санитарно-гигиенического режима и охраны труда, учет и хранение документации.

Формами самоуправления филиала являются: Совет филиала; Педагогический совет, Методический совет, Совет отделений, Студенческий совет, Совет родителей. Области их деятельности регламентируются соответствующими положениями.

Педагогический совет. Является коллегиальным совещательным органом, объединяющим педагогов и других работников филиала. К компетенции педагогического совета относятся вопросы анализа, оценки и планирования объема и качества знаний, умений и навыков, обучающихся теоретического и производственного обучения, производственной практики, воспитательной и методической работы; инспектирования и контроля образовательного процесса; содержания и качества образовательных программ и учебных планов; вопросы разработки, апробации, экспертизы и применения преподавательским составом новых педагогических и воспитательных технологий, методик и средств профессионального отбора и ориентации; новых форм и методических материалов, пособий, средств обучения и контроля; новых форм и методов теоретического и производственного обучения, производственной практики обучающихся. Заседания педагогического совета проводятся не реже одного раза в два месяца.

Методический совет. Методический совет является постоянно действующим органом управления учебно-методической работой в филиале, который создан в целях совершенствования образовательного процесса путем разработки и внедрения новых форм и методов обучения, повышения уровня методического обеспечения дисциплин, ПМ, различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования и требованиями к специальной подготовке специалистов, расширения и укрепления связей обучения с практикой, совершенствования педагогического мастерства преподавательского состава. Цель деятельности методического совета - организация и координация методического обеспечения образовательного процесса, методической учебы педагогических кадров. Состав методического совета формируется из числа руководящего состава филиала, заведующих отделениями, председателей цикловых

комиссий, преподавателей филиала. Плановые заседания методического совета проводятся не реже чем один раз в месяц.

Совет отделений. Совет отделения Мичуринского филиала является рабочим и коллегиальным совещательным органом, объединяющим педагогических работников, работающих в учебных группах и старост учебных групп.

Совет отделения создается в целях рассмотрения текущих вопросов организации обучения и воспитания обучающихся по специальностям, повышения качества обучения и воспитания студентов.

Основными направлениями деятельности Совета отделения являются:

- Рассмотрение состояния и итогов учебной работы в филиале.
- Работа по сокращению сроков адаптации обучающихся нового приема.
- Определение уровня преподавания отдельных дисциплин, ПМ.
- Определение уровня воспитательной работы и организации самоуправления.
- Анализ итогов контроля учебно-воспитательного процесса.
- Обсуждение вопросов стипендиального обеспечения студентов, допуска обучающихся

к промежуточной аттестации, к государственной итоговой аттестации.

- Контроль оформления обязательной учебной документации: журналов учебных занятий, ведомостей учета пропущенных занятий, итоговых ведомостей успеваемости и посещаемости за каждый месяц, семестр и учебный год.

Совет обучающихся. Совет обучающихся - добровольная студенческая организация, являющаяся органом студенческого самоуправления филиала. Совет обучающихся осуществляет контроль за соблюдением Правил внутреннего распорядка; способствует эффективности и успешности учебно-воспитательного процесса; организует и осуществляет контроль за проведением внеклассных мероприятий; способствует повышению культурного уровня обучающихся; организует работу по поддержанию в филиале чистоты и порядка, организует дежурства студентов в аудиториях и столовой; организует работу по благоустройству филиала и прилегающих территорий, озеленению кабинетов; организует выпуск стенгазет.

В целях совершенствования качества обучения и воспитания обучающихся, программно-методического обеспечения дисциплин и профессиональных модулей по специальностям преподаватели дисциплин и ПМ объединены в 3 цикловые методические комиссии:

1. Общеобразовательных дисциплин;
2. Общепрофессиональных дисциплин;
3. Профессиональных модулей.

В филиале так же создаются временные рабочие группы по решению оперативных задач (например, по подготовке заседания педагогического совета, по организации и проведению недель качества по специальностям, для разработки нормативных и методических материалов).

Представители филиала входят в различные профессиональные и отраслевые ассоциации и советы: совет директоров ССУЗов Брянской области, совет заместителей директоров, областные методические объединения преподавателей, обеспечивая, таким образом, участие общественности в управлении филиалом.

Участие в управлении филиалом таких социальных партнеров, как работодатели, региональные отраслевые органы управления, учебные заведения - партнеры, обеспечивается через:

- участие в коллегиальных органах управления филиалом;
- участие в работе квалификационных комиссий при проведении государственной итоговой аттестации выпускников по всем специальностям;
- участие в работе квалификационной комиссии при проведении экзаменов по профессиональным модулям;
- привлечение к формированию программ подготовки специалистов среднего звена по специальностям и требований к выпускникам, а также выработке предложений по корректировке ППССЗ.

Участие обучающихся и их родителей в управлении обеспечивается, в основном, через такие коллегиальные органы управления, как студенческий совет, педагогический совет, родительские собрания и т.д.

Правила внутреннего распорядка, должностные обязанности административного, педагогического, учебно-вспомогательного и обслуживающего персонала разработаны в соответствии

с законодательством Российской Федерации, Трудовым кодексом.

Делопроизводство ведется в соответствии с предъявляемыми требованиями, обеспечивается сохранность документов строгой отчетности.

На каждый вид деятельности в филиале разработаны положения, локальные акты, инструкции, в которых четко определены функции, права и обязанности структурных подразделений и работников филиала.

Деятельность филиала организуется в соответствии со Стратегией развития Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ на 2015 -2025 годы, единым планом учебно-воспитательной и методической работы на учебный год.

Ожидаемые конечные результаты реализации Стратегии развития и показатели социально-экономической эффективности филиала:

- Подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, отвечающих квалификационным требованиям работодателей по системе непрерывного образования - от среднего профессионального образования к высшему;
- Укрепление и развитие материально-технической базы филиала: оснащение медиалектория, создание единой локальной сети;
- Создание механизма систематического обновления содержания образования;
- Повышение квалификации кадров;
- Формирование информационной культуры всех участников информационного пространства. Повышение уровня образованности и профессионализма обучающихся;
- Создание условий для самостоятельной продуктивной деятельности обучающихся, исследовательской и творческой направленности.

Выводы:

Организационно-правовые документы Мичуринского филиала, предоставляющие право пользования зданиями и сооружениями, находятся в соответствии с требованиями законодательства РФ.

В 2023 году пересмотрены и доработаны все нормативные локальные акты, регламентирующие деятельность Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Локальная нормативная и организационно - распорядительная документация филиала соответствует действующему законодательству и Уставу университета

Организация взаимодействия структурных подразделений соответствует требованиям действующего законодательства РФ в области образования.

Система управления Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ оптимальна и соответствует нормативным документам.

2. Образовательная деятельность

Подготовка специалистов в Мичуринском филиале ориентирована на потребности предприятий Брянска и области. В настоящее время филиал ведет подготовку специалистов по программам базового уровня СПО по очной форме обучения в соответствии ФГОС СПО.

В Мичуринском филиале Брянского ГАУ в соответствии с лицензией ведется подготовка специалистов по следующим специальностям СПО: по очной форме обучения:

- 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям);
- 15.02.06 Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям);
- 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

По основным программам профессионального обучения филиал ведет подготовку по следующим рабочим профессиям:

- Повар;
- Кондитер;
- Пекарь;
- Машинист холодильных установок;
- Изготовитель мясных полуфабрикатов;
- Слесарь-ремонтник.

Ежегодный прием студентов на обучение осуществляется на основе контрольных цифр приема, утвержденных Учредителем. Зачисление в филиал проходит по результатам конкурсного отбора.

Прием в Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ по очной форме обучения в 2023 г.

таблица № 1

Код	Наименование укрупненной группы специальностей	Принято всего				в т.ч.		Средний балл			
		очно		заочно		иностранные граждане		очно		заочно	
		бюджет	внебюджет	бюджет	внебюджет	очно	заочно	бюджет	внебюджет	бюджет	внебюджет
15.00.00	Машиностроение	50	-	-	-	-	-	3,72	-	-	-
19.00.00	Промышленная экология и биотехнологии	50	-	-	-	-	-	3,83	-	-	-
43.02.15	Сервис и туризм	50	-	-	-	1	-	3,81	-	-	-
	Итого	150	-	-	-	1	-	3,76	-	-	-

Прием на обучение в 2023 году проводился в соответствии с Федеральным законом № 273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки № 457 от 02.09.2020 «Об утверждении Порядка приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», Уставом университета, и Правилами приема в Мичуринский филиал на 2023 год.

Для проведения приема создается отборочная комиссия. Председателем комиссии является ректор университета. Работу отборочной комиссии и делопроизводство, а также личный прием поступающих и их родителей организует ответственный секретарь отборочной комиссии, который назначается ректором университета.

Филиал осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на основе освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, результаты освоения указаны в представленных поступающими документах об образовании. Главным критерием качества образования служит средний балл аттестата.

Прием абитуриентов на 2023 год, как и предыдущие года, проводился в соответствии с контрольными цифрами приема - 150 бюджетных мест. Всего на программы среднего профессионального образования было подано 306 заявлений. Зачислено по результатам приема – 150 человек на бюджетную основу. Сверх контрольных цифр прием не осуществлялся. Конкурс на одно бюджетное место составил от 1,5 до 1,6 человек на место.

Выполнение контрольных цифр в 2022 году составило 100%.

Контрольная цифра приема на 2024 учебный год составила 20 бюджетных мест.

Для обеспечения приема в филиале на 2024 год составлен план мероприятий по профориентационной работе и организации приема поступающих. Проведено закрепление преподавателей филиала за школами города и области, опубликована информация о филиале в справочниках, базах данных, периодической печати.

Контингент обучающихся очной формы обучения

таблица № 2

Код	Наименование специальностей	Всего	Очно	
			бюджет	внебюджет
15.02.06	Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям)	124	124	
15.02.06	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям)	50	50	
19.02.10	Технология продукции общественного питания	22		22
19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	69	66	3
19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов	139	125	14
19.02.11	Технология продуктов питания из растительного сырья	25	25	
19.02.12	Технология продуктов питания животного происхождения	25	25	
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	99	99	
	Итого:	553	514	39

В 2023 году выпуск специалистов составил 73 человека.

Выпуск 2023 г очной формы обучения

таблица № 3

Код специальности	Наименование специальности	Количество выпускников
15.02.06	Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок	27
19.02.10	Технология продукции общественного питания	14
19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов	18
35.02.12	Садово-парковое и ландшафтное строительство	14
	Итого:	73

Выпускники филиала продолжают свое обучение по образовательным программам ВО в Брянском ГАУ.

В филиале организована определенная работа по анализу потребности выпускников для предприятий города, области, Российской Федерации, налажена связь с кадровыми службами базовых предприятий.

Организация учебного процесса

Организация учебного процесса филиала обеспечивает возможность подготовки специалистов на базе среднего общего образования и на базе основного общего образования по специальностям СПО, а также по программам профессионального обучения.

Образовательные программы среднего профессионального образования - Программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в филиале осваиваются в очной форме обучения. В Мичуринском филиале реализуются образовательные программы среднего профессионального образования базовой подготовки.

Образовательные программы среднего профессионального образования - ППССЗ разрабатываются в соответствии с ФГОС СПО и включают в себя: требования к уровню подготовки выпускника, учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, программу государственной итоговой аттестации, календарный учебный график, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, оценочные материалы и другие методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий. При реализации ППССЗ обеспечивается выполнение требований ФГОС СПО к кадровому, учебно-методическому и материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Филиал ежегодно обновляет ППССЗ в части содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной (по профилю специальности) практик, а также методических материалов с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. В разработке образовательных программ СПО обеспечивается участие социальных партнеров, в том числе работодателей.

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ППССЗ, формируемых на основе ФГОС СПО, исходя из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательного цикла, составляет 1446 часов.

Организация образовательного процесса в Мичуринском филиале осуществляется в соответствии с программами подготовки специалистов среднего звена, учебными планами, календарными учебными графиками, расписаниями всех видов учебной деятельности для каждой специальности и формы обучения.

Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по программам СПО».

Планирование промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ППССЗ». Учебный план утверждается ректором университета.

На основе учебных планов по специальностям, реализуемым в филиале, разрабатывается календарный учебный график, который устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточных аттестаций, практик, государственной итоговой аттестации, каникул обучающихся. Календарный учебный график представляет собой сводную информацию о бюджете времени на соответствующий учебный год по каждому виду учебной деятельности обучающихся для каждой учебной группы. Календарный учебный график разрабатывается до начала учебного года, утверждается заведующим филиала.

Расписания учебных (аудиторных) занятий и экзаменационной сессии, являются основным документом, регулирующим образовательный процесс. Расписание составляется на каждый семестр на основе учебных планов и календарного учебного графика, согласовывается с заведующим отделением, утверждается заведующим филиала и подлежит безусловному выполнению, как педагогическими работниками, так и обучающимися. Расписание составляется не позднее, чем за 10 дней до начала семестра и своевременно размещается на официальном сайте университета и на бумажном носителе в специально отведенном месте в филиале.

Учебные занятия проводятся в специализированных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебно-лабораторным оборудованием, техническими средствами, укомплектованных необходимой учебной, справочно-нормативной, библиографической литературой, наглядными пособиями, методическими указаниями. По всем дисциплинам,

профессиональным модулям, включенным в учебные планы ППСЗ, имеются рабочие программы.

Рабочие программы соответствуют предъявляемым к ним требованиям, как по содержанию, так и по структуре, и предусматривают аудиторные и самостоятельные занятия студентов, содержат перечень лабораторных и практических занятий, необходимых знаний, умений по разделам, темам, а также списки основной и дополнительной литературы, перечень применяемых средств обучения, виды самостоятельной работы. Списки литературы пересматриваются и обновляются по мере поступления в библиотеку современной учебной и учебно-методической литературы. Так же разработаны рабочие программы по каждому виду практики и государственной итоговой аттестации выпускников.

Рабочие программы рассмотрены на заседаниях методического совета, одобрены цикловыми методическими комиссиями и утверждены заместителем директора по учебной работе. Изучаемые дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные учебным планом, и ППСЗ в целом, соответствуют требованиям ФГОС СПО по каждой из реализуемых специальностей.

За весь период обучения студенты выполняют выпускные квалификационные работы по профессиональным модулям, предусмотренным учебными планами специальностей. Тематика ВКР рассматривается на заседаниях цикловых методических комиссий, утверждается заместителем директора центра СПО по учебной работе. Тематика полностью соответствует учебным программам ПМ и периодически обновляется.

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса полностью соответствует требованиям ФГОС по реализуемым программам среднего профессионального образования.

В филиале в период теоретического обучения устанавливаются следующие основные виды учебных занятий: (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

При проведении занятий используются как традиционные, так и инновационные методы обучения и формы контроля знаний студентов, способствующие более глубокому усвоению содержания образовательных программ.

Решение задачи подготовки высококвалифицированных специалистов невозможно без повышения роли самостоятельной работы студентов с учебным материалом, усиления ответственности преподавателей за развитие навыков самостоятельной работы, за стимулирование профессионального роста студентов, воспитание их творческой активности и инициативы. В рамках учебного процесса организовано два вида самостоятельной работы студентов: аудиторная и внеаудиторная.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Объем времени, отведенный на внеаудиторную самостоятельную работу, находит отражение: в учебном плане по специальности - в целом по теоретическому обучению, каждому из циклов дисциплин, по каждой дисциплине; в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей с ориентировочным распределением по разделам и (или) темам.

По содержанию самостоятельная работа включает следующие элементы: конспектирование первоисточников; выполнение контрольных домашних заданий; написание рефератов по заданным темам; подготовка докладов, сообщений на семинары, конференции и др.; работа с базами тестовых заданий по дисциплине, ПМ; написание отчетов по практикам; выполнение различных видов научно-исследовательской работы; подготовка к итоговому контролю (зачетам, экзаменам); изучение специальной, методической и научной литературы, нормативных документов и т.д.; подготовка к семинарским и практическим занятиям, к деловым играм, тренингам и другим плановым мероприятиям.

Аудиторная самостоятельная работа студентов организуется на лекциях, семинарских и практических занятиях под непосредственным руководством преподавателя. При этом используются различные способы активизации работы студентов. На теоретических занятиях - это обсуждение поднятых преподавателями проблем, контрольная проверка знаний всех студентов в начале или в конце занятия, включение элементов дискуссии, использование имитационных упражнений. На семинарских занятиях активизация аудитории обеспечивается за счет привлечения студентов в качестве докладчиков или выступающих, проведения групповых

дискуссий, анализа конкретных ситуаций. На практических занятиях активность студентов достигается путем расширения работ проблемного характера, внедрения деловых игр, имитационных упражнений.

Уровень компьютеризации филиала, наличие 2 кабинетов информационных технологий, позволяют расширить традиционные формы и методы обучения и повысить качество образования.

Организация и проведение практики студентов

Практика студентов является составной частью образовательного процесса и направлена на закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе теоретического обучения, овладение системой профессиональных умений и навыков и первоначальным опытом профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций.

При реализации ФГОС СПО практика в филиале организуется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности и в соответствии с Положением о практической подготовке.

Видами практики обучающихся, осваивающих ППССЗ ФГОС являются:

- учебная практика;
- производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Практика в филиале проводится в соответствии с календарным учебным графиком на текущий учебный год и рабочих программ. Программы практики разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика организована в филиале на собственной базе в имеющихся учебных лабораториях и слесарно-механических мастерских, а так же и в организациях на основе договора между организацией, осуществляющей деятельность по соответствующему профилю. Учебную практику проводят мастера производственного обучения.

По результатам изучения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и прохождения учебной практики студенты сдают квалификационный экзамен и получают одну из рабочих профессий, предусмотренных ФГОС СПО, с выдачей удостоверения установленного образца:

- специальность Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок - машинист холодильных установок;
- специальность Технология продукции общественного питания - повар;
- специальность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - тестовод;
- специальность Технология мяса и мясных продуктов - изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы;
- специальность Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям)- монтажник оборудования холодильных установок;

- специальность Технология продуктов питания из растительного сырья-тестовод;
- специальность Технология продуктов питания животного происхождения-изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы;
- специальность Поварское и кондитерское дело-повар.

Для руководства практикой от филиала по распоряжению ректора назначаются руководители практик из числа преподавателей профессионального модуля.

На тех предприятиях, куда направлены студенты, назначаются руководители практик от предприятия из числа квалифицированных специалистов.

Руководитель практики от филиала: устанавливает связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним разрабатывает тематику индивидуальных заданий и проверяет их выполнение, оказывает студентам методическую помощь; осуществляет контроль за правильностью использования студентов в период практики; оценивает результаты выполнения студентами программы практики.

Руководитель практики от предприятия: распределяет студентов по структурным подразделениям предприятия, предоставляет студентам рабочие места практики в соответствии с рабочей программой, обеспечивающие наибольшую эффективность её прохождения, а при наличии вакантных мест - студенты могут зачисляться на штатные должности в порядке, определенном трудовым законодательством, если работа на них соответствует требованиям программы практики; организует обучение студентов до начала практики правилам охраны труда с проверкой их знаний в области охраны труда в установленном на данном предприятии порядке; обеспечивает выполнение согласованных с филиалом графиков прохождения практики.

Отчетом учебной и производственной практики является отчет, дневник, в котором фиксируются все виды выполняемых работ в соответствии с требованиями программы практики, характеристика и аттестационный лист, установленной формы.

Оценкой результатов освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) является - зачет. Итогом производственной практики (преддипломной) является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом представленного отчета, аттестационного листа и характеристики от руководителя практики от предприятия.

Согласно заключённым договорам организации и предприятия различных форм собственности предоставляют рабочие места студентам для прохождения практики. Места прохождения практик закрепляются приказом ректора.

Места прохождения практик

таблица № 4

Специальность	Место прохождения практики
Технология мяса и мясных продуктов; Технология продуктов питания животного происхождения	ОАО «Брянский мясокомбинат», ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат» ООО «Дружба» ООО «Брянская мясная компания» (Мираторг) АО «Куриное Царство» и другие предприятия области
Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям); Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям);	Слесарно-механическая мастерская филиала, ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат», ОАО «Пищекomboинат Бежицкий», ОАО «Брянскпиво», ТнВ «Сыр Стародубский», ООО «Еврохолод», ООО «Промхолод - Брянск», ООО «Спутник», и другие предприятия области
Технология продукции общественного питания;	Студенческая столовая Мичуринского филиала, ООО «Империя Вкуса»,

Поварское и кондитерское дело	ООО «Садко» ресторан «Буржуа», ООО «Ланч» ресторан «Понтиле», ООО «Арт-Отель» ресторан «Арт холл», ООО «Ирландский паб», ООО «Кафе Созвездие 2», ИП Моисеев С. В., ресторан «Августин», ЗАО «Мир питания», Кулинарный цех «Калита», сеть АО Корпорация ГРИНН г-т «Линия» и другие предприятия города и области
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; Технология продуктов питания из растительного сырья	ГУП «Брянский хлебокомбинат № 1», ОАО «Бежицкий хлебокомбинат», ОАО «Пищекомбинат Бежицкий», ОАО «Фабрика-кухня», ОАО «Клетнянский хлебозавод», сеть АО Корпорация ГРИНН г-т «Линия», ООО «РИТМ» Стародубский хлебокомбинат, ООО «Дятковский хлеб», ООО «Возрождение» Жуковский хлебозавод, и другие предприятия города и области

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС СПО).

Обучение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 зарегистрированного Министерством юстиции РФ 23 июля 2014 г. N 33234.

Учебный план ППССЗ среднего профессионального образования разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Сроки освоения ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС СПО; максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ не превышает 54 часа в неделю; объем обязательных аудиторных занятий студента в неделю (очная форма обучения), не превышает 36 академических часов в неделю, что соответствует ФГОС СПО; объем аудиторных занятий в учебном году по заочной форме обучения - 160 час, что соответствует установленным требованиям.

Сводные показатели сроков освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС СПО)

таблица № 5

Наименование показателя	ФГОС СПО (недель)	Рабочий учебный план (недель)
1. Общая продолжительность обучения, в том числе:	199	199
- теоретическое обучение	120	120
- промежуточная аттестация	7	7
- Практика, в том числе:	32	32
учебная и производственная практика (по профилю специальности)	28	28
производственная практика (преддипломная)	4	4
- государственная итоговая аттестация, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	6	6

- каникулы	34	34
------------	----	----

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Все нормативы по циклам ППССЗ, срокам реализации, объему часов, отводимых на обучение, перечень дисциплин и их названия, соотношение аудиторных часов и самостоятельной работы, соответствуют требованиям ФГОС СПО.

*Сводные показатели анализа учебного плана специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС СПО)*

таблица № 6

№ п/п	Цикл ППССЗ	ФГОС СПО (час.)		Рабочий учебный план (час.)	
		макс	обязат	макс	обязат
1.	Общий гуманитарный и социально-экономический	630	420	744	480
2.	Математический и общий естественнонаучный	312	208	312	208
3.	Профессиональный, в том числе:	2136	1424	3318	2228
3.1.	Общепрофессиональные дисциплины	624	416	1335	896
3.2	Профессиональные модули	1522	1008	1983	1332
4.	Вариативная часть	1296	864	-	-
	Всего часов по циклам ППССЗ	4374	2916	4374	2916

Из таблицы видно, что отклонений не выявлено.

По всем дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны учебно-методические комплексы.

Учебно-методический комплекс состоит из следующих разделов:

- Нормативная и учебно-методическая документация. В этот раздел входят следующие документы: выписка из ФГОС СПО, рабочая программа дисциплины (профессионального модуля), календарно - тематический план дисциплины (профессионального модуля).

- Общеметодическая документация. Этот раздел представлен материалами: методическими рекомендациями для преподавателей по общим вопросам преподавания дисциплины (профессионального модуля), методическими рекомендациями для студентов по изучению дисциплины (профессионального модуля), методическими рекомендациями по самостоятельной работе обучающихся, методическими рекомендациями по выполнению практических работ, методическими рекомендациями по курсовому и дипломному проектированию, комплектом поурочных планов с методическим обеспечением, учебниками, учебными пособиями, конспектами лекций, сборниками задач, рабочими тетрадями, методическими указаниями по выполнению контрольных работ на заочном отделении.

- Материалы учебной и производственной практики (практики по профилю специальности): рабочая программа практики, индивидуальные задания для студентов, методические рекомендации по оформлению отчета по практике.

Преподавателями филиала разработаны рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик, включенных в учебный план ППССЗ. Рабочие программы являются основной составляющей учебно-методических комплексов дисциплин,

профессиональных модулей (УМК).

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Структура рабочих программ включает следующие разделы: паспорт рабочей программы дисциплины (модуля), структура и содержание дисциплины (модуля), условия реализации программы дисциплины (модуля), контроль и оценка результатов освоения дисциплины (модуля).

Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий, отраженные в рабочих программах, соответствуют учебному плану по специальности.

Список литературы в рабочих программах содержит информацию о печатных и электронных изданиях основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и ПМ всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Рабочие программы рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора по УР.

Рабочие программы всех дисциплин, профессиональных модулей и практик, входящих в учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в полном объеме на сайте университета и доступны с любого компьютера, подключенного к Интернет.

Для оценки результатов освоения ППССЗ специальности Технология продукции общественного питания в филиале разработан фонд оценочных средств, который представляет собой совокупность комплексов оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям специальности, предназначенных для оценки уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств используется при проведении текущей, промежуточной и государственной аттестации обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся. В соответствии с ФГОС СПО, фонды оценочных средств, включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты, и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, и уровень приобретенных компетенций.

Для контроля знаний студентов при промежуточной аттестации, по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана разработаны измерительные материалы (экзаменационные билеты, тесты, задачи и др.), входящие в состав ФОС специальности. Уровень требований при проведении промежуточного контроля регламентирован «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов» (принятым Ученым советом 25.02.2015 г. и утвержденным ректором университета).

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебным планом предусмотрены курсовые работы по дисциплине Организация производства предприятий общественного питания и по двум профессиональным модулям: ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Темы курсовых работ для каждого студента рассмотрены на заседании ЦМК и утверждены зам. директора по учебной работе.

Тематика 100 % курсовых работ соответствует профилю профессиональных модулей. Уровень выполнения курсовых работ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются: учебная практика и производственная практика, которая в свою очередь включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Программы практики разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных

компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации ППССЗ СПО учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС СПО) предусматривает выполнение дипломной работы и ее защиты.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2023 года регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников в 2023 году и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлена в полном объеме на сайте филиала и доступна с любого компьютера, подключенного к Интернет.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями в рамках профессиональных модулей, рассматривается на заседании ЦМК, утверждается образовательным учреждением.

Уровень выполнения работ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Тематика ВКР актуальна, соответствует требованиям рынка труда общественного питания. Результаты защиты ВКР приведены ниже в таблице и свидетельствуют о высокой качественной успеваемости защиты ВКР.

*Результаты защиты ВКР 2023 год
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

таблица № 7

п\п	Показатели	Кол-во	%
1	Окончили образовательное учреждение СПО	14	100,0
2	Допущены к защите	14	100,0
3	Защитили дипломную работу	14	100,0
4	Защитили дипломную работу с оценкой:		
	отлично	9	64,3
	хорошо	3	21,4
	удовлетворительно	2	14,3

	неудовлетворительно	0	0.0
5	Качественная успеваемость	12	85.7
6	Средний бал	4.5	
7	Количество дипломов с отличием	1	

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО)

Обучение по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется по ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 1 августа 2014 г. № 33402.

Учебный план ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Сроки освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий соответствуют требованиям ФГОС СПО; максимальный объем учебной нагрузки студента, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ не превышает 54 часа в неделю; объем обязательных аудиторных занятий студента в неделю не превышает 36 академических часов, что соответствует ФГОС СПО.

Сроки освоения ППССЗ специальности 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО)

таблица № 8

Наименование показателя	ФГОС СПО (недель)	Рабочий учебный план (недель)
Общая продолжительность обучения, в том числе:	199	199
- теоретическое обучение	123	123
- промежуточная аттестация	7	7
практика, в том числе:	29	29
- учебная и производственная практика (по профилю специальности)	25	25
- производственная практика (преддипломная)	4	4
- итоговой государственной аттестации, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	6	6
- каникулы	34	34

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программы практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляет 3186 часов, в том числе 2124 часа обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1350 часов, в том числе 900 часа обязательных учебных занятий.

Сводные показатели анализа учебного плана специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

таблица № 9

№ п/п	Цикл ППССЗ	ФГОС СПО (час.)		Рабочий учебный план (час.)	
		макс	обязат	макс	обязат

1.	Общий гуманитарный и социально-экономический	648	432	731	478
2.	Математический и общий естественнонаучный	336	224	378	252
3.	Профессиональный, учебный в том числе:	2202	1468	3427	2294
3.1.	Общепрофессиональные дисциплины	768	512	1303	872
3.2.	Профессиональные модули	1434	956	2124	1422
4.	Вариативная часть	1350	900	-	-
	Всего часов по циклам ППСЗ	4536	3024	4536	3024

Объем учебной нагрузки по циклам дисциплин в рабочем плане специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО) увеличен за счет объема времени, отведенного на вариативную часть ППСЗ в количестве 900 часов. Из таблиц видно, что отклонений не выявлено.

По всем дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО) разработаны учебно - методические комплексы.

Структура рабочих программ соответствует рекомендациям Федерального агентства по образованию РФ. Рабочие программы находятся в библиотеке, методическом кабинете, у председателей ЦМК и преподавателей в электронном виде и на бумажном носителе.

Преподавателями филиала также разработаны рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик, включенных в учебный план ППСЗ по специальности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО). Рабочие программы являются основной составляющей учебно-методических комплексов дисциплин, профессиональных модулей (УМК).

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО. Структура рабочих программ включает следующие разделы: паспорт рабочей программы, структура и содержание, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения.

Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий, отраженные в рабочих программах, соответствуют учебному плану по специальности.

Список литературы в рабочих программах содержит информацию о печатных и электронных изданиях основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и ПМ всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Рабочие программы рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора по УР.

Рабочие программы всех дисциплин, профессиональных модулей и практик, входящих в учебный план специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО) представлены в полном объеме на сайте университета и доступны с любого компьютера, подключенного к Интернет.

Для оценки результатов освоения ППСЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО) в филиале разработан фонд оценочных средств, который представляет собой совокупность комплексов оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям специальности, предназначенных для оценки уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств используется при проведении текущей, промежуточной и государственной аттестации обучающихся. В соответствии с ФГОС СПО, фонды оценочных средств, включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты, и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, и уровень приобретенных компетенций.

Общее количество студентов, принявших участие в летней экзаменационной сессии 2022/2023 учебного года и зимней экзаменационной сессии 2023/2024 учебного года составляет 63 и 62 человек соответственно. Оценка показателей качества приведена в таблице 10.

Показатели качества обучения

таблица № 10

Сессия	Количество студентов	Сдало сессию								Неуспевающих		Абсолютная успеваемость%	Средний балл
		отлично		хорошо и отлично		хорошо, отлично и удовлетв.		удовлетворительно					
		чел	%	чел	%	чел	%	чел	%	чел	%		
Летняя	63	20	31,75	37	58,73	6	9,52	-	-	-	-	100	4,5
Зимняя	62	22	35,48	34	54,84	6	9,68	-	-	-	-	100	4,5

Данные приведенные в таблице 10 свидетельствуют, что абсолютная успеваемость в летнюю и зимнюю экзаменационные сессии составляет 100%, средний балл 4,5.

По ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий курсовые работы предусмотрены учебным планом по двум профессиональным модулям: ПМ. 02 МДК. 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и ПМ. 05 МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации. Темы курсовых работ рассматриваются на заседании ЦМК и утверждены зам. директора по учебной работе.

Тематика курсовых работ 100 % соответствует профилю профессиональных модулей. Уровень выполнения курсовых работ соответствует требованиям ФГОС СПО.

Итоги курсового проектирования за 2023 год по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

таблица № 11

Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во студентов	Год выполнения	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл
ПМ. 05 МДК 05.01 Управление структурным подразделением организации	20	2023	6	14	-	-	4,3

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются: учебная практика и производственная практика, которая в свою очередь включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Программы практики разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

При реализации ППССЗ СПО учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (ФГОС СПО) предусматривает выполнение дипломной работы и ее защиты.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями цикловой методической комиссии профессиональных модулей, рассматривается на заседании ЦМК, утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика ВКР соответствует специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, темы ВКР утверждаются приказом ректора университета.

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Обучение по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов №379 от 31.07.2014г., утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 378, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации от 31 июля 2014 г. N 33389 введенного в действие с 01.09.2014г.

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов соответствуют требованиям ФГОС СПО; максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ не превышает 54 часа в неделю; объем обязательных аудиторных занятий студента (очная форма обучения) не превышает 36 академических часов в неделю, что соответствует ФГОС СПО.

Сроки освоения ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

таблица № 12

Наименование показателя	ФГОС СПО (неделя)	Рабочий учебный план (неделя)
1. Общая продолжительность обучения, в том числе:	147	147
- теоретическое обучение	84	84
- промежуточная аттестация	5	5
- практика, в том числе:	29	29

- учебная и производственная практика (по профилю специальности)	25	25
- производственная практика (преддипломная)	4	4
- государственная итоговая аттестация, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	6	6
- каникулы	23	23

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Все нормативы по циклам ППССЗ, срокам реализации, объему часов, отводимых на обучение, перечень дисциплин, профессиональных модулей и их названия, соотношение аудиторных часов и самостоятельной работы соответствуют требованиям ФГОС СПО; выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

*Сводные показатели анализа учебного плана специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов*

таблица № 13

№ п/п	Цикл ППССЗ	ФГОС СПО (час.)		Рабочий учебный план (час.)	
		макс	обязат	макс	обязат
1.	Общий гуманитарный и социально-экономический	648	432	821	538
2.	Математический и общий естественнонаучный	336	224	378	252
3.	Профессиональный, в том числе:	2202	1468	3337	2234
3.1.	Общепрофессиональные дисциплины	948	628	1546	1036
3.2.	Профессиональные модули	1260	840	1791	1198
4.	Вариативная часть	1350	900		
	Всего часов по циклам ППССЗ	4536	3024	4536	3024

Объем учебной нагрузки по циклам дисциплин в рабочем плане специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов увеличен за счет объема времени, отведенного на вариативную часть ППССЗ в количестве 900 часов. Из таблиц видно, что отклонений не выявлено.

По всем дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана специальности Технология мяса и мясных продуктов разработаны учебно-методические комплексы.

Преподавателями филиала разработаны рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик, включенных в учебный план ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Рабочие программы являются основной составляющей учебно-методических комплексов дисциплин, профессиональных модулей (УМК).

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО. Структура рабочих программ включает следующие разделы: паспорт рабочей программы дисциплины, структура и содержание дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий, отраженные в рабочих программах, соответствуют рабочему учебному плану по специальности.

Список литературы в рабочих программах содержит информацию о печатных и элек-

тронных изданиях основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и профессиональным модулям всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Рабочие программы рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Рабочие программы всех дисциплин, профессиональных модулей и практик, входящих в учебный план специальностей 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов представлены в полном объеме на сайте университета и доступны с любого компьютера, подключенного к Интернет.

Для оценки результатов освоения ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в филиале разработан фонд оценочных средств, который представляет собой совокупность комплексов оценочных средств по дисциплинам, профессиональным модулям специальности, предназначенных для оценки уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств используется при проведении текущей, промежуточной и государственной аттестации обучающихся.

Для контроля знаний студентов при промежуточной аттестации, по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана разработаны педагогические измерительные материалы, входящие в состав ФОС специальности. Уровень требований при проведении промежуточного контроля регламентирован «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов» (принятым Ученым советом 25.02.2015 г. и утвержденным ректором университета).

Общее количество студентов, принявших участие в летней экзаменационной сессии 2022/2023 учебного года и зимней экзаменационной сессии 2023/2024 учебного года составляет 128 и 114 человек соответственно. Оценка показателей качества приведена в таблице 14.

Показатели качества обучения

таблица № 14

Сессия	Количество студентов	Сдало сессию								Неуспевающих		Абсолютная успеваемость %	Средний балл
		отлично		хорошо и отлично		хорошо, отлично и удовлетв.		удовлетворительно					
		чел	%	чел	%	чел	%	чел	%	чел	%		
Летняя	128	24	18,75	62	48,44	41	32,03	-	-	1	0,78	99,22	4,11
Зимняя	114	21	18,42	50	43,86	41	35,96	2	1,75	-	-	100,00	4,12

Данные приведенные в таблице 14 свидетельствуют, что абсолютная успеваемость в летнюю экзаменационную сессию составляет 99,22% и 100% в зимнюю экзаменационную сессию, средний балл 4,11 и 4,12 соответственно.

По ППССЗ специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов курсовые работы (проекты) учебным планом предусмотрены по двум профессиональным модулям: ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; ПМ.04 Организация работы структурного подразделения. Темы курсовых работ (проектов) для каждого студента рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются зам директора по учебной работе.

Тематика 100 % курсовых (проектов) работ соответствует профилю профессиональных модулей; уровень выполнения курсовых работ (проектов) соответствует требованиям ФГОС СПО.

Итоги курсового проектирования за 2023 год по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

таблица № 15

Наименование профессионального модуля	Кол-во студентов	Год выполнения	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл
---------------------------------------	------------------	----------------	-----	-----	-----	-----	--------------

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов	20	2023	11	9	-	-	4,6
ПМ.04 Организация работы структурного подразделения	18	2023	4	14	-	-	4,2

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика, которая в свою очередь включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Программы практики разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации ППССЗ учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов предусматривает выполнение дипломного проекта и его защиту.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2022 года регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников в 2022 году и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями цикловой методической комиссии профессиональных модулей, рассматривается на заседании ЦМК, утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика ВКР соответствует специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, темы ВКР утверждаются приказом ректора университета.

Результаты защиты ВКР приведены ниже в таблице и свидетельствуют о высокой

качественной оценке защиты ВКР.

*Результаты защиты ВКР
специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов*

таблица № 16

№	Наименование показателя	Кол-во работ	%
1	Принято к защите дипломных проектов	18	100,0
2	Защищено дипломных проектов	18	100,0
3	Оценки дипломных проектов		
3.1	«отлично»	12	66,7
3.2	«хорошо»	6	33,3
3.3	«удовлетворительно»	-	-
3.4	«неудовлетворительно»	-	-
4	Качественная успеваемость	18	100,0
5	Средний балл	4,7	
6	Количество дипломов с отличием	3	

Специальность 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям)

Обучение по специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) проводится по ФГОС СПО № 348 от 18.04.2014г., введен в действие с 01.09.2014г.

Учебный план ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) соответствуют требованиям ФГОС СПО; максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению ППССЗ не превышает 54 часа в неделю; объем обязательных аудиторных занятий студента в неделю (очная форма обучения), не превышает 36 академических часов в неделю, что соответствует ФГОС СПО.

*Сроки освоения ППССЗ специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация
холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям)*

таблица № 17

Наименование показателя	ФГОС СПО (недель)	Рабочий учебный план (недель)
1. Общая продолжительность обучения, в том числе:	147	147
- теоретическое обучение	84	84
- промежуточная аттестация	5	5
- практика, в том числе:	29	29
- учебная и производственная практика (по профилю специальности)	25	25
- производственная практика (преддипломная)	4	4
- государственная итоговая аттестация, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	6	6
- каникулы	23	23

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов,

состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Все нормативы по циклам ППССЗ, срокам реализации программы подготовки специалистов среднего звена, объему часов, отводимых на обучение, перечень дисциплин, профессиональных модулей и их названия, соотношение аудиторных часов и самостоятельной работы соответствуют требованиям ФГОС СПО; выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Сводные показатели анализа учебного плана специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям)

таблица № 18

№ п/п	Цикл ППССЗ	ФГОС СПО (час.)		Рабочий учебный план (час.)	
		макс	обязат	макс	обязат
1.	Общий гуманитарный и социально-экономический	648	432	753	478
2.	Общий математический и естественнонаучный	216	144	220	148
3.	Профессиональный, в том числе:				
3.1.	Общепрофессиональные дисциплины	984	656	1755	1182
3.2.	Профессиональные модули	1338	892	1808	1216
4.	Вариативная часть	1350	900	-	-
	Всего часов по циклам ППССЗ	4536	3024	4536	3024

Объем учебной нагрузки по циклам дисциплин в рабочем плане специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) увеличен за счет объема времени, отведенного на вариативную часть ППССЗ в количестве 900 часов. Из таблиц видно, что отклонений не выявлено.

По всем дисциплинам, профессиональным модулям учебного плана специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) разработаны учебно-методические комплексы.

Преподавателями филиала также разработаны рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик, включенных в учебный план ППССЗ по специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям). Рабочие программы являются основной составляющей учебно-методических комплексов дисциплин, профессиональных модулей (УМК).

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО. Структура рабочих программ включает следующие разделы: паспорт рабочей программы, структура и содержание, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения.

Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий, отраженные в рабочих программах, соответствуют рабочему учебному плану по специальности.

Список литературы в рабочих программах содержит информацию о печатных и электронных изданиях основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и ПМ всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Рабочие программы рассматриваются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора по УР.

Рабочие программы всех дисциплин, профессиональных модулей и практик, входящих в учебный план специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-

компрессорных машин и установок (по отраслям) представлены в полном объеме на сайте университета и доступны с любого компьютера, подключенного к Интернет.

Для оценки результатов освоения ППСЗ специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) в филиале разработан фонд оценочных средств, который представляет собой совокупность комплексов оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям специальности, предназначенных для оценки уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств используется при проведении текущей, промежуточной и государственной аттестации обучающихся.

Для контроля знаний студентов при промежуточной аттестации, по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана разработаны измерительные материалы, входящие в состав ФОС специальности. Уровень требований при проведении промежуточного контроля регламентирован «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов» (принятым Ученым советом 25.02.2015 г. и утвержденным ректором университета).

Общее количество студентов, принявших участие в летней экзаменационной сессии 2022/2023 учебного года и зимней экзаменационной сессии 2023/2024 учебного года составляет 139 и 114 человек соответственно. Оценка показателей качества приведена в таблице 19.

Показатели качества обучения

таблица № 19

Сессия	Количество студентов	Сдало сессию								Неуспевающих		Абсолютная успеваемость%	Средний балл
		отлично		хорошо и отлично		хорошо, отлично и удовлетв.		удовлетворительно					
		чел	%	чел	%	чел	%	чел	%	чел	%		
Летняя	139	20	14,39	86	61,87	31	22,30	-	-	2	1,44	98,56	4,15
Зимняя	114	19	16,67	64	56,14	31	27,19	-	-	-	-	100,00	4,22

Данные приведенные в таблице 19 свидетельствуют, что абсолютная успеваемость в летнюю экзаменационную сессию составляет 98,56% и 100% в зимнюю экзаменационную сессию, средний балл 4,15 и 4,22 соответственно.

По ППСЗ специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) курсовые работы (проекты) учебным планом предусмотрены по двум профессиональным модулям: ПМ. 01 МДК 01.02 Управление технической эксплуатацией холодильного оборудования (по отраслям) и контроль за ним и ПМ. 03 Участие в организации работы коллектива на производственном участке. Темы курсовых работ для каждого студента рассмотрены на заседании ЦМК и утверждены зам. директора по учебной работе.

Тематика 100 % курсовых работ соответствует профилю профессиональных модулей; уровень выполнения курсовых работ (проектов) соответствует требованиям ФГОС СПО.

Итоги курсового проектирования за 2023 год по специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям)

таблица № 20

Наименование профессионального модуля	Кол-во студентов	Год выполнения	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл
ПМ.01. Управление технической эксплуатацией холодильного оборудования (по отраслям) и контроль за ним	25	2023	10	14	1	-	4,4

ПМ.03. Участие в организации работы коллектива на производственном участке	27	2023	5	22	-	-	4,2
--	----	------	---	----	---	---	-----

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика, которая в свою очередь включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Программы практики разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации ППССЗ учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация по специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям) предусматривает выполнение дипломного проекта и его защиты.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2023 года регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников в 2023 году и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями цикловой методической комиссии профессиональных модулей, рассматривается на заседании ЦМК, утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика ВКР соответствует специальности 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям), темы ВКР утверждаются приказом ректора университета.

Результаты защиты ВКР

специальность 15.02.06 Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок (по отраслям)

таблица № 21

№		Кол-во работ	%
1	Принято к защите дипломных проектов	27	100
2	Защищено дипломных проектов	27	100
3	Оценки дипломных проектов		

3.1	«отлично»	15	55,6
3.2	«хорошо»	8	29,6
3.3	«удовлетворительно»	4	14,8
3.4	«неудовлетворительно»	-	-
4	Качественная успеваемость	23	85,2
5	Средний балл	4,4	
6	Количество дипломов с отличием	3	

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучение по специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело проводится по ФГОС СПО № 1565 от 09.12.2016г.

Сроки освоения образовательной программы 43.02.05 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Структура и объем образовательной программы специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

таблица № 22

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах по ФГОС СПО	Объем образовательной программы в академических часах по Учебному плану
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	518
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	188
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	830
Профессиональный цикл	не менее 1728	2712
Государственная итоговая аттестация	216	216
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	4464	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей), программами учебной и производственной практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным стандартом по специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ, обеспечивающих формирование компетенций. В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям, формы контроля.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы

сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения от 01 марта 2023 г № 05-592).

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям разработаны рабочие программы, фонд оценочных средств, установлена взаимосвязь дисциплин и компетенций, необходимых для формирования умений и знаний специалиста среднего звена.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело по курсам обучения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рассмотрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены зам директора по учебной работе. Структура и содержание рабочей программы регламентируются локальным нормативным актом филиала. Рабочие программы ежегодно обновляются, переутверждаются протоколами заседания ЦМК.

Программы учебной, производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной) согласовываются с работодателем и представлены в составе ППССЗ. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенции обучающихся.

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины и ПМ, в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателей.

Общее количество студентов, принявших участие в летней экзаменационной сессии 2022/2023 учебного года и зимней экзаменационной сессии 2023/2024 учебного года составляет 43 и 48 человек соответственно. Оценка показателей качества приведена в таблице 23.

Показатели качества обучения

таблица № 23

Сессия	Количество студентов	Сдало сессию								Неуспевающих		Абсолютная успеваемость%	Средний балл
		отлично		хорошо и отлично		хорошо, отлично и удовлетв.		удовлетворительно					
		чел	%	чел	%	чел	%	чел	%	чел	%		
Летняя	43	7	15,22	24	52,18	14	30,43	1	2,17	-	-	100	4,17
Зимняя	48	8	16,67	27	56,25	10	20,83	3	6,25	-	-	100	4,16

Данные приведенные в таблице 23 свидетельствуют, что абсолютная успеваемость в летнюю и зимнюю экзаменационные сессии составляет 100%, средний балл 4,17 и 4,16 соответственно.

По ППССЗ специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело курсовые проекты

учебным планом предусмотрены по двум профессиональным модулям: ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Темы курсовых проектов для каждого студента рассмотрены на заседании ЦМК и утверждены зам. директора центра СПО по учебной работе.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена, который включается в выпускную квалификационную работу.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями, учитывая рекомендации работодателей, заинтересованных в разработке данных тем. Темы выпускных квалификационных отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика ВКР отражается в программе ГИА. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом ректора университета, на основании личных заявлений обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Обучение по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья проводится по ФГОС СПО № 1565 от 09.12.2016г.

Сроки освоения образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Структура и объем образовательной программы специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

таблица № 24

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах по ФГОС СПО	Объем образовательной программы в академических часах по Учебному плану
Дисциплины (модули)	не менее 2052	4428
Практика	не менее 900	1044
Государственная итоговая аттестация	216	216
Промежуточная аттестация		252
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	4464	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

Содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной

программы СПО - ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей), программами учебной и производственной практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным стандартом по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ, обеспечивающих формирование компетенций. В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям, формы контроля.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения от 01 марта 2023 г № 05-592).

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям разработаны рабочие программы, фонд оценочных средств, установлена взаимосвязь дисциплин и компетенций, необходимых для формирования умений и знаний специалиста среднего звена.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья по курсам обучения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рассмотрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены зам директора центра СПО по учебной работе. Структура и содержание рабочей программы регламентируются локальным нормативным актом филиала. Рабочие программы ежегодно обновляются, переутверждаются протоколами заседания ЦМК.

Программы учебной, производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной) согласовываются с работодателем и представлены в составе ППССЗ. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенции обучающихся.

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины и ПМ, в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателей.

По образовательной программе специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья курсовые проекты учебным планом предусмотрены по двум профессиональным модулям: ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена, который включается в выпускную квалификационную работу.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями, учитывая

рекомендации работодателей, заинтересованных в разработке данных тем. Темы выпускных квалификационных отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика ВКР отражается в программе ГИА. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом ректора университета, на основании личных заявлений обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Обучение по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится по ФГОС СПО № 1565 от 09.12.2016г.

Сроки освоения образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Структура и объем образовательной программы специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

таблица № 25

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах по ФГОС СПО	Объем образовательной программы в академических часах по Учебному плану
Дисциплины (модули)	не менее 2052	4464
Практика	не менее 900	1044
Государственная итоговая аттестация	216	216
Промежуточная аттестация		216
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	4464	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

Содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы СПО - ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами дисциплин (модулей), программами учебной и производственной практик, календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным стандартом по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ, обеспечивающих формирование компетенций. В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям, формы контроля.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (Письмо Минпросвещения от 01 марта 2023 г № 05-592).

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям разработаны рабочие программы, фонд оценочных средств, установлена взаимосвязь дисциплин и компетенций, необходимых для формирования умений и знаний специалиста среднего звена.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения по курсам обучения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рассмотрены цикловыми методическими комиссиями, утверждены зам директора центра СПО по учебной работе. Структура и содержание рабочей программы регламентируются локальным нормативным актом филиала. Рабочие программы ежегодно обновляются, переутверждаются протоколами заседания ЦМК.

Программы учебной, производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной) согласовываются с работодателем и представлены в составе ППССЗ. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенции обучающихся.

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины и ПМ, в качестве внешних экспертов привлекаются представители работодателей.

По ППССЗ специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения курсовые проекты учебным планом предусмотрены по двум профессиональным модулям: ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья и ПМ. 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена, который включается в выпускную квалификационную работу.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями, учитывая рекомендации работодателей, заинтересованных в разработке данных тем. Темы выпускных квалификационных отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика ВКР отражается в программе ГИА. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом ректора университета, на основании личных заявлений обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Качество подготовки обучающихся

Организация промежуточной аттестации студентов в Мичуринском филиале проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, которое строго выполняется.

Текущая и промежуточная аттестация являются основными формами контроля образовательных и профессиональных достижений обучающихся Мичуринского филиала Брянского ГАУ.

Целью текущей и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования обучающихся требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы и порядок промежуточной аттестации выбираются в соответствии с учебными планами.

Объем времени, отводимый на промежуточную аттестацию, верхний предел числа экзаменов и зачетов, проводимых в учебном году, определяется в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов по очной и заочной формам получения образования не превышает 8 в учебном году. Количество зачетов (дифференцированных зачетов) в процессе промежуточной аттестации студентов по очной и заочной формам получения образования не превышает 10 зачетов в учебном году (в указанное количество не входят зачеты по физической культуре).

В процессе промежуточной семестровой аттестации осуществляется оценка результатов учебно-профессиональной деятельности студента посредством следующих форм:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (для дисциплин и междисциплинарных курсов);
- экзамен квалификационный для профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация по практике (учебной и производственной) проводится в форме зачета или дифференцированного зачета.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

При планировании промежуточной аттестации по каждой дисциплине учебного плана, предусматривается та или иная форма промежуточной аттестации.

При выборе дисциплин для экзамена образовательное учреждение руководствуется:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения учебной дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Экзамен квалификационный - форма оценки результатов освоения студентами профессиональных модулей. Экзамен квалификационный проводится в последнем семестре освоения программы междисциплинарного курса.

Виды и условия проведения экзамена квалификационного определяются филиалом, для чего разрабатываются фонд оценочных средств для профессиональных модулей. Обучающиеся обеспечиваются ФОСами не позднее 1 ноября текущего года. Структура контрольно-оценочных материалов, а также критерии оценки знаний на аттестационных испытаниях утверждаются

директором филиала.

Аттестационная комиссия организуется по каждому профессиональному модулю или единая для группы родственных профессиональных модулей. Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. Председателем комиссии для проведения экзамена квалификационного является представитель работодателя. Аттестационная комиссия формируется из преподавателей филиала. Состав членов комиссии утверждается ректором университета.

Дифференцированный зачет, зачет проводится в виде индивидуального или группового собеседования, индивидуальных устных ответов студентов, зачетных контрольных работ, групповых практических заданий и отчетов об их выполнении, тестирования.

При проведении не дифференцированного зачета уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом «зачет».

При проведении дифференцированных зачетов уровень подготовки студента оценивается в баллах - 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

Результаты зимней и летней экзаменационных сессий 2023 года

таблица № 26

Сессия	Количество студентов	Сдало сессию								Неуспевающих		Абсолютная успеваемость %	Средний балл
		отлично		хорошо и отлично		хорошо, отлично и удовлетв.		удовлетворительно					
		чел	%	чел	%	чел	%	чел	%	чел	%		
Зимняя	338	70	20,71	175	51,77	88	26,04	5	1,48	0	0	100	4,22
Летняя	425	81	19,06	231	54,35	108	25,41	2	0,47	3	0,71	99,29	4,19

Данные приведенные в таблице 21 свидетельствуют, что, качество знаний в зимнюю экзаменационную сессию составило – 72,48% в летнюю – 73,41 %, абсолютная успеваемость в зимнюю экзаменационную сессию составляет 100 % и 99,29 % в летнюю экзаменационную сессию, средний балл 4,22 и 4,19 соответственно.

Заключительным этапом подготовки специалистов в филиале является государственная итоговая аттестация, которая осуществляется в соответствии с Положением о порядке итоговой государственной аттестации выпускников в Мичуринском филиале ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет» и Программой государственной итоговой аттестации выпускников по специальностям.

Формой государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО является защита выпускной квалификационной работы. ВКР призвана способствовать систематизации и закреплению знаний обучающихся по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственные экзаменационные комиссии (ГЭК) по государственной итоговой аттестации студентов формируются ежегодно. В состав ГЭК входят преподаватели профессиональных модулей филиала, а в качестве председателей - ведущие специалисты и руководители производственных предприятий региона. Председатель ГЭК утверждается Министерством сельского хозяйства РФ. Состав членов ГЭК утверждается ректором ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебными планами. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих выпускниками освоение общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут

быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практик.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются филиалом в соответствии с учебными планами.

В 2023 году выпуск специалистов в филиале составил 73 человек. Все выпускники были допущены к государственной итоговой аттестации и показали следующие результаты - качественная успеваемость на очном отделении составила 91,8 %, средний бал – 4,5.

Показатели по выпуску специалистов в Мичуринском филиале в 2023 году

таблица № 27

№ п\п	Показатели	Кол-во	%
1	Окончили образовательное учреждение СПО	73	100,0
2	Допущены к защите	73	100,0
3	Защитили дипломную работу(проект)	73	100,0
4	Защитили дипломную работу с оценкой:		
	отлично	46	63.0
	хорошо	21	28.8
	удовлетворительно	6	8.2
	неудовлетворительно	0	0.0
5	Качественная успеваемость	67	91.8
6	Средний бал	4.5	
7	Количество дипломов с отличием	10	

Выпускники филиала имеют возможность продолжать обучение в Брянском ГАУ.

Востребованность выпускников на рынке труда

Одним из основных показателей, характеризующих качество подготовки специалистов, является востребованность выпускников на рынке труда.

За отчётный период в филиале велась работа по налаживанию контактов с работодателями, были проведены:

- Взаимодействие с территориальными органами занятости населения. Оно заключается в обмене информацией по вопросам, связанным с трудоустройством выпускников, предоставлении информации о вакансиях, предоставлении информации о наличии вакантных рабочих мест на предприятиях.

- Предоставление информации о спросе и предложении на рынке труда. Основным методом работы в этом направлении является оперативное и всестороннее информирование студентов и работодателей о спросе и предложении на рынке труда.

Информация для работодателей предоставляется в виде направления информации по почте, факсу или электронной почте на предприятия о выпускниках с перечнем специальностей в филиале.

Информация для выпускников предоставляется в виде:

- размещение на стендах поступивших от работодателей вакансий;
- размещение на стендах адреса Интернет-сайта управления государственной службы занятости Брянской области, а так же Всероссийского Интернет-портала «Работа в России», с

которых студенты смогут получить доступ к базе данных о вакантных рабочих местах Брянской области и Российской Федерации в целом.

За отчётный период велась большая работа по налаживанию долгосрочных контрактов с работодателями с целью прохождения студентами учебной и производственной практики. Ежегодно проводятся научно-практические конференции. На заседаниях педагогического совета рассматриваются темы: «Мониторинг подготовки специалистов», «Профориентационная работа», «Формирование профессиональной компетенции студентов - залог успешного трудоустройства выпускников», «Личностно-ориентированный подход в формировании профессиональной компетенции и мобильности будущих специалистов».

В филиал регулярно поступают отзывы из организаций, где работают выпускники разных лет. В отзывах указаны занимаемые должности и общая оценка подготовки специалистов. Наши выпускники занимают должности от мастера и технолога до главного инженера. Чем больше стаж работы в организации, тем успешнее карьерный рост. Такие данные можно рассматривать как свидетельство эффективной подготовки специалистов в филиале, обеспечение востребованности на рынке труда и успешного карьерного продвижения.

Фактическое распределение выпускников очной формы обучения в 2023 году по каналам занятости

таблица № 28

Наименование специальности	Всего	Трудоустроены	Самозаняты	Призваны в ряды Вооружённых Сил РФ	Продолжили обучение	Находятся в отпуске по уходу за ребенком	Не трудоустроены	Находятся на учете в службе занятости в качестве безработных
Всего	73	26	1	17	27	2	-	-
Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок	27	8	-	11	8	-	-	-
Технология мяса и мясных продуктов	18	7	1	4	5	1	-	-
Технология продукции общественного питания	14	8	-	-	5	1	-	-
Садово-парковое и ландшафтное строительство	14	3	-	2	9	-	-	-

Анализ данных по трудоустройству свидетельствует о том, что 57,9 % выпускников трудоустраиваются сразу после окончания, из них 25,8 % в предприятия АПК.

Значительная часть выпускников (19,8 %) призывается в вооружённые силы.

Ежегодно часть выпускников (22,3 %) продолжает обучение на дневном отделении в Брянском ГАУ.

Учебно - методическое и библиотечно-информационное обеспечение образовательного процесса

Мичуринский филиал имеет библиотеку и два читальных зала, общей площадью 130 м². Число посадочных мест в читальных залах, включая общежитие - 45. Книжный фонд библиотеки составляет 17228 экз., из них фонд учебной литературы - 8731 экз. Число читателей за 2023

учебный год составило 544 человека, количество посещений - 2581, книговыдача - 19035, соответственно обращаемость книжного фонда составила 1,26, читаемость – 54, посещаемость студентов – 15,07. Книгообеспеченность на одного читателя – 31,7.

Динамика изменения библиотечного фонда за последние пять лет представлены в таблице.

Динамика пополнения библиотечного фонда

таблица № 29

Год	Количество поступлений	Сумма
2019	144	56 905,80 Р
2020	491	180 316,50
2021	174	403 450, 80
2022	171	246 988, 76
2023	98	98 016,00
Итого	1138	985677, 86

При комплектовании фонда библиотека особое внимание уделяет электронным изданиям, как наиболее отвечающим требованиям ФГОС СПО. Библиотека филиала имеет доступ к 7 ЭБС, которые содержат 209 522 наименования электронных образовательных и информационных ресурсов по реализуемым в соответствии с лицензией образовательным программам, в число которых входят и собственные электронные издания, подготовленные преподавателями филиала (23 наименования). Каждый обучающийся обеспечивается основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, разработанными преподавателями филиала, необходимыми для образовательного процесса по всем дисциплинам учебного цикла в соответствии с нормативами, установленными ФГОС СПО.

Каждому обучающемуся по специальности обеспечен доступ к комплектам периодической профессиональной печати, а также к проекту МАРС (более 30 тыс. записей), который содержит библиографические описания всех статей из более чем 1800 российских журналов с 2001 г.

Филиал предоставляет обучающимся возможность оперативного получения информации посредством сети Интернет, через Образовательный Портал Брянского ГАУ читатели имеют возможность пользоваться ЭБС, современным профессиональным базами данных и базами периодической печати.

В читальных залах библиотеки обеспечен доступ обучающихся к контрольным экземплярам учебников по всем циклам дисциплин.

Учебная и учебно-методическая литература с грифом Министерства образования России составляет по блоку гуманитарных и социально-экономических дисциплин - 52%, общих математических и естественно-научных дисциплин - 71%, общепрофессиональных и специальных дисциплин - 73 %.

С учетом степени новизны литературы библиотечный фонд укомплектован изданиями основной, учебной и учебно-методической литературы на 82%. Учебная литература в основном имеет гриф соответствующего УМО по специальности - 82% от количества учебников и учебных пособий, имеющих в библиотеке.

Объем фонда учебной литературы с разбивкой по циклам дисциплин приведен в таблице № 25:

Наличие печатной учебной и учебно- методической литературы по заявленным к лицензированию образовательным программам

таблица № 25

Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося	Доля изданий, с учетом устареваемости, от общего количества экземпляров %	Качество сохранения литературы (% изданий с грифом)
	количество наименований	количество экземпляров			
<i>Для всех специальностей</i>					
Общеобразовательная подготовка	99	1956	39,12	81	85
Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	261	1057	8,13	68	89
Общие математические и естественнонаучные дисциплины	146	500	3,84	75	87
<i>Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок</i>					
Общепрофессиональная подготовка	250	1005	21,15	86	62
<i>Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий, Технология продуктов питания из растительного сырья</i>					
Общепрофессиональная подготовка	148	1283	17,91	83	71
<i>Технология продукции общественного питания, Поварское и кондитерское дело</i>					
Общепрофессиональная подготовка	282	1791	14,56	79	66
<i>Технология мяса и мясных продуктов, Технология продуктов питания животного происхождения</i>					
Общепрофессиональная подготовка	72	759	10,01	100	68

Средняя книгообеспеченность студентов учебно-методической литературой с учетом устареваемости составляет 36.

В читальных залах библиотеки организован свободный доступ к внешним электронным образовательным ресурсам Интернет: электронные каталоги национальных библиотек России и библиотек сельскохозяйственных университетов, ЭБС, собранию полнотекстовых документов Брянского ГАУ, Электронной библиотеке Мичуринского филиала. Доступ производится через Образовательный Портал Брянского ГАУ, заключен договор о сотрудничестве с Центральной библиотекой Брянского района. В библиотеке филиала имеется доступ к правовой системе «Консультант+», электронному справочнику «Информио».

Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечными системами.

таблица № 26

	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1	Портал Брянской государственной сельскохозяйственной академии Раздел «Научная библиотека»	Полнотекстовые документы, электронный каталог, учебно-методические материалы, авторефераты диссертаций, защищенных в Брянском ГАУ. 100799 наименований в ЭБС электронных образовательных и информационных ресурсов по реализуемым в соответствии с лицензией образовательным программам, в том числе: собственные электронные образовательные и информационные ресурсы – более 3 305 ед. Базы данных электронного каталога составляет – 85896 наименования книг и

		более 120000 записей картотеки журнальных и газетных статей.
2	ИС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Федерального агентства по образованию;	Научная электронная библиотека ИС "Единое окно" объединяет в единое информационное пространство электронные ресурсы свободного доступа для всех уровней образования в России. Библиотека содержит более 30 000 материалов в электронном виде по самым различным направлениям профессионального образования.
3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань», Контракт № 20/23 доступ открыт с 11.04.2023 до 10.04.2024 г.	Учебники и учебные пособия по дисциплинам профессионального цикла и профмодулям, учебно-методические издания преподавателей Брянского ГАУ, в т.ч. Мичуринского филиала, журналы
4	Образовательный ресурс «IPR SMART». Контракт № 10134/23П доступ открыт с 11.04.2023 до 10.04.2024 г.	Коллекция научной периодики, учебно-методические издания, учебники по профильным специальностям
5	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Контракт № 2023 доступ открыт с с 11.04.2023 до 10.04.2024 г.	Учебники и учебные пособия, журналы
	ЭБС «Информио». Контракт № НВ-2023 доступ открыт с 11.04.2023 до 10.04.2024 г.	Электронный справочник
6	"МАРС" НП "АРБИКОН", Договор о сотрудничестве № С/444 от 14.04.2017 г. Дополнительное соглашение о вхождении в Проект МБА в качестве участника № 1 от 25.04.2019 г.	База российских и зарубежных периодических изданий, состоящая из более чем 300 наименований.
7	Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU - Лицензионный договор SCIENCE INDEX № SIO-1291/2018 от 26 июня 2018 г.	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн. научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе.
8	Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»).	Ученики и учебные пособия по дисциплинам общеобразовательного, социально-экономического и гуманитарного, общепрофессионального циклов, периодика
9	БД «Агрос».	1 200 000 (ед.) библиографических записей.

Обеспечение образовательного процесса справочно-информационными изданиями на традиционных носителях приведено в таблице 27.

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой

таблица № 27

N	Типы изданий	Количество	Количество
---	--------------	------------	------------

п/п		наименований	однотомных экземпляров, годовых и многотомных комплектов
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов РФ (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические))	105	296
2.	Общественно-политические и научнопопулярные периодические издания (журналы и газеты)	12	370
3.	Справочно-библиографические издания:		
3.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	106	208
3.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю образовательных программ)	177	185
3.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю образовательных программ)	---	---
4.	Научная литература(монографии/ периодические научные издания)	4131/13	4791/642

Регулярно проводится подписка на периодические издания. Библиотека выписывает 9 наименований периодики, необходимой как для учебного процесса, так и для досуга читателей: Холодильная техника, Ресторанный бизнес, Кондитерское и хлебопекарное производство, Хлебопечение России, Пищевая промышленность, Экономика перерабатывающих предприятий, Мясные технологии, Мясная индустрия, и др.

Преподавателями филиала активно используется проект «МАРС», включающий аналитическую роспись статей ведущих российских журналов по пищевой и перерабатывающей промышленности, экономике, истории, философии и др. отраслям знаний. Периодические издания помогают студентам и преподавателям использовать в подготовке к занятиям последние достижения науки и техники, информируют об изменениях в законодательстве, помогают выполнять рефераты и курсовые работы.

В достаточном количестве имеется и литература по здоровьесбережению, психологии и педагогике, правовой и гражданской тематике.

Фонд учебно-методических изданий для студентов укомплектован пособиями, разработанными преподавателями филиала как в бумажном, так и в электронном варианте. В библиотеке организован доступ к полнотекстовым электронным документам.

Все студенты и преподаватели получают доступ к Электронной информационной образовательной среде Брянского ГАУ и ЭБС.

Продолжалась работа над пополнением Электронной библиотеки Мичуринского филиала, которая включает в себя учебно-методическое обеспечение учебного процесса: РПД дисциплин и профессиональных модулей, учебные пособия, лабораторные практикумы, методические указания к ВКР и курсовому проектированию, фонды оценочных средств и др. Электронная Библиотека размещена в локальной сети филиала. Продолжается работа над размещением учебно-методических пособий на Образовательном портале Брянского ГАУ, подготовлено и передано в РИО 36 наименований.

Преподавателям оказывается помощь в подборе основной и дополнительной литературы для рабочих программ, библиографических списков для УМК и курсового и дипломного проектирования. Составлены библиографические списки «Электронные образовательные ресурсы сети Интернет», перечень изданий по профилю образовательных программ в ЭБС «Book.ru», «Лань», а также полнотекстовых документов Брянского ГАУ. По мере поступления новых изданий обновляется картотека новых поступлений, в библиотеке вывешивается «Бюллетень новых поступлений». В течение года ведется тетрадь отказов, в конце года проводится ее анализ и вносятся изменения в тематический план комплектования.

Для пропаганды своих фондов библиотека каждый учебный год начинает с библиогра-

фического урока – экскурсии по библиотеке, на который поочередно приглашаются студенты 1 курса. Регулярно проводятся библиографические уроки по повышению информационной грамотности пользователей. В 2023 г. проведено 9 занятий по повышению библиотечно-библиографических знаний среди студентов и 2 занятия для преподавателей: ««Как работать с электронными ресурсами», «Использования ЭБС в образовательном процессе», «Электронные образовательные ресурсы Мичуринского филиала Брянского ГАУ», «Электронная информационно-образовательная среда Брянского ГАУ».

Регулярно для преподавателей и студентов дается информация о книгообеспеченности по каждой дисциплине. За 2023 год в библиотеке организовано 21 выставка литературы различной тематики согласно плану работы библиотеки. Три выставки оформлены постоянно – «Как не попасть в сети террористов», «В помощь классному руководителю», «Мичуринский филиал против наркотиков», мини-выставка «Новости университета». Ежемесячно выпускается «Календарь памятных дат российской истории». Ко дню государственных праздников, знаменательных событий – информационные бюллетени с рекомендательными списками литературы. Обновлен список тем для проведения классных часов на 2024 год, классным руководителям оказывается методическая помощь в подборе материалов и методических разработок внеклассных мероприятий.

В течение года проведены массовые мероприятия: часы истории ««Сентябрь – месяц воинской славы Отечества», «Мы едины, мы – одна страна!», «Творцы истории», Интернет-акция ко Всероссийскому дню чтения «Прочитал сам – посоветуй другу», выставка-беседа ко Дню начала Нюрнбергского процесса, час толерантности, час духовности, выставки, посвященные писателям-юбилярам и деятелям культуры. Продолжается сотрудничество с Центральной библиотекой Брянского района, в общедоступном филиале работает литературное кафе «ЧитаемВслух».

Основной задачей на предстоящий период сотрудники библиотеки считают работу по увеличению посещаемости библиотеки, используя для этого все методы индивидуальной и массовой работы с читателем.

Электронно-информационное обеспечение

Компьютерная база Мичуринского филиала насчитывает 65 персональных компьютера класса Репйит-ГУ и выше, 6 ноутбука, 1 сканер, 11 многофункциональных устройства типа принтер-сканер-копир, 4 копировальных аппарата, 10 лазерных принтеров, 4 мультимедийных проектора, интерактивная система ActiveBoard 387 Pго. В филиале действует лаборатория информационных технологий, состоящая из 3 кабинетов. Лаборатория полностью соответствуют нормам и правилам СанПиН, что подтверждено выданным заключениям. Все кабинеты оборудованы средствами пожаротушения, и соответствуют правилам и нормам пожарной безопасности. Сервер HP Safe n Sec Enterprise Suite ML 350T06 на базе двух двухъядерных процессоров и операционной системой – Microsoft Windows Server 2008 R2 Standard, обеспечивает работу локальной сети, выход в мировую сеть с контент-фильтрацией (SkyDNS). В 3-х компьютерных классах находится 34 персональных компьютера, 15 из них на базе процессора Intel Core i3 - приобретены в 2020 году. На них установлено следующее ПО: Windows 7 - лицензионное, Windows XP - лицензионное, Open Office - свободно распространяемое, Microsoft Office - ознакомительное, Microsoft Office 2010 - лицензионное, Консультант Плюс (справочно-правовая система), 1С:Предприятие 8, LibreOffice, GIMP, Inkscape Project, Налогоплательщик ЮЛ, 7 Zip.

Кроме того, в наличии есть мобильный мультимедийный комплекс, включающий в себя ноутбук, видеокамеру, проектор, звуковую систему, для проведения мероприятий в любой аудитории филиала.

В читальном зале установлены 3 компьютера, копировальный аппарат, принтер, сканер, что позволяет студентам и преподавателям самостоятельно работать на компьютерах, использовать ресурсы как внутренней компьютерной сети и базы данных, так и всемирной компьютерной сети Интернет.

В процессе формирования умений и навыков с применением компьютерной техники осуществляется междисциплинарный подход, много проводится интегрированных занятий по дисциплинам и профессиональным модулям.

В учебном процессе широко используются наглядные пособия, аудио- и видеоаппаратура, комплекты инструкционных карт, методические разработки.

Программное обеспечение в целом является достаточным для проведения учебного процесса. Оно позволяет осуществить дифференцированный подход к обучению в зависимости от направления профессиональной подготовки студентов, а также строить обучение по мере усложнения материала от простого к сложному.

Информационные технологии и соответствующие программные средства активно используются администрацией и сотрудниками в осуществлении своих функциональных обязанностей, в организации образовательного процесса, вся учебно-методическая документация имеется как на бумажном носителе, так и в электронном виде.

Методическое обеспечение

Методическое обеспечение является важной составной частью учебного процесса в Мичуринском филиале. Организацию и проведение методического обеспечения осуществляет методический кабинет во главе с методистом, который разрабатывает план методической работы на учебный год и контролирует его выполнение. Задачами методического обеспечения учебного процесса филиала являются: повышение педагогического мастерства и методической культуры преподавательского состава филиала; участие преподавателей филиала во внеурочной деятельности; подготовка учебно-методических материалов, отвечающих требованиям ФГОС СПО; разработка методических материалов, необходимых для проведения учебных занятий.

В методическом кабинете проводятся заседания методического совета, ЦМК, а также другие структурные совещания. В кабинете накапливается учебная, методическая литература. Ведется работа по созданию электронного каталога методических материалов, хранится документация по планированию, нормативные документы. Регулярно выпускаются методические бюллетени, содержащие информацию о новейших технологиях, опыте работы преподавателей, проведенных мероприятиях (фотобюллетени). Вся организационно-методическая работа отражена на стендах. При кабинете постоянно работает консультационный пункт по оказанию помощи преподавателям в оформлении документации, подготовке и проведении открытых занятий и внеаудиторных мероприятий.

Преподаватели филиала ведут активную работу по подготовке учебно-методических материалов, научных статей, принимают участие в научно-практических конференциях, конкурсах, семинарах различного уровня, таких, как:

- Всероссийская научно-практическая конференция «Новые технологии в практическом обучении: способы внедрения, навыки развития»;
- Всероссийская научно-практическая конференция «Инновационное СПО: актуальные вопросы, достижения, и инновации»;
- Всероссийский конкурс «Профессиональное мастерство»;
- семинар «Профессиональное самоопределение школьников с инвалидностью и ОВЗ, в том числе с интеллектуальными нарушениями»;
- семинар по созданию и организации работы медиа центров в профессиональных образовательных учреждениях;
- вебинары «Роль педагога в саморазвитии обучающегося», «Проектная деятельность в образовательном учреждении».

На протяжении всего года обучающиеся филиала принимали активное участие в конференциях, конкурсах, олимпиадах различного уровня и занимали призовые места:

- Областная студенческая научно-практическая конференция «В мире науки»;
- Всероссийский творческий конкурс ко Дню космонавтики «Космос- волшебная вселенная»;
- XI Всероссийская научно-практическая студенческая конференция «Я-специалист»;
- Международная образовательно-просветительская акция «Пушкинский диктант-2023»: «Любовь и дружество в творчестве А.С. Пушкина и поэтов пушкинского круга»;
- Всероссийская дистанционная олимпиада «Язык - всем знаниям и всей природе ключ»;

- Областной конкурс рисунков «Сталинград. Говорят потомки...», посвященный 80-летию победы в Сталинградской битве;
- онлайн-квест «Знатоки истории пожарной охраны»;
- Областной конкурс сочинений – ЭССЕ «Сталинград в жизни моей семьи»;
- Межрегиональная просветительская акция «Макаренковский диктант»;
- Всероссийские олимпиады по дисциплинам «Психология общения», «Материаловедение»;
- Всероссийский конкурс исследовательских работ «Компьютер и его воздействие на психологию человека»;
- Международная Интернет-олимпиада по информатике «История развития вычислительной техники».

Под руководством преподавателей студенты филиала стали призёрами регионального чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Брянской области в компетенции «Кондитерское дело» (Кротова Е., 2 место), регионального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в компетенции «Поварское дело» (Арюсин А., 3 место).

В 2023 году обучающиеся Мичуринского филиала приняли участие в областных предметных олимпиадах по русскому и иностранному языкам, истории, математике. Студент Кладов Д. стал победителем областной олимпиады по ОБЖ по разборке автомата АК-74 среди ССУЗОВ г. Брянска и Брянской области. Студентка Гуренкова А.К. заняла 2 место в Региональной олимпиаде по дисциплинам и МДК общепрофессионального и профессионального цикла по специальности «Технология продукции общественного питания» для студентов профессиональных образовательных организаций Брянской области.

Итогом методической деятельности педагогического коллектива филиала является ежегодный смотр-конкурс цикловых методических комиссий, учебно-методической работы преподавателей, учебных кабинетов и лабораторий, по итогам которого оформляется выставка методических материалов и проводится награждение победителей.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Учебно-воспитательный процесс и практическое обучение в филиале ведут высококвалифицированные педагогические работники с большим педагогическим и производственным опытом. В целом филиал полностью укомплектован преподавателями и учебно-вспомогательным персоналом.

Состав педагогических работников филиала составляет 24 человек. 100% преподавателей имеют высшее образование, 19 педагогических работников имеют высшую категорию (79,2 %). Средний возраст преподавателей - 38 лет.

Базовое образование всех преподавателей соответствует профилю преподаваемых дисциплин, что составляет 100 % .

Доля преподавателей профессионального цикла, имеющих опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере, составляет 100 %.

Качественный состав педагогических кадров по состоянию на 01.10.2023

таблица № 28

Показатель	количество	В % от общего количества педагогических работников
Всего педагогических работников	24	100
В том числе:		
штатных преподавателей	19	79,2
внутренних совместителей	4	16,7
внешних совместителей	1	4,2
Имеют высшее образование	24	100
Имеют квалификационную категорию:		
Высшую	18	75,0
Первую	2	8,3

Соответствие занимаемой должности	1	4,2
Имеют ученую степень:	0	0
Кандидаты наук	0	0
Доктор наук	0	0
Прошли повышение квалификации за последние 3 года	24	100

Из числа преподавателей филиала сформировано 3 цикловые методические комиссии. Штатными преподавателями выполняется 79,2 % общей годовой нагрузки, внутренними совместителями – 16,7 %.

Распределение педагогических работников по стажу работы

таблица № 29

Всего	Распределение по педагогическому стажу (чел.)				
	до 5 лет	5-10 лет	11-15 лет	16-20 лет	свыше 20 лет
24	2	3	4	5	9

Текущность кадров в филиале не высокая. За 2023 г. составила 0 %. Стабильности коллектива способствует комфортная, деловая атмосфера, созданная в филиале, эффективное использование моральных и материальных стимулов к работе. С 2009 года в филиале применяется рейтинговая оценка деятельности преподавателей и сотрудников, которая позволяет отслеживать реальный вклад каждого работника в повышение качества образовательного процесса и материального его вознаграждения. Гласность, прозрачность оценки деятельности преподавателей и сотрудников обеспечивает действенность этой системы и ее влияние на повышение качества учебно-воспитательной деятельности коллектива.

Выводы:

Самообследованием установлено, что реализуемые в филиале направления подготовки и формы обучения соответствуют выданной лицензии. Структура подготовки специалистов в филиале отвечает потребностям города, области, региона и является перспективной. Контрольные цифры приема выполняются на конкурсной основе.

Численность контингента обучающихся в Мичуринском филиале ФГБОУ ВО Брянский ГАУ соответствует государственному заданию.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по всем специальностям образовательный процесс обеспечен основной учебной, справочной литературой и периодическими изданиями. Основная учебно-методическая литература, имеющаяся в библиотеке филиала, соответствует содержанию рабочих программ. Количество учебников с грифом соответствуют нормативным требованиям по лицензированию. Студентам и преподавателям филиала обеспечен свободный доступ к электронно-информационным средствам и материалам.

Методическая работа филиала представлена традиционными и инновационными формами в соответствии с современными требованиями.

Подготовка специалистов в Мичуринском филиале ФГБОУ ВО Брянский ГАУ осуществляется по программам подготовки специалистов среднего звена, включающими: рабочие планы, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, практик, программы государственной итоговой аттестации. Качество подготовки специалистов, характеризуемое результатами промежуточных и итоговых аттестаций, проверкой остаточных знаний при самообследовании, отзывами работодателей - соответствует требованиям к уровню подготовки выпускника со средним профессиональным образованием по всем специальностям.

Отзывы работодателей свидетельствуют, что выпускники имеют необходимый уровень теоретической и практической подготовки, хорошо ориентируются в решении профессиональных вопросов, востребованы на рынке труда и многие из них закрепляются на рабочих местах по профилю избранной специальности.

Отслеживание трудоустройства выпускников позволяет сделать вывод, что выпускники востребованы на рынке труда.

Учебный процесс в филиале обеспечивают высококвалифицированные преподаватели и мастера производственного обучения с большим педагогическим и производственным опытом. Филиал полностью укомплектован преподавателями и учебно-вспомогательным персоналом.

Не реже, чем один раз в 3 года, все преподаватели проходят повышение квалификации.

3. Учебно-исследовательская работа

Важным этапом подготовки современного специалиста является развитие учебно-исследовательской деятельности, которая становится основой современного процесса обучения и формирует профессиональное мышление студентов.

Под термином «Учебно - исследовательская работа студентов» понимается процесс приобретения знаний и формирование умений творческой исследовательской деятельности, предполагающей внедрение элементов научных исследований в учебный процесс, а в дальнейшем - самостоятельную исследовательскую работу студентов.

Научно-исследовательскую деятельность можно разделить на два вида:

1. Учебная научно-исследовательская работа студентов, предусмотренная действующими учебными планами и программами;

2. Внеаудиторная учебная научно-исследовательская деятельность.

К первому виду исследовательской деятельности относятся учебные занятия с элементами учебно-исследовательской работы: проблемные уроки, уроки - исследования, занятия с использованием кейс-метода, метода ассоциации и т.д. Преподаватели филиала достаточно широко используют метод проектов, который способствует развитию творческих способностей будущих специалистов, познавательных навыков, умений самостоятельно приобретать знания, способности находить и решать проблемы. Особенно популярными становятся исследовательские и поисковые проекты.

Практические и лабораторные работы по своей сути содержат поисково-исследовательскую деятельность. Наши преподаватели проводят их в соответствии с учебными планами. Многие из них вносят элемент творчества и исследования (самостоятельное составление плана исследования, подбор необходимой аппаратуры, проведение эксперимента). В результате практические и лабораторные работы поднимаются до уровня исследовательских.

Для обучающихся первых курсов одной из форм учебно-исследовательской работы, в рамках учебного процесса, является подготовка учебных исследовательских проектов, а также рефератов. Для старших курсов – подготовка курсовых и дипломных проектов.

Во время выполнения рефератов студент делает первые шаги к самостоятельному научному творчеству: учится работать с научной литературой, приобретает навыки критического отбора и анализа необходимой информации. Если на первом курсе требования к рефератам минимальные и написание их не представляет большого труда для студента, то уже на следующий год требования повышаются, что превращает этот процесс действительно в творческий. Так, повышая с каждым годом требования к такого вида работам, преподаватель ведет процесс развития студента как исследователя, делая это практически незаметно и ненавязчиво для него самого.

Выполнение курсовых работ и дипломных проектов имеет своей целью дальнейшее развитие творческой и исследовательской способности студентов, и как заключительный этап их обучения, направлено на закрепление и расширение теоретических знаний и углубленное изучение выбранной темы.

В период прохождения практики студентам выдаются индивидуальные задания исследовательского характера. Преподаватели профессиональных модулей при формировании тематики исследовательской работы студентов стремятся к тому, чтобы эта работа продолжалась непрерывно: при выполнении учебных заданий, составлении отчетов, подготовки курсовых проектов.

Учебно-исследовательскую работу можно рассматривать как подготовку к научно-исследовательской. Базой для ее проведения являются рабочие кабинеты и лаборатории, при

которых функционируют предметные кружки. Преподаватели составляют перспективные планы и планы работы на год, куда включается выбранная для исследования тема. Работа организуется методически правильно и включает следующие этапы:

1. Подготовка к проведению научного исследования:
 - определение темы, проблемы, актуальности исследования;
 - ознакомление с литературой;
 - определение гипотезы;
 - определение цели и задачи исследования;
 - определение методов исследований (эксперимент, тестирование, наблюдение и т.д.).
2. Проведение исследования:
 - собственно проведение (технологический этап);
 - аналитический этап;
3. Оформление и исследование работы.
4. Защита результатов исследования.

Говоря о научно-исследовательской работе, стоит отметить, что в филиале для проведения исследовательской работы имеется неплохая база: кабинеты, лаборатории, библиотека, Интернет-ресурсы. С целью учебно-методического обеспечения учебно-исследовательской деятельности студентов в рамках изучения дисциплин, профессиональных модулей преподавателями филиала разработаны методические указания по выполнению практических и лабораторных работ, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся для всех специальностей, а также методические указания по выполнению курсовых работ и выпускных квалификационных работ.

При каждом кабинете и лаборатории работают предметные кружки, где заслушиваются выступления студентов, изготавливаются наглядные пособия и проводится другая исследовательская работа.

В целях совершенствования и обмена опытом учебно-методической, научно-исследовательской работы в ноябре 2023 года в Мичуринском филиале была проведена Неделя качества образовательной деятельности. В филиале действовала выставка научно-исследовательских и творческих работ, на которой были представлены лучшие исследовательские работы, тематические стенгазеты, презентации, поделки, изготовленные студентами филиала. Многие из представленных работ были выполнены в рамках индивидуальных проектов. В библиотеке филиала была организована выставка учебно-методической и научной литературы, на которой можно было познакомиться с учебно-методическими пособиями, разработанными преподавателями филиала, методическими рекомендациями для курсового и дипломного проектирования, лучшими образцами курсовых работ и дипломных проектов, отчетами по производственной практике.

В рамках Недели Качества были проведены открытые внеаудиторные мероприятия и учебные занятия с применением активных и интерактивных форм обучения:

- онлайн урок "С деньгами на "ты" или зачем быть финансово грамотным?";
- практическое занятие по литературе «Чтение и анализ стихотворений Н.А. Некрасова»;
- учебная экскурсия на базовое предприятие АО "Брянский хлебокомбинат № 1";
- лабораторное учебное занятие по теме "Определение буферности и буферной ёмкости пищевых продуктов";
- конкурс индивидуальных проектов за 2022-2023 учебный год;
- учебная экскурсия на Агропромышленный холдинг АПК «Охотно»;
- лингвистическая игра «В мире фразеологии»;
- выездное лабораторное занятие на тему "Определение физико-химических показателей сырья и готовой продукции";
- мастер-класс по приготовлению и подаче дегустационного сета "Однажды в Дебрях";
- физико-математическая викторина «Юные Ломоносовы»;
- цикл открытых уроков по дисциплине "Основы безопасности жизнедеятельности" на тему "Безопасность в быту и в образовательной организации";
- мастер-класс "Ремонт холодильного шкафа";
- мастер-класс по изготовлению полуфабрикатов из теста (пельменей);

- урок-конкурс «Знатоки микробиологии»;
- учебное занятие по информатике «Социальные сети: вред или польза?»;
- внеаудиторное мероприятие по английскому языку "Family is my best treasure".

Кроме того, в рамках Недели Качества цикловые методические комиссии провели для обучающихся филиала ряд научных конференций. Цикловая методическая комиссия общеобразовательных дисциплин для студентов 1 курса организовала проведение научно-теоретической конференции "Кто щедро дарит знания и свет", приуроченной к Году педагога и наставника. Прозвучали выступления о людях, осуществлявших в разное время наставническую деятельность. В заключительной части конференции состоялось оглашение и награждение победителей Конкурса индивидуальных проектов за 2022-2023 учебный год.

Цикловая методическая комиссия общепрофессиональных дисциплин провела научно-практическую конференцию, на которой студенты представили итоги научно-исследовательской работы по дисциплинам профессионального цикла, поделились результатами проведённых исследований о вреде пищевых добавок и газированных напитков, рассказали о своей практике реконструкторской работы, провели сравнительный анализ керамических изделий, систематизировали статьи Административного и Уголовного Кодекса о правонарушениях несовершеннолетних.

4. Внеучебная работа

Воспитательная работа

Воспитательная деятельность в Мичуринском филиале ФГБОУ ВО Брянский ГАУ является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания, Рабочей программой воспитания и Календарным планом воспитательной работы.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Рабочая программа воспитания направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское воспитание;
- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия;
- профессионально-трудовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- ценности научного познания.

Цель воспитательной работы - повысить уровень воспитания в образовательной организации через создание благоприятной среды и оптимальных условий для развития, саморазвития и самореализации студента как гуманной, духовной и социальной личности, профессионала. Все воспитательные мероприятия в филиале проводятся согласно Календарного плана воспитательной работы.

Воспитательная деятельность включает в себя: социально-значимую деятельность обучающихся и повышение педагогической культуры родителей. Организация социально значимой деятельности обучающихся может осуществляться в рамках их участия:

- в общественных объединениях, где происходит содействие реализации и развитию лидерского и творческого потенциала;
- студенческом самоуправлении и управлении образовательной деятельностью;
- социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, спортивных и благотворительных проектах, в волонтерском движении.

Система управления филиалом построена с учетом широкого привлечения общественных структур, максимально учитывая потребности всех заинтересованных в достижении целей сторон: обучающихся и их родителей, персонала филиала, работодателей и социальных партнеров, органов управления образованием, региональных органов власти, общества в целом.

Формами самоуправления филиала являются: Совет филиала; Педагогический совет, Методический совет, Совет отделений, Студенческий совет, Совет родителей. Области их деятельности регламентируются соответствующими положениями.

Ежегодно проводятся мероприятия, составляющие основу воспитательной системы в филиале как для адаптации первого курса к студенческой среде, так и для всех курсов.

Наиболее значимыми традиционными мероприятиями, событиями, составляющими основу воспитательной системы являются: День знаний, День солидарности в борьбе с терроризмом, День СПО, День учителя, День освобождения Брянской области от немецко-фашистских захватчиков, Посвящение в студенты, День СПО, День учителя, День работника перерабатывающей промышленности, День народного единства, День работника сельского хозяйства, День матери, День неизвестного солдата, День Героев Отечества, День памяти выпускника филиала Губина А., День студента, День воссоединения Крыма с Россией, День Победы, уроки мужества, кинолектории, фестиваль «Студенческая весна», студенческая научно-практическая конференция «День науки», информационно-профилактические встречи с инспектором ПДН, специалистами отдела надзорной деятельности, наркодиспансера, центром противодействия экстремизму и терроризму, передвижные выставки, лекции и музыкальные гостиные на базе филиала, уроки-экскурсии, Дни здоровья, мероприятия, посвященные профессиональным праздникам, студенческие профессиональные конкурсы и конференции, предметные олимпиады, недели цикловых комиссий, конкурсы профессионального мастерства обучающихся.

Открытость жизни филиала обеспечивается работой медиа-центра: освещением всех важнейших событий в интернет пространстве, на сайте филиала и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте, стенной печати, газете «Вестник Брянского ГАУ», районной газете «Деснянская правда»

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеаудиторная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения. В филиале развита система кружковой работы по направлениям: хореография, художественное творчество, действуют волонтерское движение «Сияние добра», коллектив физкультуры, студенческий совет.

Филиал участвует в значимых для воспитания проектах и программах: «Кинолекторий «Знание», «#Мы вместе», «Профессионалы», «Абилимпикс», «Я в Агро», Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне», Всероссийский кросс наций, Всероссийская акция «Бессмертный полк», проект Пушкинская карта, СПТ-тестирование, Диктант Победы, Правовой диктант, Тест на знание Конституции, Тест по истории ВОВ.

Проект «Разговоры о важном» реализуется в соответствии с календарным тематическим планом. Проект «Россия – моя история интегрирован в учебную дисциплину ОГ «История». «Россия – страна возможностей» реализуется в рамках часов куратора.

Студенческое самоуправление

Формами самоуправления филиала являются: Совет обучающихся, Совет общежития, Совет КФК, стипендиальная комиссия, студенческий профсоюзный комитет. Области их деятельности регламентируются соответствующими положениями.

Студенческое самоуправление это одна из форм приобретения опыта руководства будущих специалистов производственным коллективом. Для этого в каждой группе разработана система поручений, которая охватывает практически всех студентов. В самоуправлении группы важную роль играет актив, который выбирается студентами группы.

Совет обучающихся филиала активно участвует в реализации плана воспитательной работы. На заседаниях Совета рассматриваются вопросы о назначении государственной академической и государственной социальной стипендии, вопросы участия студентов в областных акциях, конкурсах, участии студентов в соревнованиях различного уровня, в сборе средств для проведения благотворительных акций и др..

Спортивная работа

Все спортивные мероприятия в филиале проводятся согласно календарного плана физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой работы.

Традиционная спартакиада среди учебных групп проводится по 11 видам спорта, проводятся также спортивно-оздоровительные праздники, Месячник спортивной и оборонно-массовой работы, сдача нормативов комплекса ГТО.

Самыми массовыми соревнованиями среди студентов являются осенний и весенний легкоатлетические кроссы, посвященные освобождению Брянска от немецко-фашистских захватчиков и Дню Победы. В них принимают участие 88% студентов.

Соревнования по волейболу посвящены памяти выпускника нашего филиала Александра Губина, погибшего в Чеченской республике.

Сборные команды групп юношей и девушек принимают активное участие в первенстве и кубке по мини-футболу, гиревому спорту, армрестлингу, настольному теннису, шашкам, шахматам, русской лапте. По итогам спартакиады победители и призеры награждаются грамотами, медалями и ценными подарками.

Общее количество принявших участие в спартакиаде составляет более 180 человек.

В спортивных секциях по баскетболу, волейболу, фитнесу, гиревому спорту, мини-футболу и лыжному спорту (сезонные) повышают свое спортивное мастерство 134 студента.

Студенты, занимающиеся в спортивных секциях и входящие в сборные команды по видам спорта, защищают честь филиала в областной спартакиаде среди ССУЗов области.

Социальная помощь и материальная поддержка студентов

Студентам филиала регулярно оказывается социальная и материальная поддержка: материальная помощь нуждающимся студентам, новогодние подарки детям студентов, летний отдых. Осуществляется материальное стимулирование студентов, активно участвующих в общественной работе. Все мероприятия освещаются в стенгазетах и на сайте филиала и в социальной сети ВКонтакте..

Выводы:

Воспитательная работа носит системный характер, охватывает различные направления, планирования и организации, как учебно-воспитательного процесса, так и досуга студентов.

Для реализации поставленных воспитательных задач и целей используются разнообразные формы внеаудиторной работы: недели цикловых комиссий, конкурсы, экскурсии, конференции, встречи, тематические вечера, вечера-отдыха в общежитии, конкурсы стенгазет, заседания совета самоуправления, совета отделений, родительские собрания и др.

Все мероприятия, проводимые в филиале, направлены на создание максимально благоприятных условий для выявления и развития потенциальных возможностей студентов, формирование правовой культуры, культуры общения, экологической, эстетической культуры, патриотического воспитания, привитие любви к избранной профессии, ориентацию на здоровый образ жизни; нравственное, физическое, семейное воспитание.

Уровень, постановка и состояние воспитательной работы в Мичуринском филиале соответствует требованиям ФГОС СПО.

5. Материально-техническое обеспечение

Учебная база Мичуринского филиала Брянского ГАУ обеспечивается двумя учебно-

лабораторными корпусами общей площадью 5777 кв.м, которые располагаются по адресу п. Ми-
чуринский, ул. Березовая 1 и ул. Молодежная 1; двумя студенческими общежитиями на 200 мест
площадью 3226,7 кв.м.

Здания соответствуют действующим санитарным нормам, требованиям противопожарной
безопасности, имеется противопожарная сигнализация.

Все кабинеты и лаборатории филиала оснащены оборудованием, приборами, техническими
средствами обучения, вычислительной техникой, материалами, учебной и технической литера-
турой, макетами и наглядными пособиями в той мере, которая определена учебными планами,
программами дисциплин. Оснащенность кабинетов позволяет вести качественную подготовку
специалистов по всем специальностям филиала. Перечень кабинетов и лабораторий соответствует
требованиям ФГОС СПО по специальностям подготовки.

За 2023 год в филиале была проведена большая работа по совершенствованию материально-
технической базы: создание новых кабинетов и обновление существующих, приобретение
оборудования, компьютеров, оргтехники, мебели.

Проведены ремонтные работы в аудиториях и лабораториях филиала, общежитии.
Спортивный зал филиала занимает площадь 220 кв. м, оборудованы раздевалки, душевые кабины.
Уроки и спортивные мероприятия проходят как в спортивном зале, так и на открытом стадионе.
Приобретен новый спортивный инвентарь: лыжи, гири, гантели, шведская стенка, мячи,
тренажеры и др.

В образовательном процессе используются:

– персональные компьютеры ITP Business – 15 шт. с выходом в сеть Интернет и
программным обеспечением: MS Windows 10, 1С:Предприятие 8, LibreOffice, Яндекс.Браузер,
Наш Сад 10, GIMP, Inkscape Project, СПС Консультант Плюс, Налогоплательщик ЮЛ,
Экономический анализ 4.0, MathCad Edu, Ramus Educational, Bizagi Modeler(бесплатное\свободно
распространяемое), 7 Zip;

– персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт.
с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7, Microsoft Office 2010,
Конструктор тестов 3.1, Монтаж холодильно-компрессорных машин, КОМПАС-3D, Яндекс
Браузер, Project Expert, 7 Zip, переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta
SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector
MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Библиотечный фонд располагает 12514 экземплярами, на одного обучающегося приходится
23,5 экземпляра. В читальном зале библиотеке имеется доступ к образовательному portalу
Брянского ГАУ и электронным библиотечным системам.

Студенческое общежитие полностью укомплектовано мебелью. На всех этажах имеется
горячая вода в умывальниках и на кухнях. Организованы места для глажения одежды, также
имеется 2 душевые комнаты и стиральная машинка.

Бытовые условия и организация досуга студентов

В филиале действует студенческое общежитие на 200 койко-мест, где созданы все
необходимые условия для проживания студентов. Общежитием обеспечены все нуждающиеся.
Студенты проживают по два-три человека. Кухни оснащены газовыми плитами, раковинами и
разделочными столами. В общежитии имеется читальный зал для индивидуальной подготовки
студентов к занятиям; работает медицинская комната; актовый зал, где проводятся тематические
вечера, лекции, встречи с медицинскими работниками и сотрудниками правоохранительных
органов; имеется помещение для занятий тяжелой атлетикой, гиревым спортом; работают две
душевые комнаты, прачечная и бытовая.

Систематически в общежитии филиала проводится ремонт студенческих комнат,
приобретается новая мебель. Улучшение условий проживания происходит при активном участии
в этой деятельности самих студентов.

В общежитии функционирует Совет студенческого самоуправления; студенты вместе с
воспитателем еженедельно проводят смотр комнат, ведется экран санитарного состояния комнат
общежития; проводятся тематические вечера, встречи с интересными людьми, дискотеки, беседы
о кожно-венерических заболеваниях, наркомании, СПИДе, о противоэпидемиологической

профилактике, о поведении в обществе и в быту; проводятся чтения по оказанию неотложной медицинской помощи, взаимопомощи, самопомощи.

Питание студентов осуществляется в студенческой столовой на 100 посадочных мест. В столовой произведен капитальный ремонт, закуплена посуда, комплект мебели, столы и стулья на 100 посадочных мест, витринные шкафы.

В столовой готовят горячее питание для преподавателей и студентов. Работа столовой контролируется дежурным преподавателем. Стоимость обеда в столовой составляет от 60 рублей.

Социально-бытовые условия

В целях создания здоровых и безопасных условий труда для сотрудников и студентов разработаны «Правила внутреннего трудового распорядка», которые способствуют укреплению трудовой дисциплины, организации труда, рациональному использованию рабочего времени, улучшению качества работы, охране здоровья студентов и сотрудников.

Труд сотрудников и преподавателей организован в соответствии с должностной инструкцией. Строго соблюдаются трудовое законодательство и правила охраны труда.

В филиале уделяется большое внимание улучшению бытовых условий, социальной защите студентов. Медицинское обслуживание работников и студентов ведется ЦРБ. В филиале имеется медицинская комната, где студенты и сотрудники получают первую медицинскую помощь.

В филиале действует Положение «О стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов», согласно которому нашим студентам выплачиваются следующие виды стипендий:

1. Государственная академическая стипендия. Стипендия начисляется только тем студентам, которые обучаются на «хорошо» и «отлично».

2. Государственная социальная стипендия, которая выплачивается:

- студентам, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- студентам, признанным в установленном порядке инвалидами I и II групп, инвалидами детства;
- студентам, подвергшимся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС и иных радиационных катастроф;
- студентам, получившим государственную социальную помощь

Вышеперечисленные категории студентов представляют в стипендиальную комиссию филиала документы, подтверждающие соответствие одной из категорий.

Выводы:

Материально-техническая база Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ является достаточной для проведения образовательного процесса и соответствует требованиям ФГОС СПО по специальностям.

Средства, выделяемые на совершенствование материально-технической базы используются рационально, обеспечивая её постоянное обновление.

Санитарно-гигиенические, противопожарные нормы в Мичуринском филиале Брянского ГАУ строго выполняются.

Уровень обеспечения охраны здоровья студентов, педагогических работников и сотрудников соответствует установленным требованиям.

Приложение 1

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(Опрошено 12 работодателей)

1. Какую организацию (предприятие) Вы представляете (полное наименование организации)

2. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?

Да	Нет
61,1%	38,9%

3. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?

Да	Нет
54,2%	45,8%

4. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в практической подготовке обучающихся?

Да	Нет
100,0%	0,0%

5. Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?

Полностью соответствуют	В основном соответствуют	Частично соответствуют	Полностью не соответствуют	Затрудняюсь ответить
100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

6. Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
91,2%	8,8%	0,0%	0,0%	0,0%

7. Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
91,9%	8,1%	0,0%	0,0%	0,0%

8. Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
82,3%	17,7%	0,0%	0,0%	0,0%

9. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников взаимодействовать и работать в коллективе и команде?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
79,1%	20,9%	0,0%	0,0%	0,0%

10. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
81,3%	18,7%	0,0%	0,0%	0,0%

11. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
61,2%	18,2%	20,6%	0,0%	0,0%

12. Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?

Намерены	Нет	Намерены, но при условии
91,1%	0,0%	8,9%

13. Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с филиалом?

Да, безусловно	Да, ограниченно	Нет	Другое
95,1%	4,9%	0,0%	0,0%

14. Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)

Заключение соглашений о прохождении практики	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации	Участие в профориентационных мероприятиях организации	Организация стажировок обучающихся	Проведение совместных мероприятий
100%	56,0%	82,1%	49,6%	46,2%

15. Укажите основные достоинства подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Высокий уровень практической подготовки	Желание выпускников работать	Высокий уровень теоретической подготовки	Профессионализм	Высокий уровень производственной дисциплины	Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации	Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации
93,3%	80,5%	91,3%	91,6%	85,6%	75,3%	72,6%

16. Укажите основные недостатки в подготовке выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Недостатки отсутствуют	Низкий уровень теоретической подготовки	Недостаточный уровень практической подготовки	Отсутствие желания работать	Низкая производственная дисциплина	Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	Низкий уровень общей профессиональной подготовки
93,2%	1,8%	5,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

17. Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Регулярное проведение курсов повышения квалификации профессорско-преподавательского состава	Регулярная организация экскурсий на предприятия, соответствующие направлению подготовки (специальности)	Включение практикантов в производственный процесс	Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями	Совмещение направлений подготовки (специальностей)	Повышение профессионального уровня педагогических работников	Индивидуализация образовательных траекторий обучающихся
1,2%	100,0%	97,5%	0,0%	0,0%	1,8%	0,0%

18. Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Знания новейших технологий	Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе)	Умение проявлять инициативу на работе	Умение применять инновации в своей работе	Знание законодательства	Знание иностранного языка
81,2%	72,6%	25,1%	51,3%	37,1%	0,0%

Результаты опроса педагогических работников Мичуринского филиала об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(Опрошено 11 человек)

1. Как Вы считаете, результаты независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности смогут выявить реальные проблемные вопросы в деятельности филиала?

да	нет	частично
48,6 %	26,3 %	25,1 %

2. Как бы Вы оценили санитарное состояние помещений филиала?

высокий уровень	средний уровень	низкий уровень
85,6 %	14,4 %	0,0 %

3. Каких компетенций не хватает лично Вам для реализации программы в современных условиях?

знания методики преподавания	знания социальной психологии, особенностей поведения обучающихся	практических навыков использования компетенций, формирующихся в ходе изучения дисциплины	знания цифровых технологий, которые можно применить в образовательном процессе	компетенций хватает
0,0 %	2,3 %	1,2 %	8,6 %	87,9 %

4. Используйте ли Вы при подготовке/проведении занятий реальные ситуации, представленные работодателями?

да	нет
93,0 %	7,0 %

5. Какого материально-технического обеспечения не хватает Вам для проведения занятий по Вашим дисциплинам?

мультимедийного оборудования	аудиторий, оснащенных компьютерами	програмного обеспечения	специализированного оборудования	материалов
18,5 %	12,2 %	2,9 %	64,2 %	2,2 %

6. Каким образом Вы можете обратиться к руководству филиала с предложениями лично

лично	по электронной почте	через официальный сайт университета	по рабочему телефону
49,6 %	20,3 %	2,3 %	27,8 %

Результаты опроса обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом в рамках реализации образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(Опрошено 46 человека из числа обучающихся по специальности)

1. Удовлетворены ли Вы в целом своей студенческой жизнью?

Затрудняюсь ответить	Не очень удовлетворен	Полностью удовлетворен	Скорее удовлетворен
0%	3,38%	73,85%	22,77%

2. Интересно ли Вам учиться в университете?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет	Скорее да, чем нет	Скорее нет, чем да
71,22%	0%	0%	20,40%	8,38%

3. Какие проблемы Вы видите в организации учебного процесса?

Качество преподавания дисциплин	Несоответствие изучаемых дисциплин получаемой специальности	Расписание занятий	Организация приема зачетов и экзаменов,	Работа деканата со студентами после 14:00	Проблем нет
0%	0%	3,26%	6,69%	0%	90,05%

4. Какие инновационные методы обучения используют преподаватели на занятиях?

Диалоговые лекции	Дискуссии	Тестовые формы контроля знаний	Деловые игры	Ничего
27,62%	2,31%	57,69%	12,38%	0%

5. Предпринимают ли преподаватели попытки стимулировать интерес студентов к преподаваемой дисциплине?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет
74,23%	28,08%	6,69%

6. Получаете ли Вы задания от преподавателей по самостоятельной работе?

Да, от всех преподавателей	Получаем, но не от всех преподавателей	Затрудняюсь ответить	Не получаем
65,95%	28,79%	5,26%	0%

7. Какие проблемы возникают у Вас в процессе самостоятельной работы?

Недостаточно источников и материалов для работы	Трудно организовать самостоятельную работу (найти время, желание и т.д.)	Трудности с русским языком	Нет проблем
15,15%	15,00%	0%	69,85%

8. Удовлетворены ли Вы расписанием занятий?

Затрудняюсь ответить	Не удовлетворен	Полностью удовлетворен	Частично удовлетворен
0%	2,16%	72,00%	30,16%

9. Оказание помощи студентам в адаптации к обучению в ВУЗе

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
67,24%	0%	26,54%	6,22%

10. Оказание помощи студентам в подготовке культурно-массовых, спортивно-оздоровительных мероприятий

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
66,24%	4,00%	29,76%	0%

11. Организация практики студентов

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
73,50%	0%	26,50%	0%

12. Оказание помощи студентам во взаимоотношениях с преподавателями, сотрудниками деканата

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
59,92%	3,70%	34,36%	2,02%

13. Если бы Вам пришлось выбирать направление подготовки (специальность) снова, как бы Вы поступили?

Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) и другой ВУЗ	Выбрал бы снова нынешнее направление подготовки (специальность) в этом ВУЗе	Выбрал бы это же направление подготовки (специальность), но в другом ВУЗе	Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) в этом же ВУЗе
--	---	---	--

9,42%	64,34%	6,38%	19,86%
-------	--------	-------	--------

Результаты опросов обучающихся удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательной программы

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина, ПМ, практика	Излагает материал ясно, доступно, с логической последовательностью	Разъясняет сложные места, выделяет главные моменты	Умеет вызвать и поддержать интерес аудитории к предмету	Следит за реакцией аудитории, умеет снять напряжение и усталость	Демонстрирует культуру речи, нормальный темп изложения	Владеет предметом, знакомит с современными достижениями науки и техники	Доброжелательность и такт по отношению к студентам, терпение	Требовательность	Объективность в оценке знаний студентов	Уважительное отношение к студентам, заинтересованность в их успехах
Техническое оснащение организаций питания	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Организация хранения и контроль запасов и сырья	10	10	10	10	10	10	10	9	10	10
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	10	10	10	9,5	10	10	9,5	10	9,5	10
ПМ.02.МДК 02.01 Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10	10	9,5	9,5	9	10	10	10	10	9,5
ПМ 07.МДК 07.01.Технология приготовления простой и сложной кулинарной продукции	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10
Учебная практика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Производственная практика (по профилю специальности)	9,5	9	9	9	9	10	10	9	9	9

Приложение 2

Результаты опроса обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом в рамках реализации образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(Опрошено 46 человека из числа обучающихся по специальности)

1. Удовлетворены ли Вы в целом своей студенческой жизнью?

Затрудняюсь ответить	Не очень удовлетворен	Полностью удовлетворен	Скорее удовлетворен
0%	4,3%	69,7%	26%

2. Интересно ли Вам учиться в университете?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет	Скорее да, чем нет	Скорее нет, чем да
68%	0%	0%	32%	0%

3. Какие проблемы Вы видите в организации учебного процесса?

Качество преподавания дисциплин	Несоответствие изучаемых дисциплин получаемой специальности	Расписание занятий	Организация приема зачетов и экзаменов,	Работа деканата со студентами после 14:00	Проблем нет
0%	0%	6,8%	2,2%	0%	91%

4. Какие инновационные методы обучения используют преподаватели на занятиях?

Диалоговые лекции	Дискуссии	Тестовые формы контроля знаний	Деловые игры	Ничего
12%	4%	61%	23%	0%

5. Предпринимают ли преподаватели попытки стимулировать интерес студентов к преподаваемой дисциплине?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет
----	----------------------	-----

98%	2%	0%	
6.Получаете ли Вы задания от преподавателей по самостоятельной работе?			
Да, от всех преподавателей	Получаем, но не от всех преподавателей	Затрудняюсь ответить	Не получаем
100%	0%	0%	0%
7.Какие проблемы возникают у Вас в процессе самостоятельной работы?			
Недостаточно источников и материалов для работы	Трудно организовать самостоятельную работу (найти время, желание и т.д.)	Трудности с русским языком	Нет проблем
19%	23%	0%	58%
8.Удовлетворены ли Вы расписанием занятий?			
Затрудняюсь ответить	Не удовлетворен	Полностью удовлетворен	Частично удовлетворен
0%	8%	61%	31%
9.Оказание помощи студентам в адаптации к обучению в ВУЗе			
Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
82%	0%	18%	0%
10.Оказание помощи студентам в подготовке культурно-массовых, спортивно-оздоровительных мероприятий			
Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
79%	9%	12%	0%
11.Организация практики студентов			
Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
77%	0%	23%	0%
12.Оказание помощи студентам во взаимоотношениях с преподавателями, сотрудниками деканата			
Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
59%	12%	29%	0%
13.Если бы Вам пришлось выбирать направление подготовки (специальность) снова, как бы Вы поступили?			
Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) и другой ВУЗ	Выбрал бы снова нынешнее направление подготовки (специальность) в этом ВУЗе	Выбрал бы это же направление подготовки (специальность), но в другом ВУЗе	Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) в этом же ВУЗе
2%	78%	1%	19%

Результаты опроса педагогических работников Мичуринского филиала об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(Опрошено 11 человек)

1.Как Вы считаете, результаты независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности смогут выявить реальные проблемные вопросы в деятельности филиала?

да	нет	частично
58,8	16,1	25,1

2.Как бы Вы оценили санитарное состояние помещений филиала?

высокий уровень	средний уровень	низкий уровень
89,4	10,6	0,0

3.Каких компетенций не хватает лично Вам для реализации программы в современных условиях?

знания методики преподавания	знания социальной психологии, особенностей поведения обучающихся	практических навыков использования компетенций, формирующихся в ходе изучения дисциплины	знания цифровых технологий, которые можно применить в образовательном процессе	компетенций хватает
0,0 %	2,3 %	1,2 %	8,6 %	87,9 %

4.Используете ли Вы при подготовке/проведении занятий реальные ситуации, представленные работодателями?

да	нет
83,0 %	17,0 %

5.Какого материально-технического обеспечения не хватает Вам для проведения занятий по Вашим дисциплинам?

мультимедийного оборудования	аудиторий, оснащенных компьютерами	програмного обеспечения	специализированного оборудования	материалов
18,5 %	12,2 %	2,9 %	64,2 %	2,2 %

6.Каким образом Вы можете обратиться к руководству филиала с предложениями лично

лично	по электронной почте	через официальный сайт	по рабочему телефону
-------	----------------------	------------------------	----------------------

		университета	
49,6 %	20,3 %	2,3 %	27,8 %

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

(Опрошено 12 работодателей)

1. Какую организацию (предприятие) Вы представляете (полное наименование организации)

2. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?

Да	Нет
72,3%	27,7%

3. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?

Да	Нет
45,1%	54,9%

4. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в практической подготовке обучающихся?

Да	Нет
100,0%	0,0%

5. Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?

Полностью соответствуют	В основном соответствуют	Частично соответствуют	Полностью не соответствуют	Затрудняюсь ответить
100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

6. Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
90,8%	9,2%	0,0%	0,0%	0,0%

7. Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
89,9%	10,1%	0,0%	0,0%	0,0%

8. Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
82,3%	17,7%	0,0%	0,0%	0,0%

9. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников взаимодействовать и работать в коллективе и команде?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
82,3%	17,7%	0,0%	0,0%	0,0%

10. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
71,1%	28,9%	0,0%	0,0%	0,0%

11. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
79,3%	18,1%	2,6%	0,0%	0,0%

12. Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?

Намерены	Нет	Намерены, но при условии
91,1%	0,0%	8,9%

13. Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с филиалом?

Да, безусловно	Да, ограниченно	Нет	Другое
96,1%	3,9%	0,0%	0,0%

14. Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)

Заключение соглашений о прохождении практики	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности	Участие в профориентационных мероприятиях организации	Организация стажировок обучающихся	Проведение совместных мероприятий
--	--	---	------------------------------------	-----------------------------------

	организации			
100%	56,0%	82,1%	49,6%	46,2%

15. Укажите основные достоинства подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Высокий уровень практической подготовки	Желание выпускников работать	Высокий уровень теоретической подготовки	Профессионализм	Высокий уровень производственной дисциплины	Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации	Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации
91,3%	88,5%	85,7%	91,6%	85,6%	71,3%	72,6%

16. Укажите основные недостатки в подготовке выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Недостатки отсутствуют	Низкий уровень теоретической подготовки	Недостаточный уровень практической подготовки	Отсутствие желания работать	Низкая производственная дисциплина	Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	Низкий уровень общей профессиональной подготовки
93,2%	1,8%	5,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

17. Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Регулярное проведение курсов повышения квалификации профессорско-преподавательского состава	Регулярная организация экскурсий на предприятия, соответствующие направлению подготовки (специальности)	Включение практикантов в производственный процесс	Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями	Совмещение направлений подготовки (специальностей)	Повышение профессионального уровня педагогических работников	Индивидуализация образовательных траекторий обучающихся
1,2%	100,0%	97,5%	0,0%	0,0%	1,8%	0,0%

18. Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Знания новейших технологий	Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе)	Умение проявлять инициативу на работе	Умение применять инновации в своей работе	Знание законодательства	Знание иностранного языка
83,2%	62,6%	35,1%	51,3%	47,1%	1,8%

Приложение 3

Результаты опроса обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом в рамках реализации образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения (Опрошено 46 человека из числа обучающихся по специальности)

1. Удовлетворены ли Вы в целом своей студенческой жизнью?

Затрудняюсь ответить	Не очень удовлетворен	Полностью удовлетворен	Скорее удовлетворен
0,0%	6,0%	73,0%	21,0%

2. Интересно ли Вам учиться в университете?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет	Скорее да, чем нет	Скорее нет, чем да
68%	0%	0%	31%	0%

3. Какие проблемы Вы видите в организации учебного процесса?

Качество преподавания дисциплин	Несоответствие изучаемых дисциплин получаемой специальности	Расписание занятий	Организация приема зачетов и экзаменов,	Работа деканата со студентами после 14:00	Проблем нет
0,0%	0%	8,0%	2,0%	0%	90,0%

4. Какие инновационные методы обучения используют преподаватели на занятиях?

Диалоговые лекции	Дискуссии	Тестовые формы контроля знаний	Деловые игры	Ничего
-------------------	-----------	--------------------------------	--------------	--------

9,0%	0%	67,0%	12,0%	0%
5.Предпринимают ли преподаватели попытки стимулировать интерес студентов к преподаваемой дисциплине?				
Да	Затрудняюсь ответить		Нет	
100%	0%		0%	
6.Получаете ли Вы задания от преподавателей по самостоятельной работе?				
Да, от всех преподавателей	Получаем, но не от всех преподавателей		Затрудняюсь ответить	Не получаем
100%	0%		0%	0%
7.Какие проблемы возникают у Вас в процессе самостоятельной работы?				
Недостаточно источников и материалов для работы	Трудно организовать самостоятельную работу (найти время, желание и т.д.)		Другое	Нет проблем
21,0%	72,0%		7,0%	0%
8.Удовлетворены ли Вы расписанием занятий?				
Затрудняюсь ответить	Не удовлетворен	Полностью удовлетворен	Частично удовлетворен	
0%	2,0%	68,0%	30,0%	
9.Оказание помощи студентам в адаптации к обучению в ВУЗе				
Высокий	Затрудняюсь ответить		Средний	Низкий
76,0%	5,0%		19,0%	0%
10.Оказание помощи студентам в подготовке культурно-массовых, спортивно-оздоровительных мероприятий				
Высокий	Затрудняюсь ответить		Средний	Низкий
%	%		%	0%
11.Организация практики студентов				
Высокий	Затрудняюсь ответить		Средний	Низкий
89,0%	0%		11%	0%
12.Оказание помощи студентам во взаимоотношениях с преподавателями, сотрудниками деканата				
Высокий	Затрудняюсь ответить		Средний	Низкий
79,0%	2,0%		19,0%	0%
13.Если бы Вам пришлось выбирать направление подготовки (специальность) снова, как бы Вы поступили?				
Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) и другой ВУЗ	Выбрал бы снова нынешнее направление подготовки (специальность) в этом ВУЗе	Выбрал бы это же направление подготовки (специальность), но в другом ВУЗе	Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) в этом же ВУЗе	
9,0%	79,0%	1,0%	11%	

Результаты опроса педагогических работников Мичуринского филиала об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(Опрошено 11 человек)

1.Как Вы считаете, результаты независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности смогут выявить реальные проблемные вопросы в деятельности филиала?

да	нет	частично
62,6 %	8,3 %	29,1 %

2.Как бы Вы оценили санитарное состояние помещений филиала?

высокий уровень	средний уровень	низкий уровень
87,6 %	12,4 %	0,0 %

3.Каких компетенций не хватает лично Вам для реализации программы в современных условиях?

знания методики преподавания	знания социальной психологии, особенностей поведения обучающихся	практических навыков использования компетенций, формирующихся в ходе изучения дисциплины	знания цифровых технологий, которые можно применить в образовательном процессе	компетенций хватает
0,0 %	1,9 %	2,2 %	12,6 %	83,3 %

4.Используете ли Вы при подготовке/проведении занятий реальные ситуации, представленные работодателями?

да	нет
87,0 %	13,0 %

5.Какого материально-технического обеспечения не хватает Вам для проведения занятий по Вашим дисциплинам?

мультимедийного оборудования	аудиторий,	програмного	специализированного	материалов
------------------------------	------------	-------------	---------------------	------------

	оснащенных компьютерами	обеспечения	оборудования	
19,5 %	123,2 %	4,9 %	61,2 %	1,2 %

6. Каким образом Вы можете обратиться к руководству филиала с предложениями лично

лично	по электронной почте	через официальный сайт университета	по рабочему телефону
59,6 %	10,3 %	1,3 %	28,8 %

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(Опрошено 12 работодателей)

1. Какую организацию (предприятие) Вы представляете (полное наименование организации)

2. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?

Да	Нет
52,8%	47,2%

3. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?

Да	Нет
46,3%	53,7%

4. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в практической подготовке обучающихся?

Да	Нет
100,0%	0,0%

5. Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?

Полностью соответствуют	В основном соответствуют	Частично соответствуют	Полностью не соответствуют	Затрудняюсь ответить
100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

6. Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
92,3%	7,7%	0,0%	0,0%	0,0%

7. Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%

8. Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
91,3%	8,7%	0,0%	0,0%	0,0%

9. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников взаимодействовать и работать в коллективе и команде?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
82,1%	17,9%	0,0%	0,0%	0,0%

10. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
81,3%	18,7%	0,0%	0,0%	0,0%

11. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
71,2%	18,2%	10,6%	0,0%	0,0%

12. Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?

Намерены	Нет	Намерены, но при условии
100%	0,0%	0,0%

13. Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с филиалом?

Да, безусловно	Да, ограниченно	Нет	Другое
95,1%	4,9%	0,0%	0,0%

14. Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких

формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)

Заключение соглашений о прохождении практики	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации	Участие в профориентационных мероприятиях организации	Организация стажировок обучающихся	Проведение совместных мероприятий
100%	58,0%	82,1%	51,2%	41,2%

15. Укажите основные достоинства подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Высокий уровень практической подготовки	Желание выпускника работать	Высокий уровень теоретической подготовки	Профессионализм	Высокий уровень производственной дисциплины	Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации	Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации
95,3%	86,5%	93,3%	92,6%	82,6%	90,3%	81,6%

16. Укажите основные недостатки в подготовке выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Недостатки отсутствуют	Низкий уровень теоретической подготовки	Недостаточный уровень практической подготовки	Отсутствие желания работать	Низкая производственная дисциплина	Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	Низкий уровень общей профессиональной подготовки
97,2%	1,4%	0,0%	1,9%	0,0%	0,0%	0,0%

17. Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Регулярное проведение курсов повышения квалификации профессорско-преподавательского состава	Организация экскурсий на предприятия, соответствующие направлению подготовки (специальности)	Включение практикантов в производственный процесс	Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями	Совмещение направлений подготовки (специальностей)	Повышение профессионального уровня педагогических работников	Индивидуализация образовательных траекторий обучающихся
2,6%	100,0%	93,5%	0,0%	0,0%	0,8%	0,0%

18. Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Знания новейших технологий	Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе)	Умение проявлять инициативу на работе	Умение применять инновации в своей работе	Знание законодательства	Знание иностранного языка
82,2%	72,6%	21,1%	51,3%	39,1%	0,0%

Приложение 4

Результаты опроса обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом в рамках реализации образовательной программы 15.02.06 Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям)

(Опрошено 46 человека из числа обучающихся по специальности)

1. Удовлетворены ли Вы в целом своей студенческой жизнью?

Затрудняюсь ответить	Не очень удовлетворен	Полностью удовлетворен	Скорее удовлетворен
1,94%	9,16%	54,12%	34,78%

2. Интересно ли Вам учиться в университете?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет	Скорее да, чем нет	Скорее нет, чем да
57,9%	7,89%	0%	34,21	0%

3. Какие проблемы Вы видите в организации учебного процесса?

Качество преподавания	Несоответствие изучаемых	Расписание занятий	Организация приема зачетов	Другое	Проблем нет
-----------------------	--------------------------	--------------------	----------------------------	--------	-------------

дисциплин	дисциплин получаемой специальности		и экзаменов,		
0%	0%	5,61%	6,36%	0%	88,03%

4. Какие инновационные методы обучения используют преподаватели на занятиях?

Диалоговые лекции	Дискуссии	Тестовые формы контроля знаний	Деловые игры	Другое
17,36%	3,11%	56,02%	23,51%	0%

5. Предпринимают ли преподаватели попытки стимулировать интерес студентов к преподаваемой дисциплине?

Да	Затрудняюсь ответить	Нет
97,12 %	2,88 %	0%

6. Получаете ли Вы задания от преподавателей по самостоятельной работе?

Да, от всех преподавателей	Получаем, но не от всех преподавателей	Затрудняюсь ответить	Не получаем
100 %	0%	0%	0%

7. Какие проблемы возникают у Вас в процессе самостоятельной работы?

Недостаточно источников и материалов для работы	Трудно организовать самостоятельную работу (найти время, желание и т.д.)	Другое	Нет проблем
13,02 %	69,15 %	0%	17,83%

8. Удовлетворены ли Вы расписанием занятий?

Затрудняюсь ответить	Не удовлетворен	Полностью удовлетворен	Частично удовлетворен
4,67%	5,34%	76,11%	13,91%

9. Оказание помощи студентам в адаптации к обучению в ВУЗе

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
%	0%	%	%

10. Оказание помощи студентам в подготовке культурно-массовых, спортивно-оздоровительных мероприятий

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
8,11%	0%	12,89%	0%

11. Организация практики студентов

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
91,3%	0%	8,7%	0%

12. Оказание помощи студентам во взаимоотношениях с преподавателями, сотрудниками деканата

Высокий	Затрудняюсь ответить	Средний	Низкий
83,1%	0%	16,9%	0%

13. Если бы Вам пришлось выбирать направление подготовки (специальность) снова, как бы Вы поступили?

Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) и другой ВУЗ	Выбрал бы снова нынешнее направление подготовки (специальность) в этом ВУЗе	Выбрал бы это же направление подготовки (специальность), но в другом ВУЗе	Выбрал бы другое направление подготовки (специальность) в этом же ВУЗе
2,0%	78,2%	3,0%	16,8%

Результаты опроса педагогических работников Мичуринского филиала об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы 15.02.06 Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям)

1. Как Вы считаете, результаты независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности смогут выявить реальные проблемные вопросы в деятельности филиала?

да	нет	частично
62,6 %	12,3 %	25,1 %

2. Как бы Вы оценили санитарное состояние помещений филиала?

высокий уровень	средний уровень	низкий уровень
89,5 %	10,4 %	0,0 %

3. Каких компетенций не хватает лично Вам для реализации программы в современных условиях?

знания методики преподавания	знания социальной психологии, особенностей поведения обучающихся	практических навыков использования компетенций, формирующихся в ходе изучения дисциплины	знания цифровых технологий, которые можно применить в образовательном процессе	компетенций хватает
0,0 %	3,3 %	1,7 %	8,1 %	86,9 %

4. Используйте ли Вы при подготовке/проведении занятий реальные ситуации, представленные работодателями?

да	нет
83,4 %	16,6 %

5. Какого материально-технического обеспечения не хватает Вам для проведения занятий по Вашим дисциплинам?

мультимедийного оборудования	аудиторий, оснащенных компьютерами	программного обеспечения	специализированного оборудования	материалов
19,5 %	12,2 %	3,9 %	63,2 %	1,2 %

6. Каким образом Вы можете обратиться к руководству филиала с предложениями лично

лично	по электронной почте	через официальный сайт университета	по рабочему телефону
62,5 %	16,3 %	1,2 %	20,0 %

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе 15.02.06 Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт холодильно-компрессорных и теплонасосных машин и установок (по отраслям)
(Опрошено 12 работодателей)

1. Какую организацию (предприятие) Вы представляете (полное наименование организации)

2. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?

Да	Нет
53,1%	46,9%

3. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?

Да	Нет
51,2%	48,8%

4. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в практической подготовке обучающихся?

Да	Нет
100,0%	0,0%

5. Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?

Полностью соответствуют	В основном соответствуют	Частично соответствуют	Полностью не соответствуют	Затрудняюсь ответить
100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

6. Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
97,2%	2,8%	0,0%	0,0%	0,0%

7. Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
93,3%	6,7%	0,0%	0,0%	0,0%

8. Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
93,3%	6,7%	0,0%	0,0%	0,0%

9. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников взаимодействовать и работать в коллективе и команде?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
80,0%	20,0%	0,0%	0,0%	0,0%

10. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
85,7%	14,3%	0,0%	0,0%	0,0%

11. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие?

Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
66,9%	33,0%	0,1%	0,0%	0,0%

12. Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?

Намерены	Нет	Намерены, но при условии
82,1%	0,0%	17,9%

13. Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с филиалом?

Да, безусловно	Да, ограниченно	Нет	Другое
93,8%	6,2%	0,0%	0,0%

14. Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)

Заключение соглашений о прохождении практики	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации	Участие в профориентационных мероприятиях организации	Организация стажировок обучающихся	Проведение совместных мероприятий
100%	62,0%	89,1%	53,2%	51,2%

15. Укажите основные достоинства подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Высокий уровень практической подготовки	Желание выпускника работать	Высокий уровень теоретической подготовки	Профессионализм	Высокий уровень производственной дисциплины	Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации	Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации
92,3%	82,5%	92,3%	89,6%	85,6%	86,3%	82,6%

16. Укажите основные недостатки в подготовке выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Недостатки отсутствуют	Низкий уровень теоретической подготовки	Недостаточный уровень практической подготовки	Отсутствие желания работать	Низкая производственная дисциплина	Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	Низкий уровень общей профессиональной подготовки
98,2%	1,8%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

17. Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Регулярное проведение курсов повышения квалификации профессорско-преподавательского состава	Организация экскурсий на предприятия, соответствующие направлению подготовки (специальности)	Включение практикантов в производственный процесс	Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями	Совмещение направлений подготовки (специальностей)	Повышение профессионального уровня педагогических работников	Индивидуализация образовательных траекторий обучающихся
6,6%	100,0%	96,5%	0,0%	0,0%	1,2%	0,0%

18. Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего (возможен выбор нескольких вариантов ответов):

Знания новейших технологий	Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе)	Умение проявлять инициативу на работе	Умение применять инновации в своей работе	Знание законодательства	Знание иностранного языка
96,2%	83,6%	26,6%	56,3%	36,1%	0,8%