

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Аналитическая справка по результатам внутреннего мониторинга качества образования

Объект оценки: \_ Соответствие материально -технического оснащения учебных кабинетов, учебных лабораторий и мастерских требованиям ФГОС

Индикатор: Материально - техническое обеспечение образовательной деятельности

№	Параметр	Содержание
1.	Цель анализа (контроля)	Сбор и анализ статистических данных о соответствии материально-технического оснащения ФГОС
2.	Сроки проведения анализа (контроля)	Сентябрь 2021 -
3.	Лицо (лица), осуществляющие контроль	О.Н. Худякова – заместитель директора по УР Н.С. Ванюковья – заместитель по УПР
4.	Работа проведенная в процессе анализа (контроля)	Проведен анализ паспортов кабинетов, требований ФГОС, материалов инвентаризации.
5.	Результаты анализа (контроля)	В результате анализа были составлены карты соответствия материально-технического оснащения по реализуемым программам(прилагаются)
6.	Прилагаемые документы	Справки о материально-техническом оснащении образовательных программ
7.	Выводы	Оснащенность кабинетов и лабораторий в основном соответствует ФГОСам по реализуемым образовательным программам, необходимо дооснащение кабинетов по направлению «43.02.13 Технология парикмахерского искусства» и реконструкция и дооснащение кабинетов и лабораторий по направлению «38.02.05.Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
8.	Рекомендации и предложения	Необходимо пересмотреть формы паспортов кабинетов, ввести четкую систему формирования заявок на оснащение и отчеты об оснащенности и эксплуатации оборудования
9.	Обеспечение обратной связи	Рассмотреть вопросы материально-технического оснащения на ИМС и на заседаниях предметно цикловых комиссий.

Дата 04.09.2021

Лицо (лица), осуществляющие контроль О.Н. Худякова – заместитель директора по УР  
Н.С. Ванюковья – заместитель по УПР

**Соответствие требованиям к материально-техническому оснащению образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер** обеспеченность

<b>Кабинеты:</b>	
социально-экономических дисциплин;	100,0%
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	100,0%
товароведения продовольственных товаров;	100,0%
технологии кулинарного и кондитерского производства;	100,0%
иностранного языка;	100,0%
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	100,0%
технического оснащения и организации рабочего места.	100,0%
<b>Лаборатории:</b>	
Учебная кухня ресторана	100,0%
Учебный кондитерский цех.	100,0%
<b>Оснащение баз практик</b>	
Кухня организации питания:	100,0%
Кондитерский цех организации питания:	100,0%
<b>Спортивный комплекс</b>	
спортивный зал	75,0%
спортивная площадка	100,0%
<b>Залы:</b>	
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	100,0%
Актный зал	75,0%

<b>Соответствие требованиям к материально-техническому оснащению образовательной программы по направлению «43.02.13 Технология парикмахерского искусства»</b>		обеспеченность
<b>Кабинеты:</b>		
гуманитарных и социально-экономических дисциплин;		100,0%
иностранного языка;		100,0%
информатики и информационных технологий;		100,0%
рисунка и живописи.		10,7%
медико-биологических дисциплин;		19,0%
безопасности жизнедеятельности;		100,0%
<b>Лаборатории:</b>		
постижерных работ и исторической прически;		0,0%
моделирования и художественного оформления прически.		100,0%
<b>Мастерские:</b>		
салон-парикмахерская.		100,0%
<b>Спортивный комплекс</b>		
спортивный зал		75,0%
спортивная площадка		100,0%
<b>Залы:</b>		
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет		100,0%
Актный зал		100,0%
соответствие		77,3%

**Соответствие требованиям к материально-техническому оснащению образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

обеспеченность

<b>Кабинеты:</b>	
социально-экономических дисциплин;	100,0%
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	100,0%
товароведения продовольственных товаров;	100,0%
технологии кулинарного и кондитерского производства;	100,0%
иностранного языка;	100,0%
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	100,0%
технического оснащения и организации рабочего места.	100,0%
<b>Лаборатории:</b>	
Учебная кухня ресторана	100,0%
Учебный кондитерский цех.	100,0%
<b>Оснащение баз практик</b>	
Кухня организации питания:	100,0%
Кондитерский цех организации питания:	100,0%
<b>Спортивный комплекс</b>	
спортивный зал	75,0%
спортивная площадка	100,0%
<b>Залы:</b>	
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	100,0%
Актовый зал	75%

<b>Соответствие требованиям к материально-техническому оснащению образовательной программы 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров</b>	обеспеченность
<b>Кабинеты:</b>	
социально-экономических дисциплин;	100,0%
иностранного языка;	100,0%
математики и статистики;	100,0%
коммерческой деятельности;	100,0%
менеджмента и маркетинга;	100,0%
документационного обеспечения управления;	100,0%
метрологии и стандартизации;	100,0%
экологических основ природопользования;	
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.	100,0%
<b>Лаборатории:</b>	63,0%
информационных технологий в профессиональной деятельности;	100,0%
товароведения и экспертизы продовольственных товаров;	60,0%
товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;	60,0%
логистики;	50,0%
технического оснащения торговых организаций.	75,0%
<b>Мастерские:</b>	86,0%
учебный магазин;	60,0%
учебный склад.	96,0%
<b>Спортивный комплекс:</b>	
спортивный зал;	75,00%

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	100,00%
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.	0
Залы:	
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;	100%
актовый зал.	75%