

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж»

ПРИНЯТ
на общем собрании (конференции)
работников и обучающихся
«09» апреля 2026 г. Протокол № 3

УТВЕРЖДЕН
Приказом директора
БПОУ ВО «Череповецкий
многопрофильный колледж»
«14» апреля 2026 г. № 204

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ
бюджетного профессионального образовательного учреждения
Вологодской области «Череповецкий многопрофильный
колледж»
за 2025 год

Череповец
2026 год

ВВЕДЕНИЕ

Целью проведения самообследования является обеспечение доступности и открытости информации о деятельности БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» (далее – колледж).

Самообследование проведено в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения самообследования образовательной организацией, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 462 (с изменениями и дополнениями от 14 декабря 2017 года), и приказом Минобрнауки России от 10 декабря 2013 г. № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию» (с изменениями и дополнениями).

Процедура самообследования включает в себя следующие этапы:

- планирование и подготовку работ по самообследованию колледжа;
- организацию и проведение самообследования в колледже;
- обобщение полученных результатов и на их основе формирование отчёта;
- рассмотрение отчёта Педагогическим советом колледжа.

В ходе самообследования был проведён анализ основных направлений деятельности колледжа в 2025 году:

- образовательной деятельности;
- системы управления колледжем;
- организации учебного процесса;
- содержания и качества подготовки обучающихся;
- востребованности выпускников;
- качества кадрового состава;
- качества учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения;
- качества материально-технической базы;
- функционирования внутренней системы оценки качества образования,
- показателей деятельности организации, подлежащей самообследованию.

В процессе самообследования проведена оценка образовательной деятельности, системы управления, содержания и качества подготовки студентов, организации учебного процесса, востребованности выпускников, качества кадрового, учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения, материально-технической базы, системы качества образования, а также проведен анализ показателей деятельности колледжа.

Отчёт призван информировать потенциальных абитуриентов, обучающихся, их родителей, социальных партнёров и широкую общественность о деятельности колледжа.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОЛЛЕДЖА

Полное наименование Учреждения: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж» (БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж»).

Учреждение является некоммерческой организацией – государственным учреждением, тип – бюджетное профессиональное образовательное учреждение, вид Учреждения – колледж.

Место нахождения учреждения: Вологодская область, город Череповец.

Адрес: 162612 Россия, Вологодская область, город Череповец, улица Гоголя, 21.

Образовательная деятельность осуществляется по следующим адресам:

Вологодская область, город Череповец, улица Гоголя 21;

Вологодская область, город Череповец, улица Гоголя 27.

Учреждение имеет Шекснинский филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж».

Юридический адрес филиала: 162560, Вологодская область, Шекснинский район, п. Шексна, ул. Полевая, д. 10.

Образовательная деятельность осуществляется по следующим адресам:

Вологодская область, Шекснинский район, п. Шексна, ул. Полевая, д. 10;

Вологодская область, Шекснинский район, п. Шексна, ул. Полевая, д. 6 Б;

Вологодская область, Шекснинский район, п. Шексна, ул. Полевая, д. 6 А;

Вологодская область, Шекснинский район, п. Шексна, ул. Октябрьская.

Номер телефона (факса) Учреждения: (8202) 24-24-11.

Адрес электронной почты: chernnks@mail.ru.

Сайт Учреждения: <https://college-mnogoprofilnyj-cherepovec-r19.gosweb.gosuslugi.ru/>.

Социальные сети: https://vk.com/chernnks_professionalitet, https://max.ru/id3528011214_gos

На базе учреждения функционирует Ресурсный центр.

Учредителем Учреждения и собственником его имущества является Вологодская область. Функции и полномочия учредителя Учреждения осуществляет Министерство образования Вологодской области (далее - Учредитель). Полномочия собственника имущества Учреждения осуществляет Министерство имущественных отношений Вологодской области (далее – орган по управлению имуществом области).

Выписка из реестра лицензий на осуществление образовательной деятельности: регистрационный № Л035-01249-35/00231772, дата предоставления лицензии 28.10 2015 г.

Выписка из реестра аккредитованных организаций А007-01249-3501144734 от 20.11.2015 г. бессрочно.

Директор Учреждения – Васильева Жанна Юрьевна.

Колледж осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Трудовым кодексом Российской Федерации, Гражданским кодексом Российской Федерации, другими кодексами Российской Федерации, Указами Президента Российской Федерации, постановлениями Правительства Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами органов федеральной исполнительной власти, требованиями государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, Уставом колледжа.

Образовательная деятельность регламентируется в части, не охваченной Уставом, положениями, инструкциями, приказами, распоряжениями и другими видами локальных нормативных актов, содержащих нормы, регулирующие образовательные отношения. Локальные нормативные акты размещены на официальном сайте колледжа.

2. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КОЛЛЕДЖЕМ

Руководит деятельностью колледжа директор, который осуществляет непосредственное управление деятельностью колледжа, действует на основании законодательных и иных нормативных правовых актов Российской Федерации и Вологодской области, Устава и трудового договора.

Состав и численность работников в колледже регулируется штатным расписанием, утвержденным директором. Существующая система управления соответствует действующим организационно-правовым, распорядительным документам и утвержденной нормативно-правовой документации.

Управление колледжем осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж». Органами управления учреждения являются директор и иные органы управления: общее собрание (конференция) работников и обучающихся, совет учреждения, педагогический совет, родительский комитет, органы самоуправления обучающихся в пределах компетенции каждого из них.

Общее собрание (конференция) работников и обучающихся Учреждения проводится не реже двух раз в год. Собрание рассматривает вопросы, связанные с принятием устава и внесением изменений в устав, с заключением коллективного договора, принятием положения о совете Учреждения, а также выносимые на его обсуждение директором Учреждения или советом Учреждения; избирает состав комиссии по

социальному страхованию. Общее собрание (конференция) работников и обучающихся Учреждения правомочно принимать решения по обсуждаемому вопросу, если в его работе участвует не менее 75% работников Учреждения. Общее собрание (конференция) работников и обучающихся Учреждения принимает решения простым большинством голосов.

Общее руководство Учреждением осуществляет совет Учреждения, который состоит из выборных представителей от педагогических работников, администрации, технического персонала, в состав совета Учреждения входят также директор Учреждения и начальник планово-экономического отдела. Председателем совета Учреждения является директор Учреждения. Порядок формирования, полномочия и порядок работы совета регламентируется локальным актом - положением о совете, принятым общим собранием (конференцией) работников и обучающихся Учреждения и утвержденным директором Учреждения.

К компетенции совета Учреждения относятся вопросы общей организации учебного процесса, воспитания, предоставления платных услуг, приносящей доход, хозяйственной и административной деятельности, развития учреждения, социальной защиты обучающихся и персонала Учреждения. Решения совета проводятся приказом директора Учреждения.

К компетенции педагогического совета Учреждения относится определение конкретных направлений, задач, содержания и форм педагогической, учебно-методической и воспитательной деятельности Учреждения, повышения педагогического мастерства педагогов и координации их деятельности. Полномочия и порядок работы педагогического совета регламентируется локальным актом - положением о педагогическом совете, принятым советом Учреждения и утвержденный директором Учреждения.

В состав педагогического совета входят: директор Учреждения и его заместители, преподаватели, и другие работники, непосредственно участвующие в образовательном процессе. Непосредственно возглавляет педагогический совет директор Учреждения. Педагогический совет избирает из своего состава секретаря.

Родительский комитет Учреждения является коллегиальным органом самоуправления родителей обучающихся (законных представителей). В состав родительского комитета Учреждения входят председатели родительских комитетов групп. В работе родительского комитета Учреждения по мере необходимости могут принимать участие администрация Учреждения и педагогические работники Учреждения, руководители органов самоуправления Учреждения. Председатель родительского комитета Учреждения избирается из его состава. Компетенция и порядок работы родительского комитета Учреждения регламентируется локальным актом - Положением о родительском комитете Учреждения, утверждаемым директором Учреждения.

Структура, порядок формирования, а также компетенция и порядок организации деятельности органов самоуправления обучающихся учреждения регламентируются локальным актом - положением об органах самоуправления обучающихся.

Система управления колледжем соответствует действующему законодательству Российской Федерации и является эффективной с точки зрения предоставления образовательных услуг и удовлетворения запросов внутренних и внешних потребителей.

В 2025 году колледж продолжил реализацию Федерального проекта «Профессионалитет», который направлен на синхронизацию кадровой потребности предприятий с возможностями системы среднего профессионального образования в целях развития реального сектора экономики Российской Федерации в условиях импортозамещения, разработка, апробация и внедрение образовательной технологии по автоматизированному конструированию экспериментальных образовательных программ, направленных на создание новой гибкой модели системы подготовки квалифицированных кадров, отвечающей скорости технологизации отраслей экономики в рамках комплексной реструктуризации системы среднего профессионального образования.

3. СТРУКТУРА ПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Подготовка обучающихся ведется на основе образовательных программ СПО, разработанных образовательным учреждением в соответствии с требованиями ФГОС, профессиональных стандартов, и требований работодателей.

Для качественного ведения образовательного процесса программы подготовки специалистов среднего звена обеспечены всеми необходимыми ресурсами: квалифицированными педагогическими кадрами, учебно-материальной базой, учебно-методической документацией.

Реализуемые основные профессиональные образовательные программы в 2025 году

Очная форма обучения

№	Код	Наименование специальности / профессии	Базовый уровень образования	Квалификация	Срок обучения
Программы подготовки специалистов среднего звена					
1	38.02.08	Торговое дело	основное общее образование	Специалист торгового дела	2 года 10 месяцев
2	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	основное общее образование	Товаровед-эксперт	2 года 10 месяцев
3	43.02.13	Технология парикмахерского искусства	основное общее образование	Парикмахер-модельер	3 года 10 месяцев

4	43.02.14	Гостиничное дело	основное общее образование	Специалист по гостеприимству	3 года 10 месяцев
5	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	основное общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев
6	43.02.16	Туризм и гостеприимство	основное общее образование	Специалист по туризму и гостеприимству	2 года 10 месяцев
7	43.02.17	Технологии индустрии красоты	основное общее образование	Специалист индустрии красоты	2 года 10 месяцев
8	19.02.13	Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
9	29.02.10	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	основное общее образование	Технолог-конструктор	2 года 10 месяцев
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих					
1	43.01.09	Повар, кондитер	основное общее образование	повар <-->кондитер	3 года 10 месяцев
2	19.01.04	Пекарь	основное общее образование	Пекарь Кондитер	2 года 10 месяцев
3	19.01.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	основное общее образование	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	1 год 10 месяцев
4	18.01.33	Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям) (Шекснинский филиал)	основное общее образование	Лаборант	1 год 10 месяцев
5	43.01.09	Повар, кондитер (Шекснинский филиал)	основное общее образование	повар <-->кондитер	3 года 10 месяцев
6	13.01.10	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям) (Шекснинский филиал)	основное общее образование	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	2 года 10 месяцев
7	15.01.37	Слесарь-наладчик контрольно- измерительных приборов и автоматики (Шекснинский филиал)	основное общее образование	Слесарь-наладчик контрольно- измерительных приборов и автоматики	1 год 10 месяцев
8	35.01.27	Мастер сельскохозяйственного производства (Шекснинский филиал)	основное общее образование	Мастер сельскохозяйственного производства	1 год 10 месяцев

Заочная форма обучения

№	Код	Наименование специальности / профессии	Базовый уровень образования	Квалификация	Срок обучения
Программы подготовки специалистов среднего звена					

1	38.02.04	Коммерция (по отраслям)	основное общее образование	Менеджер по продажам	3 года 10 месяцев
2	38.02.04	Коммерция (по отраслям)	среднее общее образование	Менеджер по продажам	2 года 10 месяцев
3	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	основное общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	4 года 10 месяцев
4	44.02.01	Дошкольное образование	основное общее образование	Воспитатель детей дошкольного возраста	4 года 10 месяцев
5	44.02.01	Дошкольное образование	среднее общее образование	Воспитатель детей дошкольного возраста	3 года 10 месяцев
6	38.02.08	Торговое дело	основное общее образование	Специалист торгового дела	3 года 7 месяцев
7	38.02.08	Торговое дело	среднее общее образование	Специалист торгового дела	2 года 7 месяцев
8	43.02.16	Туризм и гостеприимство	основное общее образование	Специалист по туризму и гостеприимству	3 года 7 месяцев
9	43.02.16	Туризм и гостеприимство	среднее общее образование	Специалист торгового дела	2 года 7 месяцев
10	38.02.03	Операционная деятельность в логистике	среднее общее образование	Операционный логист	2 года 7 месяцев
11	38.02.03	Операционная деятельность в логистике	основное общее образование	Операционный логист	3 года 7 месяцев

Контингент обучающихся по очной форме обучения на 01.04.2026

№ п/п	Код	Наименование профессии/специальности	Форма обучения	Количество студентов
1	38.02.08	Торговое дело	очная	77
2	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	очная	33
3	19.02.13	Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	очная	41
4	43.02.13	Технологии парикмахерского искусства	очная	16
5	43.02.14	Гостиничное дело	очная	17
6	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	очная	83
7	43.01.09	Повар, кондитер	очная	292
8	29.02.10	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	очная	41
9	19.01.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	очная	92
10	43.02.16	Туризм и гостеприимство	очная	61
11	43.02.17	Технологии индустрии красоты	очная	67
12	18.01.33	Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям) (Шекснинский филиал)	очная	21

13	43.01.09	Повар, кондитер (Шекснинский филиал)	очная	52
14	13.01.10	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям) (Шекснинский филиал)	очная	24
15	15.01.37	Слесарь-наладчик контрольно- измерительных приборов и автоматики (Шекснинский филиал)	очная	17
16	35.01.27	Мастер сельскохозяйственного производства (Шекснинский филиал)	очная	44
ВСЕГО:				978

Контингент обучающихся очной формы обучения по состоянию на 01.04.2026 составил 978 человек, в том числе 158 человека на базе Шекснинского филиала. Количество обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих – 542 человек, в том числе 158 человека на базе Шекснинского филиала. Количество обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена – 436 человек.

Контингент обучающихся по заочной форме обучения на 01.04.2026

№ п/п	Код	Наименование профессии/специальности	Форма обучения	Количество студентов
1	38.02.04	Коммерция (по отраслям)	заочная	22
2	43.02.15	Поварское и кондитерское дело	заочная	79
3	44.02.01	Дошкольное образование	заочная	38
4	38.02.08	Торговое дело	заочная	34
5	43.02.16	Туризм и гостеприимство	заочная	17
ВСЕГО:				190

По заочной форме обучения контингент составляет 190 человек.

В 2025–2026 учебном году осуществляется обучение по программам в рамках федерального проекта «Профессионалитет» (очно) по следующим профессиям и специальностям: 38.02.08 Торговое дело, 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар, кондитер, 29.02.10 Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам), 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 43.02.16 Туризм и гостеприимство, 43.02.17 Технологии индустрии красоты.

При освоении программы подготовки специалистов среднего звена в рамках одного из видов профессиональной деятельности предусмотрено выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего с выдачей документа установленного образца.

Прием обучающихся в 2025 году

Приём на обучение в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (с дополнениями и изменениями), приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29.10.2013 г. №1199; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; ежегодно утверждаемыми Правилами приема в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» и другими нормативными документами.

Прием на обучение в колледж осуществляется на общедоступной основе, на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

Прием студентов на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования за счет средств регионального бюджета осуществлялся в соответствии с результатами конкурса на установление контрольных цифр приема граждан по образовательным программам среднего профессионального образования для обучения за счет средств бюджета Вологодской области.

Перечень специальностей и профессий, на которые осуществлялся прием поступающих в 2025-2026 учебном году за счет средств областного бюджета:

Код специальности, профессии СПО	Наименование специальности, профессии СПО	Базовое образование граждан при поступлении	Срок обучения	Форма обучения	Количество предлагаемых для приема бюджетных мест	Вступительные испытания
программы подготовки специалистов среднего звена						
43.02.17	Технологии индустрии красоты	основное общее образование	2 года 10 месяцев	очная	25	рисунок (в форме творческого задания) —

						изобразительное искусство)
43.02.16	Туризм и гостеприимство	основное общее образование	2 года 10 месяцев	очная	25	
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	основное общее образование	3 года 10 месяцев	очная	25	
38.02.08	Торговое дело	основное общее образование	2 год 10 месяцев		50	
19.02.13	Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основное общее образование	3 года 10 месяцев	очная	25	
29.02.10	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	основное общее образование	2 год 10 месяцев	очная	25	рисунок (в форме творческого задания — изобразительное искусство)
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих						
43.01.09	Повар, кондитер	основное общее образование	2 года 10 месяцев	очная	100	
19.01.18	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	основное общее образование	1 год 10 месяцев	очная	50	
35.01.27	Мастер сельскохозяйственного производства (Шекснинский филиал)	основное общее образование	1 год 10 месяцев	очная	25	
43.01.09	Повар, кондитер (Шекснинский филиал)	основное общее образование	2 года 10 месяцев	очная	25	
35.01.27	Мастер сельскохозяйственного производства (Шекснинский филиал)	основное общее образование	1 год 10 месяцев	очная	25	
Всего:					400	

Структура и объемы подготовки кадров соответствуют потребностям регионального рынка труда.

4. КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Оценка качества образования осуществляется в соответствии с

Положением о внутриколледжном контроле в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж», утвержденным приказом директора от 29.09.2018 № 354. Объектами контроля являются: материально-техническая база, кадровое обеспечение учебно-воспитательного процесса, программно-методическое, информационное обеспечение реализации ФГОС, успеваемость и достижения студентов, соответствие содержания и качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС, воспитательная работа со студентами, методическая деятельность педагогического коллектива, выполнение решения коллегиальных органов, состояние охраны труда, противопожарной и антитеррористической безопасности. Осуществление внутриколледжного контроля проводится на основании ежегодного плана, утвержденного директором.

Основное внимание в направлении внутриколледжного контроля было уделено качеству знаний обучающихся. Оценка качества подготовки квалифицированных специалистов в колледже осуществлялась на основе:

- мониторинга приема граждан в колледж;
- мониторинга результатов ВПР;
- мониторинга результатов административного контроля;
- мониторинга результатов контроля знаний в ходе рубежного контроля (межсессионного);
- мониторинга результатов контроля знаний обучающихся в ходе промежуточной аттестации (экзаменационных сессий);
- мониторинга результатов ГИА.

Контроль успеваемости обучающихся осуществлялся в соответствии с внутренними локальными актами.

Промежуточный контроль включает в себя ту или иную форму аттестации (контрольная работа, зачёт, экзамен, курсовая работа) по каждой дисциплине, МДК, ПМ соответствующей специальности.

Разработаны оценочные материалы (экзаменационные билеты, контрольные работы, контрольные задания и тесты), что позволяет оценивать усвоение обучающимися учебного материала как по отдельным разделам (темам), так и по дисциплине (МДК, ПМ) в целом.

Количество обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении в 2025 году составило 33 человек.

В 2025 году стипендию Правительства Российской Федерации получают 6 человек.

МОНИТОРИНГ ТРУДОУСТРОЙСТВА ВЫПУСКНИКОВ

Результаты трудоустройства выпускников 2025 года выпуска

Наименование специальностей /профессий с указанием кодов	Всего выпускников, чел.	Занятые выпускники					Служба в армии по призыву	Декретный отпуск	Неформальная занятость	Не трудоустроены
		Официально трудоустроены	Из них по профессии/специальности	ИП	Самозанятые	Продолжили обучение				
38.02.04 Коммерция (по отраслям)	18	17	17					1		
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	34	21	21					1		
43.02.14 Гостиничное дело	34	16	16				2			
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	19	16	16							
19.02.10 Технология продукции общественного питания	21	21	21							
43.01.09 Повар, кондитер	48	32	32				2			
19.01.04 Пекарь	15	11	11							
19.01.18Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	39	19	19						1	
Шекснинский филиал										
13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)	43	16	7		1	2	15	1	5	
15.01.35 Мастер слесарных работ	34	14	5			2	13		3	
18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям)	19	9	3		1	3				3
35.01.13 Тракторист-машинист	22	5	3				9			2

сельскохозяйственного производства										
43.01.09 Повар, кондитер	14	7	2			2				3
Итого:	360	204	173		2	7	43	3	9	8

С целью оказания содействию трудоустройству выпускников в колледже создан Центр карьеры БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж».

Центр карьеры – структурное подразделение БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж», реализующее задачи по содействию в трудоустройстве обучающихся и выпускников.

Основной целью деятельности Центра является обеспечение условий для маршрутизации и трудоустройства обучающихся и выпускников профессиональной образовательной организации в соответствии с освоенной профессией/ специальностью среднего профессионального образования.

С выпускниками колледжа поддерживается постоянная связь, создаётся банк данных о выпускниках колледжа. Они обеспечиваются информацией о вакантных рабочих местах на предприятиях и организациях туризма, торговли и общественного питания. С целью развития способности обучающихся к успешной социализации в обществе, адаптации на рынке труда, повышению уровня информированности выпускников о состоянии и тенденциях рынка труда проводятся семинары-консультации, встречи с работодателями – представителями предприятий торговли и общественного питания города.

Востребованность выпускников колледжа остается стабильно высокой.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Организация образовательного процесса в колледже строится в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Правилами внутреннего распорядка обучающихся бюджетного профессионального образовательного учреждения Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж», требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и другими нормативно-правовыми актами в сфере профессионального образования.

Учебный год в колледже начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом по соответствующей образовательной программе.

Обучение и воспитание ведутся на русском языке.

В процессе освоения образовательных программ среднего профессионального образования обучающимся по очной форме обучения предоставляются каникулы. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими образовательных программ среднего профессионального образования, составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы) (при освоении программ подготовки специалистов среднего звена), практическую подготовку в виде учебной и производственной практики, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Объем обязательных аудиторных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов (дифференцированных зачетов) – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Воспитательная деятельность в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж».

Рабочая программа воспитания БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» 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 разработана и утверждена с участием педагогического совета, студенческого совета, родительского комитета. Реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

Направления воспитания:

- гражданское воспитание – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- патриотическое воспитание – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу

и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- эстетическое воспитание – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- профессионально-трудовое воспитание - формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- экологическое воспитание – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- ценности научного познания – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

Система организации воспитания и социализации обучающихся.

№	Показатели	Данные по воспитательной работе
1.	Заседание Совета Профилактики	На Совете профилактики рассматривались вопросы успеваемости, посещаемости, нарушения Устава колледжа, пропусков занятий без уважительной причины. В течение учебного года на заседании Совета Профилактики рассматривались персональные дела 68 обучающихся.
2.	Профилактика асоциальных форм поведения	Наличие и реализация программы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся (в том числе в структуре рабочей программы воспитания)
3.	Численность обучающихся, состоящих на внутреннем учете	11 - обучающихся, вовлечены в психолого-педагогическое сопровождение на основе индивидуальной профилактической программы
4.	Количество обучающихся, состоящих на внутреннем учете, вовлеченных в просоциальную деятельность	11 - обучающиеся, вовлечены в наставничество, в дополнительное образование, в деятельность молодежных общественных объединений.

5.	Заседание психолого-педагогического консилиума	11 - обучающихся, проблемы которых рассмотрены в 2025 году на психолого-педагогическом консилиуме. Решение задач по выявлению обучающихся с особыми образовательными потребностями, сопровождение их профессионального образования (обучения) исходя из индивидуальных особенностей.
6.	Организация работы службы медиации (восстановительные технологии)	8 - обучающихся, проблемы которых рассмотрены службой медиации (примирения)
7.	Деятельность студенческого самоуправления	90 - обучающихся, являющихся членами органов студенческого самоуправления (входящий в органы самоуправления в группе, в органы самоуправления в колледже, общежитии)
8.	Деятельность студенческого спортивного клуба	121 - обучающихся, вовлеченных в деятельность спортивного клуба
9.	Деятельность волонтерских отрядов	90 - обучающихся, вовлеченных в деятельность волонтерских отрядов. 512 - обучающихся, принимающих участие в волонтерском движении, в том числе в составе волонтерских отрядов по различным направлениям добровольчества (социальное, экологическое, событийное и т.п.), а также в индивидуальной добровольческой деятельности
10.	Деятельность общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи «Движение первых»	520 - обучающихся, участников проектов Общероссийского общественно-государственного движения детей и молодежи «Движение первых»
11.	Деятельность общественного формирования «Наркопост» по осуществлению комплекса мероприятий первичной и вторичной профилактики злоупотребления психоактивных веществ «Пост «Здоровье+», добровольного студенческого патруля.	10 - участников добровольного студенческого патруля (проведение рейдов на территории колледжа и общежития с целью Выявления запрещённых веществ, а также рекламы (наркографити). Профилактике правонарушений и нарушений общественного порядка, в том числе связанных с употреблением или хранением психоактивных веществ (ПАВ).
12.	Реализация курса внеурочной деятельности «Разговоры о важном» Реализация курса внеурочной деятельности «Герои Вологодчины».	В течении учебного года
13.	Социально-психологическое тестирование с использованием электронного ресурса сайта АОУ ВО ДПО ВИРО на предмет раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ.	Обеспечен 100% охват студентов колледжа в социально-психологическом тестировании.
14.	Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся из семей участников СВО	Оказание экстренной психологической помощи и поддержки детям участников СВО, организация сетевого и межведомственного взаимодействия для оказания необходимой помощи детям участников СВО.
15.	Психолого-педагогическое сопровождение студентов, относящиеся к категории из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из приемных семей и лиц из их числа.	Анализ социально-психологической адаптации и профессиональной ориентации студентов. Разработка и реализация индивидуального плана психолого-педагогического сопровождения. Организация социально-информационной помощи по вопросам социальной защиты обучающихся (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа). Ежемесячный мониторинг условий жизни несовершеннолетних в семьях опекунов (попечителей). Мониторинг микроклимата в семье, социального окружения, анализ факторов риска. Усиление контроля за посещаемостью

		учебных занятий, успеваемостью. Составление актов и передача в отдел опеки и попечительства.
16.	Психолого-педагогическое сопровождение подготовки студентов к государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена	Разработка и реализация практико-ориентированного курса подготовки студентов к государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена
17.	Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья, детьми-инвалидами	Проведения мероприятий психолого-педагогической реабилитации или абилитации, мероприятий по общему и профессиональному образованию. Участие в Чемпионате по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс».

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Численность педагогических работников составляет 67 человека. Численность работников, имеющих высшее образование, составляет 50 человек (75% от общего количества педагогических работников). 4 работника получают высшее образование (6%). 1 работник обучается в магистратуре (1%).

Численность педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, составляет 43 человека (64 % от общего количества педагогических работников), в том числе:

- высшая квалификационная категория – 22 чел. (33 %)
- первая квалификационная категория – 21 чел. (31 %).

Повышение квалификации в 2025 году

В 2025 году педагогический коллектив колледжа прошел следующие курсы повышения квалификации с получением удостоверений:

№	ФИО	Курсы	Дата
1.	Шохирева Н.В.	Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс», 72 часа	07.02.2025
2.	Кудринская М.В.	Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс», 72 часа	07.02.2025
3.	Поликарпова О.А.	Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс», 72 часа	07.02.2025
4.	Небышева А.Н.	Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства «Абилимпикс», 72 часа	07.02.2025
5.	Кудринская М.В.	Разговоры о важном: организация и обеспечение внеурочной деятельности, 36 часов	12.02.2025
6.	Кудринская М.В.	Критическое мышление в структуре гибких навыков, 36 часов	21.03.2025
7.	Ильина Д.Ю.	Содержание требований ФГОП ООО и СОО: организация образовательного процесса обучающихся по обновленным ФГОС на уроках русского языка и литературы, 72 часа	28.03.2025
8.	Соколов А.А.	Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час	06.08.2025
9.	Ерастова С.И.	Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час	06.08.2025
10.	Коняева Е.В.	Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час	06.08.2025
11.	Мешавкина Т.И.	Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час	06.08.2025

12.	Шорохова Л.А.	Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час	06.08.2025
13.	Бабурина Е.М.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
14.	Савина Н.И.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
15.	Харапонова О.В.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
16.	Шиловская А.С.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
17.	Сапогова Н.А.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
18.	Кудашова Н.Б.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
19.	Мавричева Е.Н.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
20.	Тимина Ю.Е.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
21.	Шорохова Л.А.	Цифровые компетенции работников образовательных организаций, 72 часа	23.04.2025
22.	Ильина Д.Ю.	Цифровая культура педагога профессиональной образовательной организации, 16 часов	25.06.2025
23.	Меледичева Т.С.	Воспитательная деятельность кураторов групп СПО, 36 часов	30.06.2025
24.	Шиловская А.С.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	30.06.2025
25.	Васильева Ж.Ю.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	30.06.2025
26.	Харапонова Т.В.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	30.06.2025
27.	Сизьмина Н.А.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	30.06.2025
28.	Кудринская М.В.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	30.06.2025
29.	Костромина В.С.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
30.	Сапогова Н.А.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
31.	Шорохова Л.А.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
32.	Савина Н.И.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
33.	Молочкова А.В.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
34.	Соколов А.А.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
35.	Морозова И.В.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
36.	Харапонова О.В.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
37.	Баскакова И.В.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
38.	Ильина Д.Ю.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	15.08.2025
39.	Антонова П.В.	Организация инклюзивного профессионального образования в СПО, 72 часа	14.11.2025
40.	Антонова П.В.	Гибкие навыки в профессиональном развитии личности педагога, 36 часов	27.10.2025
41.	Зайцева Л.Н.	Основные техники оказания первой помощи в ООО, 24 часа	31.10.2025
42.	Антонова П.В.	Реализация курса внеурочной деятельности «Разговоры о важном» в организациях СПО, 24 часа	24.11.2025
43.	Сизьмина Н.А.	Реализация курса внеурочной деятельности «Разговоры о важном» в организациях СПО, 24 часа	24.11.2025
44.	Ерастова С.И.	Управление реализацией курса «Разговоры о важном», 24 часа	24.11.2025
45.	Баскакова И.В.	Управление реализацией курса «Разговоры о важном», 24 часа	24.11.2025
46.	Зайцева Л.Н.	Цифровая культура педагога ПОО, 16 часов	05.12.2025
47.	Загорулько И.Ю.	Цифровая культура педагога ПОО, 16 часов	05.12.2025
48.	Девятаева Г.В.	Цифровая культура педагога ПОО, 16 часов	05.12.2025
49.	Жиркова А.О.	Цифровая культура педагога ПОО, 16 часов	05.12.2025
50.	Баскова О.Н.	Цифровая культура педагога ПОО, 16 часов	05.12.2025
51.	Котова А.А.	Цифровая культура педагога ПОО, 16 часов	05.12.2025
52.	Жовтоног Н.С.	ИКТ в профессиональной деятельности, 16 часов	05.12.2025
53.	Жукова В.В.	Подготовка и проведение демонстрационного экзамена, 16 часов	05.12.2025
54.	Чегодаева Ю.В.	Подготовка и проведение демонстрационного экзамена, 16 часов	05.12.2025
55.	Катичева М.Н.	Использование ИКТ при подготовке участников к конкурсам профессионального мастерства, 16 часов	05.12.2025

56.	Сандальнева Е.А.	Использование ИКТ при подготовке участников к конкурсам профессионального мастерства, 16 часов	05.12.2025
57.	Кобелев А.Ю.	Работа в программах визуализации	05.12.2025
58.	Сапогова Н.А.	Работа в программах визуализации	05.12.2025
59.	Меледичева Т.С.	Работа в программах визуализации	05.12.2025
60.	Чистова К.Р.	Работа в программах визуализации	05.12.2025
61.	Борисова С.С.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	07.11.2025
62.	Небышева А.Н.	Современные подходы к воспитанию в системе СПО, 72 часа	07.11.2025
63.	Баскакова И.В.	Противодействие правонарушениям, совершаемым с использованием ИКТ, 72 часа	28.11.2025
64.	Сизьмина Н.А.	Противодействие правонарушениям, совершаемым с использованием ИКТ, 72 часа	28.11.2025

12 педагогических работников получили диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель». 3 педагогических работника получили диплом о профессиональной переподготовке по программе «Государственное и муниципальное управление».

2 преподавателя обучились на эксперта демонстрационного экзамена.

12 представителей работодателя обучились по ФП «Профессионалитет» и получили диплом о переподготовке («Педагогика и методика преподавания профессиональных дисциплин при реализации программ СПО в рамках федерального проекта «Профессионалитет»») с правом преподавания в СПО.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

С целью выполнения требований к реализации программ подготовки специалистов среднего звена ежегодно ведется работа по актуализации действующего и разработке нового необходимого учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Основные результаты методической работы педагогического коллектива в 2025 году:

- разработаны ОПОП-П по 8 направлениям подготовки;
- проведены индивидуальные консультации и семинары для повышения методического уровня педагогов в овладении новыми педагогическими технологиями;
- педагогами колледжа обобщен и распространен педагогический опыт на различных уровнях (от уровня ОУ до всероссийского);
- подготовлены студенты – победители и призеры конкурсов различного уровня.

В колледже особое внимание уделяется созданию и совершенствованию учебно-нормативного и учебно-методического обеспечения образовательного процесса. Эта деятельность является одним из ключевых направлений методической работы, направленной на обеспечение качества обучения.

БИБЛИОТЕЧНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Библиотека обеспечивает учебно-воспитательный процесс информационными материалами: учебной, научной, справочной, научно-популярной, художественной литературой, периодическими и электронными изданиями.

Главная задача библиотеки – полное и оперативное библиотечное и информационно-библиографическое обслуживание обучающихся, преподавателей, сотрудников колледжа в соответствии с информационными запросами читателей.

В соответствии с планом работы библиотеки на учебный год оформляются книжные выставки, проводятся беседы у выставок, даются обзоры новой литературы и информация об иных возможностях библиотеки. Информация о поступлении новых книг и периодических изданий размещается на сайте колледжа.

Фонд литературы в библиотеке колледжа и филиала составляет 50894 экземпляра. Учебная литература: 22486 экземпляров. Учебно-методическая литература: 960 экземпляров. Художественная литература: 20871 экземпляр. Подключены электронные библиотечные системы Юрайт. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, в том числе и отраслевые. Ежегодно осуществляется подписка на издания периодической печати по профилю обучения. В библиотеке имеется читальный зал с обеспечением возможности работы на стационарных компьютерах с выходом в сеть Интернет (3 компьютера, МФУ).

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» расположено:

- I, II учебные корпуса по ул. Гоголя, д. 21 построены в 1967 году:
 - общая площадь учебных помещений составляет 2882,4 м² и 1434,6 м² соответственно;
 - учебные корпуса размещаются в трехэтажных кирпичных зданиях, построенных по типовому проекту, соединены переходом;
 - в состав помещений учебных корпусов входят:
 - 24 учебные аудитории общеобразовательного цикла и профессиональной подготовки;
 - учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех;
 - лаборатория Швейного дела (12 рабочих мест) и лаборатория Конструирования и моделирования изделий лёгкой промышленности (13 рабочих мест);
 - актовый зал на 150 посадочных мест;
 - спортивный зал площадью 162 м²;
 - столовая на 180 посадочных мест;

- методкабинет;
- три компьютерных кабинета.
- Здание по ул. Гоголя, 21 построено в 1967 году:
 - общая площадь учебных помещений составляет 1658,1 м², здание имеет 2 этажа, в нем размещаются лаборатории, оснащенные по ФП «Профессионалитет», из них:

- лаборатории:
 - Лаборатория Гостиничного дела (24 рабочих места)
 - Лаборатория парикмахерского искусства (12 рабочих мест)
 - Лаборатория эстетической косметологии (6 рабочих мест)
 - Лаборатория ногтевого сервиса (6 рабочих мест)
 - Лаборатория торгового дела (24 рабочих места)
 - Лаборатория виртуальной автоматизации процессов производства (24 рабочих места)
 - Лаборатория Ресторанного дела (24 рабочих места)
 - Лаборатория поварского дела (10 рабочих мест)
 - Лаборатория кондитерского дела (5 рабочих мест)
 - Лаборатория хлебопечения (5 рабочих мест)
 - Лаборатория холодных блюд и закусок (12 рабочих мест)

- Здание по ул. Гоголя, 27 построено в 1972 году:
 - общая площадь учебных помещений составляет 697,3 м², здание имеет 4 этажа;
 - в здании имеется:
 - библиотека на 25487 экземпляров;
 - читальный зал на 24 посадочных места;
 - Медицинский блок (состоит из медицинского процедурного кабинетов, изолятора);
 - 8 учебных кабинетов.
 - В здании размещается общежитие коридорного типа (27 комнат). На первом этаже размещаются душевые, постирочные, комната отдыха, комната самоподготовки.

Для осуществления образовательной деятельности Шекснинский филиал БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» располагает соответствующей материально-технической базой:

- 2 учебных корпуса (общая площадь 2225,2 кв. м. + 1452 кв. м.);
- 1 корпус практических занятий (общая площадь 2064.4 кв.м.);
- учебный полигон (трактородром и площадка для учебной езды общая площадь 12218 кв.м.);
- кабинеты по общеобразовательным дисциплинам – 7;
- кабинеты по предметам профессионального цикла – 7;
- лаборатории – 3;
- учебно-производственные мастерские – 4;
- библиотека (библиотечный фонд 25407 экземпляров);

- спортзал площадью 154,8 кв.м.;
- общежитие (100 мест);
- столовая (120 посадочных мест)

Территория учреждения благоустроена, озеленена, подъездные пути имеются. На территории учреждения имеется спортивная зона: футбольное поле, баскетбольная и волейбольная площадки, беговая дорожка; игровое оборудование.

Качественный образовательный процесс обеспечивают технические средства обучения:

- компьютеры - 242 шт., используются в учебных целях – 212 шт., (подключены к сети Интернет – 212);
- мультимедийные проекторы – 3 шт.;
- интерактивные доски – 10 шт.;
- МФУ – 24 шт.;
- принтеры – 15 шт.;
- количество автоматизированных рабочих мест, подключенных к информационной сети управления организацией – 15.

Учебно-производственное, учебно-лабораторное, компьютерное оборудование используется в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» в соответствии с целевым назначением. Все имеющееся в колледже оборудование используется работниками и студентами в учебной и внеурочной работе. Планирование образовательного процесса осуществляется с учетом эффективного использования оборудования.

Материально-техническая база колледжа соответствует санитарным и противопожарным нормам.

Вывод: кадровое, библиотечно-информационное, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение колледжа соответствует требованиям ФГОС СПО.

**Внутренняя система оценки качества образования
БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж»
(очная форма обучения)**

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательным программам среднего профессионального образования

Раздел 1. Оценка удовлетворенности качеством подготовки выпускников (шкала оценки от 1 до 10)

1. Удовлетворенность уровнем теоретической подготовки студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Актуальностью теоретических знаний	8,91	9	9	8	9	8	10	8	9	9	10	9
Соответствием теоретических знаний квалификации	9,36	9	9	9	10	8	10	8	10	10	10	10
Умением применять теоретические знания в профессиональной деятельности	8,82	10	10	9	10	8	8	8	8	8	9	9

2. Удовлетворенность уровнем практической подготовки студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям м	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Актуальностью практических навыков	9,64	9	10	9	10	10	10	10	9	10	10	9
Достаточностью их для практического применения	9,64	9	10	9	10	10	10	10	9	10	10	9
Умением применять их в нестандартных ситуациях	9,18	8	9	9	10	10	9	8	9	10	10	9

3. Удовлетворенность способностью студентов колледжа к адаптации

	Средний балл по всем направлениям м	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Быстротой адаптации	9,00	9	9	8	10	8	10	8	9	10	9	9
Стрессоустойчивостью	8,45	8	9	8	9	8	9	8	9	9	8	8
Умением восстанавливать силы	7,91	8	7	8	8	6	9	6	9	9	9	8

4. Удовлетворенность коммуникативными качествами студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Способность налаживать контакты в коллективе	9,00	10	10	9	10	8	10	8	9	9	8	8
Культура общения	8,64	10	10	10	9	8	10	8	8	10	7	5
Способность выстраивать контакты с потребителями услуг	9,09	10	10	10	9	8	10	9	8	10	8	8

5. Удовлетворенность дисциплиной и исполнительностью студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Выполнение должностных обязанностей	8,73	10	10	9	10	8	10	9	8	9	7	6

Соблюдение внутренней дисциплины и самоорганизованность	9,00	10	10	9	10	9	10	10	8	9	8	6
---	------	----	----	---	----	---	----	----	---	---	---	---

6. Удовлетворенность способностью студентов колледжа к самообразованию

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Стремление к самообразованию	8,18	10	10	7	8	6	9	9	9	10	7	5
Способность самостоятельно усваивать новые знания	7,82	9	9	7	8	6	9	9	8	9	7	5

7. Удовлетворенность дополнительными знаниями и умениями студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Владение информационными технологиями	7,91	9	9	8	8	7	9	7	7	9	8	6
Правовые, экономические и др. знания	8,55	10	10	9	9	8	10	9	8	8	7	6

Раздел 2. МНЕНИЕ РАБОТОДАТЕЛЯ О КАЧЕСТВЕ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

1. Намерение в настоящее время и в будущем принимать выпускников колледжа на работу

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Намерены, безусловно	80%	100%	78%	70%	92%	68%	80%	83%	88%	88%	80%	80
Намерены, но при наличии определённых условий	20%	0%	12%	30%	8%	32%	20%	17%	12%	12%	20%	20%
Нет	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Подавляющее большинство работодателей, имеющих в своем штате сотрудников-выпускников колледжа, намерены и в настоящее время, и в перспективе принимать на работу выпускников колледжа, т.е. другими словами, организации/предприятия вполне удовлетворены уровнем подготовки выпускников БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж». Из этого числа работодателей (20%) отметили о готовности принять на работу выпускников при некоторых условиях. В основном речь идет о наличии вакантных мест в организации и успешном прохождении собеседования выпускником-соискателем на вакантную должность.

2. Желание развивать деловые связи и сотрудничать с колледжем

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
ДА	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
НЕТ	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Все респонденты готовы к дальнейшему развитию деловых связей и сотрудничеству с колледжем, что подтверждается 100% положительным ответом при их анкетировании.

3. Намерен ли работодатель рекламировать выпускников колледжа другим работодателям

	Средний балл по всем направлениям	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Да, безусловно	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Да, но не всех	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Нет	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

На вопрос: «Намерены ли Вы рекомендовать наших выпускников другим работодателям», все респонденты (100%) выбрали

ответ «Да».

4. Достоинства в подготовке выпускников колледжа

	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Высокий уровень теоретических знаний	*	100%	*	100%	*	100%	*	*	*	80%	90%
Высокий уровень практической подготовки	*	100%	*	100%	*	100%	*	*	*	80%	90%
Владение современными методами и технологиями деятельности	*	100%	*	100%	*	90%	*	*	*	70%	80%
Профессионализм выпускников	*	100%	*	100%	*	100%	*	*	*	80%	70%
Готовность выпускников к быстрому реагированию в нестандартных ситуациях	*	80%	*	100%	*	100%	*	*	*	80%	90%
Высокий уровень производственной дисциплины	*	100%	*	100%	*	100%	*	*	*	60%	50%
Желание выпускников работать	*	90%	*	80%	*	100%	*	*	*	70%	70%
Желание выпускников к саморазвитию и самообразованию	*	100%	*	100%	*	100%	*	*	*	80%	90%
Владение коммуникативными навыками	*	100%	*	100%	*	100%	*	*	*	60%	50%

* выпуска по данному направлению подготовки еще не было

К основным достоинствам выпускников колледжа работодатели относят высокий уровень практической подготовки, желание работать, а также высокий уровень производственной дисциплины и теоретической подготовки, а также желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации, владение коммуникативными навыками.

5. Основные недостатки в подготовке выпускников колледжа

	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Низкий уровень теоретических знаний	*	10%	*	10%	*	0%	*	*	*	20%	25%
Недостаточный уровень практической подготовки	*	0%	*	10%	*	0%	*	*	*	0%	0%
Отсутствие желания работать	*	20%	*	20%	*	10%	*	*	*	30%	25%
Низкая производственная дисциплина	*	0%	*	0%	*	0%	*	*	*	20%	25%
Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	*	0%	*	0%	*	0%	*	*	*	10%	10%
Низкий уровень общей профессиональной подготовки	*	0%	*	0%	*	0%	*	*	*	10%	15%

* выпуска по данному направлению подготовки еще не было

В целом, респонденты отмечают недостаточно сформированные навыки к самообразованию и саморазвитию, а также предлагают повысить уровень общей профессиональной подготовки выпускников. Наряду с этим, респонденты просят обратить внимание на повышение уровня теоретических знаний, повышение производственной дисциплины.

7. Предложения по подготовке выпускников колледжа

	Торговое дело	Поварское и кондитерское дело	Туризм и гостеприимство	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технология парикмахерского искусства	Гостиничное дело	Технологии индустрии красоты	Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	Конструирование, моделирование и технология изготовления изделий легкой промышленности (по видам)	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья
Повысить уровень теоретических знаний	*	10%	*	10%	*	0%	*	*	*	20%	25%
Улучшить уровень практической подготовки	*	10%	*	10%	*	10%	*	*	*	10%	10%
Повысить навыки производственной дисциплины	*	10%	*	10%	*	10%	*	*	*	20%	30%
Повысить навыки саморазвития и самообразования	*	10%	*	10%	*	10%	*	*	*	20%	15%
Повысить уровень общей культуры	*	0%	*	10%	*	0%	*	*	*	30%	40%

Для улучшения подготовки кадров по всем направлениям подготовки в колледже работодатели считают необходимо:

- улучшить навыки саморазвития и самообразования;
- повысить навыки производственной дисциплины и уровень теоретической подготовки;
- прививать стремление хорошо и качественно работать по выбранной профессии и «научить включать голову»;
- организовать проектно-ориентированное обучение в рамках курса с моделированием реальных производственных ситуаций.

В списке важных навыков выпускников работодатели выделяют следующие дополнительные компетенции:

- творческую, целеустремленную и инициативную личность, с хорошими знаниями;
- специалистов, бесконфликтно входящих в рабочий коллектив и умеющих работать в команде.
- готовность брать на себя ответственность;
- находить решение в нестандартных обстоятельствах;
- знать иностранный язык;
- быть коммуникативными и стрессоустойчивыми;
- обладать управленческими навыками;
- уметь работать в команде.

Опираясь на анализ дополнительных компетенций, перечисленных работодателями во время опроса, можно сделать

вывод: обществу нужны профессионально и разносторонне подготовленные специалисты, умеющие конкурировать на рынке труда.

5.2. Результаты опросов педагогических работников профессиональной организации об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательных программ среднего профессионального образования

С целью изучения удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательных программ среднего профессионального образования в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» проводилось анкетирование преподавателей, мастеров производственного обучения.

Педагогам было предложено заполнить анкету, отметив позиции, которые в наибольшей степени отвечают их мнению. В анкетировании приняло участие 33 педагога и мастера производственного обучения.

№ п.п.	Вопрос	Ответ
1.	Укажите, пожалуйста, стаж работы в колледже	До 5 лет - 22 (56,4%) -5-10 лет – 7 (17,9%) -11-15 лет- 3 (7,7%) -16-20 лет -2 (5,1%) - Более 20 лет – 5 (12,8%)
2.	Ваш возраст?	До 20-30 - 2 (5,1%) -31-40- 10 (25,6%) -41-50 - 14 (35,9%) -51-60 – 7 (17,9%) -Старше 60 -6 (15,4%)
3.	Отметьте, пожалуйста, преподавателем каких дисциплин Вы являетесь?	43,1% -общеобразовательных дисциплин 5,9%-ОГСЭ дисциплин 13,7%-общепрофессиональных дисциплин 29,4%-дисциплин профессиональных модулей 5,9%-учебной, производственной практики
4.	Отметьте, пожалуйста, профессии	
5.	Имеете ли Вы опыт практической работы по профилю преподаваемых дисциплин, (производственного обучения)?	-Да -23 (59%) -Нет- 16 (41%)
8.	Нуждаетесь ли Вы лично в повышении квалификации?	-Да- 16 (41%) -Нет- 23 (59%)
9.	Предоставляет ли Вам колледж возможность пройти курсы повышения квалификации, обучающие семинары, стажировки?	Да – 33 (84,6%) -Нет- 0 (0%) -Затрудняюсь ответить-6 (15,4%)
10.	Какую форму повышения квалификации Вы считаете наиболее приемлемой для себя в настоящее время?	Программы дистанционного обучения - 21 (28,8%) -Курсы повышения квалификации и методические (обучающие) семинары в др. ПОО- 13 (17,8%) -Стажировка в производственных подразделениях- 8 (11%) -Посещение лекций и практических занятий - коллег своих и в других ПОО- 8 (11%) -Изучение новой литературы- 11 (15,1%)

		-Участие в семинарах, конференциях- 12 (16,4%)
11.	Чем Вас привлекает работа в колледже (укажите не более 3 вариантов ответов)	-Высокий престиж учреждения- 7 (6,3%) -Хорошие условия труда - 15 (13,5%) -Возможность интересной, творческой работы с обучающимися - 23 (20,7%) -Возможность профессионального роста - 7 (6,3%) -Интересная внеурочная работа (предметные декады, конкурсы профессионального мастерства, чемпионаты и др.) - 9 (8,1%) -Хорошая морально-психологическая атмосфера в коллективе - 7 (6,3%) -Регулярность и размер выдачи заработной платы – 11 (9,9%) -Близость от места жительства- 18 (16,2%) -Возможность внедрять свои разработки и педагогические идеи в образовательную деятельность - 14 (12,6%)
12.	Какие технологии при проведении занятий Вы преимущественно используете?	-Активные- 16 (48,5%) -Интерактивные- 12 (36,4%) -Другие- 5 (15,2%)
13.	Используете ли Вы информационные технологии при проведении уроков?	-Да- 24 (72,7%) -Нет- 9 (27,3%)
14.	Оцените, как часто в своей работе вы используете электронную библиотечную систему	-Использую часто-6 (18,2%) -Использую редко- 13 (39,4%) -Не использую-14 (42,4%)
15.	Оцените качество информационного обеспечения	- Высокое – 3 (9,1%) - Низкое – 4 (12,1%) - Среднее – 26 (78,8%)
16.	Оцените качество методической работы	- Высокое – 10 (30,3%) - Низкое – 2 (6,1%) - Среднее – 21 (63,6%)
17.	Какие проблемы учебного процесса требуют, по Вашему мнению, первоочередного решения? (Выберите из предложенного списка не более 5 проблем)	Недостаток учебно-методической литературы- 8 (12,7%) Неудобное расписание- 0 Отсутствие возможности оперативного размножения раздаточных материалов для занятий- 9(14,3%) Слабая система диагностики и оценки знаний обучающихся- 2 (3,2%) Недостаточный учет запросов работодателей- 5(7,9%) Организация практики- 1 (1,6%) Низкая дисциплина обучающихся- 22 (34,9%) Недостаточная материально-техническая база- 16 (25,4%)
18.	Какие затруднения и проблемы Вы испытываете в своей повседневной	Не хватает времени на изучение дисциплины (курса)- 1 (1,2%)

	педагогической практике?	Нет свободных кабинетов- 1 (1,2%) Не хватает технического оснащения- 23 (28%) Не хватает методического обеспечения-4 (4,9%) Отсутствие воспитанности обучающихся- 16 (19,5%) Отсутствие мотивации обучения- 15 (18,3%) Не хватает компьютерной техники- 20 (24,4%) Не хватает знаний методики и педагогики- 2 (2,4%)
19.	Оцените в целом работу колледжа по шкале от 1 до 5	-3 – 6 человек (18,2%) -4 - 19 человек (57,6%) -5- 8 человек (24,2%)
20.	Ваши предложения и пожелания по улучшению качества работы в колледже	1.Улучшение базы за счет привлечения спонсоров 2.Наличие тематических педсоветов, круглых столов 3.Улучшение материально-технической базы 4.Усилить требования к посещаемости 5. Усилить институт наставничества 6. Усилить методическую работу с коллективом. 7. Оснастить лабораторию для проведения химических анализов.

Итоговый результат: 66% (по сравнению с прошлым годом уровень удовлетворенности вырос на 2%)

Таким образом, анализ результатов изучения удовлетворенности педагогами условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательных программ среднего профессионального образования позволил сделать следующие выводы.

В качестве положительных моментов можно выделить следующее:

1. Педагоги колледжа демонстрируют высокий уровень удовлетворенности доступностью необходимой информации, касающейся учебного процесса, внеучебных мероприятий, планируемых мероприятий колледжа.

2. Большинство сотрудников удовлетворены предоставляемыми колледжем возможностями пройти курсы повышения квалификации, обучающие семинары, стажировки. Наиболее приемлемой формой повышения квалификации педагоги выделяют курсы повышения квалификации, посещение лекций и практических занятий коллег своих и в других ПОО.

3. В качестве факторов, влияющих на привлекательность труда в ПОО выделяют хорошие условия труда, возможность интересной, творческой работы с обучающимися.

4. При проведении занятий педагоги преимущественно используют активные и интерактивные технологии. Информационные технологии в профессиональной деятельности используют 76% преподавателей и мастеров производственного обучения.

Пути решения обозначенных проблем могут быть следующие:

Низкий уровень дисциплины, воспитанности, отсутствие мотивации к обучению

1. Развитие наставничества, индивидуализация обучения, целевое обучение, создание педагогического отряда, включение студентов в управление колледжем, трудоустройство в период практики, трудоустройство в период летних каникул, проектная деятельность, включение в конкурсное движение, совершенствование совместной работы всех участников образовательного процесса, разработка механизмов (в том числе локальных актов) по улучшению посещаемости студентами занятий, строгое соблюдение требований локальных актов преподавателями по передаче экзаменов

Материально-техническое обеспечение

2. Расширение спектра баз практической подготовки, развитие партнерства, развитие сетевого взаимодействия. Обучение использованию возможностей ЭБС. Развитие внебюджетной деятельности.

5.2. Результаты опросов обучающихся профессиональной организации об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательных программ среднего профессионального образования

Тема исследования: уровень социализации в выпускных группах.

Цель исследования: выявить степень подготовленности обучающихся к самостоятельной жизни.

Объект исследования: студенты 2, 3, 4 курсов

Методика: анкета выпускника.

Результат исследования:

Всего в исследовании участвовали 5 выпускных групп.

	Критерий	Повар, кондитер	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	Поварское и кондитерское дело	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
1	В какой степени Вы удовлетворены результатами своего обучения	4,1	3,7	4,9	5
2	Соответствуют ли результаты обучения в колледже Вашим ожиданиям	4	4	5	5
3	Уровень полученных Вами знаний по специальности	4,1	4,4	4,9	5
4	В какой степени удовлетворены Ваши родители качеством Вашего обучения	4,3	4,5	4,5	4,5
5	В какой степени Вы удовлетворены качеством преподавания специальных дисциплин	5	5	5	4,7
6	В какой степени Вы удовлетворены оснащением мастерских и лабораторий колледжа	5	5	5	4
7	В какой степени Вы удовлетворены качеством учебной практики	4	4,5	5	4,7
8	В какой степени Вы удовлетворены библиотечными и информационными ресурсами	3,9	4,6	4,6	4,2
9	Ориентированность учебного процесса на подготовку студентов к реальным условиям работы, к выходу на рынок труда	4	4	4,6	4,8
10	Приобретение и развитие общих или универсальных навыков (например, командная работа, решение проблем, самоорганизация, инициативность и др.)	3,9	4,1	5	5

11	Состояние порядка и дисциплины в колледже	4	3,7	5	5
12	Умение педагогов создавать в группе учащихся атмосферу положительного эмоционального настроя	4,1	4,1	5	5
13	Удовлетворенность доброжелательностью, вежливостью, компетентностью сотрудников колледжа	3,7	3,5	4,5	4,5
14	Возможность найти работу по получаемой Вами профессии	5	5	5	5
15	Свою готовность жить независимой самостоятельной жизнью	4,3	4,6	4,3	4,3
16	Готовность рекомендовать своим родственникам, друзьям и знакомым обучение в колледже	4,5	4	4,5	5

Выше всего студенты оценили работу колледжа по таким критериям:

- удовлетворенность родителей качеством обучения;
- удовлетворенность качеством преподавания специальных дисциплин;
- удовлетворенность библиотечными и информационными ресурсами;
- уровень полученных знаний по специальности;
- готовность жить независимой самостоятельной жизнью;
- оснащенность мастерских.

Самые низкие баллы по таким критериям как:

- удовлетворенность доброжелательностью, вежливостью, компетентностью сотрудников колледжа.

Проследим динамику степени подготовленности обучающихся к самостоятельной жизни за последние 5 лет.

	Критерий	2020 - 2021	2021- 2022	2022 - 2023	2023- 2024	2024- 2025
1	Состояние порядка и дисциплины в колледже	3,9	3,8	3,9	3,9	3,9
2	Техническое оснащение учебных мастерских и учебных кабинетов	3,9	3,8	4,1	4,0	5
3	Уровень полученных Вами знаний по профессии	4,2	4,2	4	4,3	4,4
4	Умение педагогов создавать в группе учащихся атмосферу положительного эмоционального настроя	4,3	4	4,1	4,1	4,1
5	Возможность найти работу по получаемой Вами профессии	3,7	3,7	3,9	3,9	4,5
6	Уровень ваших профессиональных умений и навыков, необходимых для успешной работы в современных экономических условиях	4	4	4,1	4,0	4,3
7	Свою готовность жить независимой самостоятельной жизнью	4,3	4,4	4,3	4,3	4,4

Таким образом, можно сделать вывод о том, что средние баллы за 2024-2025 учебный год не имеют большого расхождения по сравнению с предыдущим учебным годом. Менее всего студенты удовлетворены состоянием порядка и дисциплины в колледже.

Таким образом, можно сделать вывод, что студенты всех групп готовы к независимой самостоятельной жизни. Средний балл – от 4.

В этой связи в качестве приоритетных задач необходимо поставить следующие:

1. Проводить системную работу по интегрированию работодателей в образовательно-производственный процесс, интегрированию студентов в отношения с работодателями: увеличить объем учебных часов на предприятиях, совместно с представителями предприятий вести разработку конкурентных ОПОП, проводить работу по организации практической подготовки на площадках предприятий, экскурсий, обеспечению временного трудоустройства во время практик, разработке курсовых и дипломных работ на материале предприятий, привлечению работодателей для преподавательской деятельности по совместительству, деятельности экспертов демонстрационного экзамена. С целью повышения продуктивности студентов, обеспечения наивысшей квалификации и локальных навыков внедрить в образовательный процесс ключевые соединительные интерфейсы – инструменты взаимодействия работодателей, студентов, ПОО (полигоны технологического партнерства, проекты). Организовать УПК как инструмент постепенной, но быстрой трансформации филиала колледжа в интересах технологического партнерства с предприятиями.

2. Организовать системные встречи с работодателями, центрами занятости по информированию о вакансиях, мерах государственной поддержке, мерах поддержки молодых специалистов на предприятии, встречи с успешными выпускниками колледжа, которые получили меры поддержки, закрепились на предприятии, продолжают обучение в вузах и др. Расширить спектр форм организации совместного профессионального и карьерного сопровождения студентов колледжа: стажировки, уроки успеха, дни предприятий, деловые завтраки и др.

**Внутренняя система оценки качества образования
БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» (заочное отделение)**

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательным программам среднего профессионального образования

Раздел 1 Оценка удовлетворенности качеством подготовки выпускников (шкала оценки от 1 до 10)

Выпуска по направлениям «Туризм и гостеприимство», «Торговое дело», «Дошкольное образование», «Поварское и кондитерское дело» не было.

2. Удовлетворенность уровнем теоретической подготовки студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Актуальностью теоретических знаний	9	9	9
Соответствием теоретических знаний квалификации	9,5	9	10
Умением применять теоретические знания в профессиональной деятельности	10	10	10

2. Удовлетворенность уровнем практической подготовки студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Актуальностью практических навыков	8,5	9	8
Достаточностью их для практического применения	8,5	8	9
Умением применять их в нестандартных ситуациях	9	9	9

3. Удовлетворенность способностью студентов колледжа к адаптации

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Быстротой адаптации	9,5	9	10
Стрессоустойчивостью	8,5	9	8
Умением восстанавливать силы	8,5	9	8

4. Удовлетворенность коммуникативными качествами студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Способность налаживать контакты в коллективе	8,5	9	8

Культура общения	9,5	10	9
Способность выстраивать контакты с потребителями услуг	10	10	10

5. Удовлетворенность дисциплиной и исполнительностью студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Выполнение должностных обязанностей	10,0	10	10
Соблюдение внутренней дисциплины и самоорганизованность	10,0	10	10

6. Удовлетворенность способностью студентов колледжа к самообразованию

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Стремление к самообразованию	9,0	9	9
Способность самостоятельно усваивать новые знания	9,5	10	9

7. Удовлетворенность дополнительными знаниями и умениями студентов колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Владение информационными технологиями	9,5	9	10
Правовые, экономические и др. знания	8,5	9	8

Раздел 2. «МНЕНИЕ РАБОТОДАТЕЛЯ О КАЧЕСТВЕ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ»

6. Количество выпускников колледжа принятых на работу

за последние 5 лет

Всего по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
29	11 (57 %)	18 (75 %)

За последние пять лет в организации социальных партнеров колледжа было трудоустроено 29 обучающихся, наибольшее количество обучающихся (75%) по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания», (57 %) по направлению подготовки «Коммерция (по отраслям).

Выпуска по направлениям «Туризм и гостеприимство», «Торговое дело», «Дошкольное образование», «Поварское и кондитерское дело» не было.

7. Намерение в настоящее время и в будущем принимать выпускников колледжа на работу

	Средний балл по всем направлениям	Туризм и гостеприимство	Торговое дело	Дошкольное образование	Поварское и кондитерское дело	Коммерция (по отраслям) 0 (0 %)
Намерены, безусловно	93,2 %	83%	88%	100%	100%	95%
Намерены, но при наличии определённых условий	6,8 %	17%	12%	0%	0%	5%
Нет	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Подавляющее большинство работодателей, имеющих в своем штате сотрудников-выпускников колледжа, намерены и в настоящее время, и в перспективе принимать на работу выпускников филиала колледжа, т.е. другими словами, организации/предприятия вполне удовлетворены уровнем подготовки выпускников заочного отделения БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж». Из этого числа работодателей (6,8 %) отметили о готовности принять на работу выпускников при некоторых условиях. В основном речь идет о наличии вакантных мест в организации и успешном прохождении собеседования выпускником-соискателем на вакантную должность.

8. Желание развивать деловые связи и сотрудничать с колледжем

		Средний балл по всем направлениям	Туризм и гостеприимство	Торговое дело	Дошкольное образование	Поварское и кондитерское дело
ДА	100%	100%	100%	100%	100%	100%
НЕТ	0%	0%	0%	0%	0%	0%

Все респонденты готовы к дальнейшему развитию деловых связей и сотрудничеству с колледжем, что подтверждается 100% положительным ответом при их анкетировании.

9. Намерен ли работодатель рекламировать выпускников колледжа другим работодателям.

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Да, безусловно	100%	100%	100%
Да, но не всех	0%	0%	0%
Нет	0%	0%	0%

На вопрос: «Намерены ли Вы рекомендовать наших выпускников другим работодателям», все респонденты (100%) выбрали ответ «Да».

10. Достоинства в подготовке выпускников колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Высокий уровень теоретических знаний	67 %	50%	84%

Высокий уровень практической подготовки	65%	45%	85%
Владение современными методами и технологиями деятельности	58 %	40%	76%
Профессионализм выпускников	78 %	70%	86%
Готовность выпускников к быстрому реагированию в нестандартных ситуациях	92 %	90%	94%
Высокий уровень производственной дисциплины	100%	100%	100%
Желание выпускников работать	100%	100%	100%
Желание выпускников к саморазвитию и самообразованию	90 %	90%	90%
Владение коммуникативными навыками	80 %	90%	70%

К основным достоинствам выпускников колледжа работодатели относят желание работать (100%), а также высокий уровень производственной дисциплины (100 %) и теоретической подготовки (67%), высокий уровень практической подготовки (65%), а также желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации (90%), владение коммуникативными навыками (80 %).

6. Основные недостатки в подготовке выпускников колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Коммерция (по отраслям)	Технология продукции общественного питания
Низкий уровень теоретических знаний	33 %	50%	16%
Недостаточный уровень практической подготовки	35%	55%	15%
Отсутствие желания работать	0%	0%	0%
Низкая производственная дисциплина	0 %	0%	0%
Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	10 %	10%	10%
Низкий уровень общей профессиональной подготовки	20 %	20%	20%

В целом, респонденты отмечают недостаточный уровень практической подготовки (35%), низкий уровень теоретических знаний (33%), а также предлагают повысить уровень общей профессиональной подготовки выпускников (20 %). Наряду с этим, респонденты просят обратить внимание на отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию (10 %), повышение производственной дисциплины (15 %).

7. Предложения по подготовке выпускников колледжа

	Средний балл по всем направлениям	Туризм и гостеприимство	Торговое дело	Дошкольное образование	Поварское и кондитерское дело	Коммерция (по отраслям)
Повысить уровень теоретических знаний	18 %	30%	20%	20%	10%	0%

Улучшить уровень практической подготовки	14 %	10%	0%	20%	10%	20%
Повысить навыки производственной дисциплины	20%	10%	20%	30%	20%	30%
Повысить навыки саморазвития и самообразования	30%	30%	40%	20%	10%	0%
Повысить уровень общей культуры	18 %	20%	20%	10%	10%	20%

Для улучшения подготовки кадров по всем направлениям подготовки в колледже работодатели считают необходимо:

- улучшить навыки саморазвития и самообразования (30%);
- повысить навыки производственной дисциплины и уровень теоретической подготовки (18%).
- прививать стремление хорошо и качественно работать по выбранной профессии и «научить включать голову»;
- организовать проектно-ориентированное обучение в рамках курса с моделированием реальных производственных ситуаций.

В списке важных навыков выпускников работодатели выделяют следующие дополнительные компетенции:

- творческую, целеустремленную и инициативную личность, с хорошими знаниями;
- специалистов, бесконфликтно входящих в рабочий коллектив и умеющих работать в команде.
- готовность брать на себя ответственность;
- находить решение в нестандартных обстоятельствах;
- знать иностранный язык;
- быть коммуникативными и стрессоустойчивыми;
- обладать управленческими навыками;
- уметь работать в команде.

Опираясь на анализ дополнительных компетенций, перечисленных работодателями во время опроса, можно сделать вывод: обществу нужны профессионально и разносторонне подготовленные специалисты, умеющие конкурировать на рынке труда.

8.Выбор направлений дальнейшего сотрудничества

	Средний балл по всем направлениям	Туризм и гостеприимство	Торговое дело	Дошкольное образование	Поварское и кондитерское дело
Производственная практика студентов на базе Вашей организации	72,5 %	70%	80%	60%	80%
Участие ваших сотрудников в образовательном процессе	10 %	10%	10%	10%	10%
Целевая подготовка специалистов	7,5%	0 %	0%	30 %	0%

для Вашего предприятия					
Трудоустройство студентов к Вам на предприятие	27,5%	20%	10%	50%	30%

Как показывают полученные результаты, большая часть опрошенных респондентов указывает на то, что участвует в организации прохождения практики в их учреждениях (72,5%), заключает договора о целевом обучении, часть опрошенных работодателей уже принимали участие в составе аттестационных комиссий на ГИА, в программах практико-ориентированного обучения, некоторые работодатели обращались в колледж для поиска сотрудников.

Полученные данные свидетельствуют о высокой степени удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников заочного отделения БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» и позволяют сделать выводы о том, что, по мнению представителей работодателей компетенции выпускников колледжа, сформированные при освоении профессиональных образовательных программ СПО, полностью или в основном соответствуют образовательным стандартам.

Анкетирование помогло выявить проблемные точки в подготовке специалистов, требующие корректировки и выявить те направления образовательной деятельности, которые необходимо усилить для повышения конкурентоспособности и большей мобильности выпускников на современном рынке труда. Таким образом, можно сделать вывод об общей достаточности навыков выпускников колледжа, результаты анкетирования дают положительную характеристику и доказывают важность дальнейшего развития всех форм подготовки студентов и тесного взаимодействия с организациями и предприятиями региона.

5.3. Результаты опросов педагогических работников профессиональной организации об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательных программ среднего профессионального образования

С целью изучения удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательных программ среднего профессионального образования на заочном отделении БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» проводилось анкетирование преподавателей, мастеров производственного обучения.

Педагогам было предложено заполнить анкету, отметив позиции, которые в наибольшей степени отвечают их мнению. В анкетировании приняло участие 15 педагогов и мастеров производственного обучения.

№ п.п.	Вопрос	Ответ
1.	Укажите, пожалуйста, стаж работы в колледже	До 5 лет - 3 (20%) -5-10 лет - 4(26,6 %) -11-15 лет- 2(13,3 %) -16-20 лет -4(26,6%) - Более 20 лет – 2 (13,3%)
2.	Ваш возраст?	До 30 -0 (0 %) -31-40-5 (35,7%) -41-50 -5 (35,7%) -51-60 2(14,3%) -Старше 60 -2(14,3%)
3.	Отметьте, пожалуйста, преподавателем каких дисциплин Вы являетесь?	15% -общеобразовательных дисциплин 7%-ОГСЭ дисциплин 18%-общепрофессиональных дисциплин 38%-дисциплин профессиональных модулей 22%-учебной, производственной практики
4.	Отметьте, пожалуйста, профессии по преподаваемым дисциплинам	Профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 38.02.08 Торговое дело 43.02.16 Туризм и гостеприимство 44.02.01 Дошкольное образование 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
5.	Имеете ли Вы опыт практической работы по профилю преподаваемых дисциплин, (производственного обучения)?	-Да -11 (73,4%) -Нет- 4(26,6%)
8.	Нуждаетесь ли Вы лично в повышении квалификации?	-Да -11 (73,4%) -Нет- 4(26,6%)
9.	Предоставляет ли Вам колледж возможность пройти курсы повышения квалификации, обучающие семинары, стажировки?	Да – 15 (100%) -Нет- 0 (0%) -Затрудняюсь ответить-0 (0%)
	100%	

10.	Какую форму повышения квалификации Вы считаете наиболее приемлемой для себя в настоящее время?	Программы дистанционного обучения - 1 (6,7%) Курсы повышения квалификации и методические (обучающие) семинары в др. ПОО- 6 (40 %) Стажировка в производственных подразделениях-3 (20%) Посещение лекций и практических занятий - коллег своих и в других ПОО- 1 (6,7%) Изучение новой литературы- 1 (6,7%) Участие в семинарах, конференциях-3 (20%)
11.	Чем Вас привлекает работа в колледже (укажите не более 3 вариантов ответов)	-Высокий престиж учреждения- 2 (13,3%) -Хорошие условия труда - 3 (20%) -Возможность интересной, творческой работы с обучающимися - 2 (13,3%) -Возможность профессионального роста - 1 (6,7%) -Интересная внеурочная работа (предметные декады, конкурсы профессионального мастерства, чемпионаты и др.) - 1 (6,7%) -Хорошая морально-психологическая атмосфера в коллективе - 4 (26,6 %) -Регулярность и размер выдачи заработной платы – 1 (6,7%) -Близость от места жительства- 0 (0%) -Возможность внедрять свои разработки и педагогические идеи в образовательную деятельность - 1 (6,7%)
12.	Какие технологии при проведении занятий Вы преимущественно используете?	-Активные- 5(33,3%) -Интерактивные- 9(60%) -Другие-1(6,7%)
13.	Используете ли Вы информационные технологии при проведении уроков?	-Да- 12(80%) -Нет- 3(20%)
14.	Оцените, как часто в своей работе вы используете электронную библиотечную систему	-Использую часто-3 (20%) -Использую редко- 8(53,3%) -Не использую-4(26,7%)
15.	Оцените качество информационного обеспечения	-Отлично-5 (33,3%) -Хорошо- 9(60%) -Удовлетворительно- 1(6,7%) -Неудовлетворительно- 0(0%)
16.	Оцените качество методической работы	-Отлично -12человек-86,7% -Хорошо-2 человека-13,3% -Удовлетворительно -0 человек-0%
100%		

17.	Какие проблемы учебного процесса требуют, по Вашему мнению, первоочередного решения? (Выберите из предложенного списка не более 5 проблем)	Недостаток учебно-методической литературы-5 (33,3%) Неудобное расписание-1(6,7%) Отсутствие возможности оперативного размножения раздаточных материалов для занятий- 1(6,7%) Слабая система диагностики и оценки знаний обучающихся- 3(20%) Недостаточный учет запросов работодателей- 2 (13,3%) Организация практики-1(6,7%) Низкая дисциплина обучающихся-1(6,7%) Недостаточная материально-техническая база-1 (6,7%)
18.	Какие затруднения и проблемы Вы испытываете в своей повседневной педагогической практике?	Не хватает времени на изучение дисциплины (курса)- 2(13,3%) Нет свободных кабинетов-0(0%) Не хватает технического оснащения-3(20%) Не хватает методического обеспечения-2(7%) Отсутствие воспитанности обучающихся- 3(20%) Отсутствие мотивации обучения- 1(6,7%) Не хватает наглядного обеспечения- 2 (13,3%) Не хватает компьютерной техники- 1(6,7%) Не хватает знаний методики и педагогики- 1(6,7%)
19.	Оцените в целом работу колледжа по шкале от 1 до 5	-3 – 0 человек (0%) -4 - 5 человек (33,3%) -5- 10 человек (66,7%)
100%		
20.	Ваши предложения и пожелания по улучшению качества работы в колледже	1.Улучшение базы за счет привлечения спонсоров 2.Наличие тематических педсоветов, круглых столов 3.Создание компьютерного класса 4.Усилить требования к посещаемости

Итоговый результат:
100%

(по сравнению с прошлым годом уровень удовлетворенности вырос на 8%)