



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

ОТЧЕТ
о результатах самообследования
образовательной программы
по профессии
19.01.04 «Пекарь»
Пекарь
присваиваемая квалификация

Рассмотрен и одобрен
на заседании ученого совета факультета СПО

Декан _____ Асмолова Е.В.

Протокол № 8 от «29» 03 2023 г.



Воронеж, 2023

Раздел 1. Общие сведения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее - образовательная программа, ОП) реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 465.

1.2 Образовательная программа реализуется с использованием сетевой формы на основании договора от «___» _____ 20___ г. № ____, заключенного с _____ не реализуется
полное наименование юридического лица

1.3 Уровень использования эффективных профориентационных методик в работе с абитуриентами.

Наименование показателя	Значение показателя
Для образовательных программ СПО – указывается средний балл по аттестату обучающихся 1 курса.	4,03

Раздел 2. Оценка реализации образовательной программы

2.1. Сведения об ученых степенях, званиях педагогических (научно-педагогических) работников, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях:

Наименование показателя	Значение показателя
Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, награды, международные почетные звания или премии, в том числе полученные в иностранном государстве и признанные в Российской Федерации, и (или) государственные почетные звания в соответствующей профессиональной сфере, и (или) являющихся лауреатами государственных премий в соответствующей профессиональной сфере и приравненными к ним членами творческих союзов, лауреатами, победителями и призерами творческих конкурсов, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации соответствующей образовательной программы высшего образования	15%

2.2. Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)) педагогических (научно-педагогических) работников	Информация о наличии ученой степени, ученого звания/категории, наград, международных почетных званий или премий, в том числе полученных в иностранном государстве и признанных в Российской Федерации и (или) государственных почетных званий в соответствующей профессиональной сфере, и (или) лауреата государственных премий в соответствующей профессиональной сфере и приравненного к ним членства в творческих союзах, лауреатства, побед и призов в творческих конкурсах	Объем учебной нагрузки педагогического работника	
					количество часов	доля от ставки
1	2	3	4	5	6	6
1	ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Грошева Л.В.	основное место работы	-/преподаватель	44	0,04
2	ОП. 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Мезенцева Г.В.	основное место работы	-/преподаватель высшей квалификационной категории	57	0,052
3	ОП. 03 Безопасность жизнедеятельности	Жесткова Т.В.	основное место работы	-/преподаватель высшей квалификационной категории	50	0,046
	ОП.05 Основы финансовой грамотности	Васнинова В.М.	основное место работы	-/преподаватель первой квалификационной категории	48	0,044
4	ОП. 04 Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира	Еремина Т.А.	основное место работы	к.э.н./преподаватель высшей квалификационной категории	120	0,111
5	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сахарных изделий				16	0,014

П ВГУИТ 1.2.02 - 2023

6	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий				24	0,022
7	МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Саввина А.Г.	основное место работы	-/преподаватель высшей квалификационной категории	114	0,105
8	МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий				124	0,114
9	МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				124	0,114
10	МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок				94	0,087
11	МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий				94	0,087
12	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий				24	0,022
13	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий				24	0,022
14	ФК. 00 Физическая культура и спорт	Платонов Э.В.	основное место работы	-/преподаватель высшей квалификационной категории	80	0,074

П ВГУИТ 1.2.02 - 2023

15	МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Шапкарина А.И.	основное место работы	к.т.н./преподаватель высшей квалификационной категории	51	0,047
16	МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Барсукова Е.Н.	внешний совместитель	-/преподаватель	24	0,022
17	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий				24	0,022
18	УП.01.01 Учебная практика				36	0,033
19	УП.02.01 Учебная практика				144	0,133
20	ПП.01.01 Производственная практика				72	0,066
21	ПП.02.01 Производственная практика				72	0,066
22	УП.03.01 Учебная практика				108	0,1
23	ПП.03.01 Производственная практика				72	0,066
24	УП.04.01 Учебная практика				72	0,066
25	ПП.04.01 Производственная практика				36	0,033

26	УП.05.01 Учебная практика				36	0,033
27	ПП.05.01 Производственная практика				36	0,033

2.3. Доля научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся (далее - специалисты-практики)

Наименование показателя	Значение показателя
Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области), в общем числе работников, реализующих образовательную программу	51

2.4 Сведения о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

№ п/п	Ф.И.О. специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной деятельности, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся
1	2	3	4	5	6
1	Барсукова Елена Николаевна	ПАО «Центрторг»	зав. производством	6 лет	24 года
2	Кузьмина Ирина Андреевна	ООО «Варина мама»	шеф-кондитер	8 лет	8 лет

2.5 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы в электронной информационно-образовательной среде ВГУИТ

Наименование показателя	Значение показателя со ссылкой на официальный сайт ВГУИТ
Наличие в электронной информационно-образовательной среде ВГУИТ ссылки на описание образовательной программы с приложением ее копии, ссылки на учебный план, ссылки на календарный учебный график	https://vsuet.ru/sveden/education
Наличие в электронной информационно-образовательной среде ВГУИТ ссылки на аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы), ссылки на рабочие программы дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью, ссылки на рабочие программы практик, ссылки на программу ГИА	https://vsuet.ru/sveden/education

2.6 Результаты участия обучающихся образовательной программы в процедурах внутренней системы оценки качества образования

<https://vsuet.ru/sveden/document/reports/vnutrennyaya-otsenka-kachestv>

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно -телекоммуникационной сети "Интернет",

Качество подготовки выпускников по результатам государственной итоговой аттестации, защиты выпускных квалификационных работ обучающихся образовательной программы за 2021-2022г.:

<https://vsuet.ru/documents/itogi/obrasov/2022.pdf>

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно -телекоммуникационной сети "Интернет",

2.7. Реализация воспитательной работы обучающихся образовательной программы

Наименование показателя	Значение показателя со ссылкой на официальный сайт ВГУИТ
Наличие в электронной информационно-образовательной среде ВГУИТ ссылки на рабочую программу воспитания и ссылки на календарный план воспитательной работы с приложением их копий	<i>Имеется</i> https://vsuet.ru/documents/sveden/education/bacal/ https://vsuet.ru/documents/sveden/education/bacal/
Успешные практики реализации воспитательной работы в ходе освоения обучающимися образовательной программы, участие обучающихся ОП в работе органов студенческого самоуправления, молодежных общественных объединений, штаба студенческих отрядов, студенческих отрядов, кружков, клубов и т.п.	https://vsuet.ru/documents/sveden/education/bacal/

2.8. Реализация научно-исследовательской деятельности

Наименование показателя	Значение показателя со ссылкой на официальный сайт ВГУИТ
Наличие на сайте ВГУИТ ссылки на отчет по НИД	Имеется https://vsuet.ru/sveden/document/result-work
Результаты научно-исследовательской деятельности по профилю образовательной программы, количество участников и победителей студенческих научных конференций, конкурсов научно-исследовательских работ и др. (региональных, всероссийских, международных).	https://vsuet.ru/sveden/document/result-work

2.9 Показатели трудоустройства выпускников по образовательной программе за последние 3 года: 2020 г. -30%, 2021 г. -55%, 2022 г. -24%.

Раздел 3. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Лаборатория Микробиологических методов анализа (ауд. 419) Микроскоп «МикроМед Р-1» - 12 шт., микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, холодильник, ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 ауд. 419 (60,61,62), 4 этаж
2.	ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет Правового и документационного обеспечения (ауд. 21) Мультимедиа проектор SANYO PLC –XU 50 – 1 шт. Экран переносной – 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000– 3 шт. Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект учебной мебели.	394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район Ленинский проспект 14 ауд. 21 (109), 2 этаж
3.	ОП.03	Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда (ауд. 6)	394029, Воронежская область, г. Воронеж,

	Безопасность жизнедеятельности	Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50, экран переносной, ноутбук, барометр учебный, газоанализатор УГ-2 - 2 шт., огнетушители порошковые (учебные), огнетушители пенные (учебные), огнетушители углекислотные (учебные), индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11), учебные автоматы АК-74, учебный пистолет ПМ, противогазы ГП-5, ГП-7 - 20 шт., респиратор Р-2, квартекс, дозиметр ДП-5Б, гигрометр психометрический ВИТ, ТИР (стрелковый электронный тренажер "СКАТТ-USB"), макет АК-74 ММГ, макеты мин и гранат, тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами "Максим-III"	Левобережный район Ленинский проспект 14 ауд. 6 (48), 1 этаж
4.	ОП.04 Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира	Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210) Вытяжной шкаф, термостат, весы лабораторные, пресс лабораторный гидравлический РПГ-1, баня электрическая водяная, ультратермостат УТУ-80, рефрактометр ИРФ-454, сахариметр СУ-5, смесительно-сбивальная установка вискозиметр ВЗ-246, миксер, прибор Сокслета (стекло), рН метр рН - 150, печь кондитерская, наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 ауд. 210 (20), 2 этаж
5.	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Лаборатория Микробиологических методов анализа (ауд. 419) Микроскоп «МикроМед Р-1» - 12 шт., микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, холодильник, ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 ауд. 419 (60), 4 этаж
6.	ПМ. 02 Приготовление теста МДК. 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Кабинет Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий (ауд. 17) Проектор EpsonEB-W9 – 1 шт.; Крепление проектора потолочное универсальное IC-PR-1tTitanium – 1 шт.; Экран настенный ScreenMediaMW 153x153–1шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000– 1 шт; Маркерная доска; Комплект учебной мебели; Информационные стенды, справочные материалы. Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210) Вытяжной шкаф, термостат, весы лабораторные, пресс лабораторный гид-	394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район Ленинский проспект 14 ауд. 17 (19), 2 этаж 394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>равлический РПГ-1, баня электрическая водяная, ультратермостат УТУ-80, рефрактометр ИРФ-454, сахариметр СУ-5, смесительно-сбивальная установка вискозиметр ВЗ-246, миксер, прибор Сокслета (стекло), рН метр рН - 150, печь кондитерская, наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов</p> <p>Мастерская – учебная пекарня, (ауд.206) Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-12Э, машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-20НН-Щ, конвекционная электрическая печь КЭП-10П, весы электронные SW-05, холодильник</p>	<p>ауд. 210 (20), 2 этаж</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p> <p>ауд.206 (22), 2 этаж</p>
7.	<p>ПМ.03 Разделка теста МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок МДК. 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий (ауд. 17)</p> <p>Проектор Epson EB-W9 – 1 шт.; Крепление проектора потолочное универсальное IC-PR-1tTitanium – 1 шт.; Экран настенный ScreenMediaMW 153x153–1шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000– 1 шт; Маркерная доска; Комплект учебной мебели; Информационные стенды, справочные материалы.</p> <p>Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210)</p> <p>Вытяжной шкаф, термостат, весы лабораторные, пресс лабораторный гидравлический РПГ-1, баня электрическая водяная, ультратермостат УТУ-80, рефрактометр ИРФ-454, сахариметр СУ-5, смесительно-сбивальная установка вискозиметр ВЗ-246, миксер, прибор Сокслета (стекло), рН метр рН - 150, печь кондитерская, наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов</p> <p>Мастерская – учебная пекарня, (ауд.206) Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-12Э, машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-20НН-Щ, конвекционная электрическая печь КЭП-10П, весы электронные SW-05, холодильник</p>	<p>394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район Ленинский проспект 14</p> <p>ауд. 17 (119), 2 этаж</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p> <p>ауд. 210 (20), 2 этаж</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>

			ауд.206 (22), 2 этаж
8.	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p> <p>МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p> <p>МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий (ауд. 17)</p> <p>Проектор Epson EB-W9 – 1 шт.; Крепление проектора потолочное универсальное IC-PR-1t Titanium – 1 шт.; Экран настенный Screen Media MW 153x153 – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000–1 шт; Маркерная доска; Комплект учебной мебели; Информационные стенды, справочные материалы.</p> <p>Кабинет Технологии приготовления мучных кондитерских изделий (ауд. 210)</p> <p>Вытяжной шкаф, термостат, весы лабораторные, пресс лабораторный гидравлический РПГ-1, баня электрическая водяная, ультратермостат УТУ-80, рефрактометр ИРФ-454, сахариметр СУ-5, смесительно-сбивальная установка вискозиметр ВЗ-246, миксер, прибор Сокслета (стекло), рН метр рН - 150, печь кондитерская, наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов</p> <p>Мастерская – учебная пекарня, (ауд.206) Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-12Э, машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-20НН-Щ, конвекционная электрическая печь КЭП-10П, весы электронные SW-05, холодильник</p>	<p>394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район Ленинский проспект 14</p> <p>ауд. 17 (19), 2 этаж</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p> <p>ауд. 210 (20), 2 этаж</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p> <p>ауд.206 (22), 2 этаж</p>
9.	<p>ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции</p> <p>МДК. 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции</p>	<p>Кабинет "Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий"; Кабинет "Технологического оборудования хлебопекарного производства", (ауд.206)</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина, весы, термостат, вискозиметр РВ-8, белизнамер РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рН-метр, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер КВАРЦ-21М3З, мельница зерновая ЛМ-3, наборы демонстра-</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p> <p>ауд.206 (22), 2 этаж</p>

		ционного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов	
10.	ФК.00 Физическая культура	<p>Спортивный комплекс: спортивный зал (ауд.44)</p> <p>2 раздевалки, 2 душевые, тренажерный зал, комната для хранения лыж и спортивного инвентаря;</p> <p>Мультимедиа проектор SANYOPLC –XU 50, экран переносной, компьютер, ноутбук, музыкальный центр Panasonic, выносные колонки Dialog w-204 Cherry 50w, микрофон, шведская стенка деревянно-металлическая 280x75 см Лесо - 8 шт., набор складных футбольных ворот - 2 шт., щит баскетбольный тренировочный орг. 120x90 10 мм - 2 шт., кольцо баскетбольное № 7 d-450 мм с сеткой - 2 шт.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Элементы полосы препятствия (лабиринт ГТО, разрушенная лестница ГТО, брусья Т-23м, шведская стенка с турниками); спортивный комплекс тренажер «Здоровье»;</p> <p>Тир</p> <p>Интерактивный лазерный тир "Рубин "ЛТ-110" Кадет" в комплекте с проектором, программным обеспечением, набором оружия 3хМР-654К, сейф оружейный, макет ПМ - 2 шт., макет АК 74 пластик (складной приклад), макет АК 74 пластик (стационарный приклад)</p>	<p>394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район, Ленинский проспект, 14 ауд.44 /146, 2 этаж</p> <p>подвал</p> <p>394053, г. Воронеж, ул. Хользунова, 78, общей площадью 7036,0 м² инвентарный номер: 5014, литер: II.</p>
11.	УП.01.01, УП.02.01, УП.03.01, УП.04.01, УП,05.01 Учебная практика	<p>Кабинет Технологического оборудования хлебопекарного производства, мастерская – учебная пекарня (ауд.206)</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина, весы, термостат, вискозиметр РВ-8, белизнамер РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рН-метр, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер КВАРЦ-21М33, мельница зерновая ЛМ-3, наборы демонстрационного материала и комплекты оценочных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p> <p>ауд.206 (22), 2 этаж</p>
12.	Самостоятельная работа	<p>Научная библиотека, читальный зал библиотеки. Компьютеры Intel Core i3-540 (2 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и электронными библиотечными и информационно справочными системами.</p>	<p>394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район Ленинский проспект, 14</p>

		<p>Научная библиотека, читальный зал библиотеки. Компьютеры Intel Core i5-4460T (16 штук), РЕГАРД РДЦБ (12 штук) со свободным доступом в сеть Интернет и электронными библиотечными и информационно справочными системами.</p> <p>Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)</p> <p>Альт Образование 8.2 [Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»], Libre Office 6.1 [Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)], wxMaxima [Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)], Lazarus [(бесплатное ПО) https://ru.wikipedia.org/wiki/Lazarus] бессрочно, Visual Studio Code [(бесплатное ПО) https://ru.wikipedia.org/wiki/Visual_Studio_Code] бессрочно</p> <p>Моноблок Гравитон - 12 шт., принтер лазерный, сканер, проектор Epson 7, экран переносной, ноутбук, плазменный телевизор 42" Panasonic, Mikrotik cAP-2n</p>	<p>ауд. 27а (128), 2 этаж ауд. 27б (127), 2 этаж</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 Общая площадь – 1386,0 м²</p> <p>Номер из паспорта БТИ -14,25,26 – 1 этаж</p> <p>394029, Воронежская область, г. Воронеж, Левобережный район, Ленинский проспект, 14</p> <p>ауд. 19 (110), 2 этаж</p>
--	--	--	--

Раздел 4. Сведения о проведенных в отношении образовательной программы процедур внешней оценки

4.1 Независимая оценка качества образования в организации по образовательной программе:

4.1.1 Независимая оценка качества подготовки обучающихся: _____ не проводилась

Информация о результатах независимой оценки качества подготовки обучающихся по образовательной программе размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

нет

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

4.1.2 Независимая оценка условий осуществления образовательной деятельности проведена в период с «14» сентября 2020 г. по «29» октября 2020 г. ООО «ВерконтСервис»

полное наименование юридического лица, проводившего независимую оценку условий осуществления образовательной деятельности

Информация о порядке проведения независимой оценки условий осуществления образовательной деятельности размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

<https://vsuet.ru/sveden/document/reports/vnutrennyaya-otsenka-kachestva>

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Информация о порядке проведения независимой оценки условий осуществления образовательной деятельности размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

<https://vsuet.ru/sveden/document/reports/vnutrennyaya-otsenka-kachestva>

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Информация о порядке проведения независимой оценки условий осуществления образовательной деятельности размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу:

НЕТ

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

4.2 Профессионально-общественная аккредитация в организации по образовательной программе:

не проводилась

полное наименование юридического лица, проводившего профессионально общественную аккредитацию

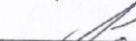
Информация о порядке проведения профессионально-общественной аккредитации размещена в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" по адресу: не проводилась

адрес ссылки на информацию, размещенную на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Дата заполнения: «29» 03 2023 г.


Председатель  Асмолова Е.В.

Зам. председателя  Щеглова Г.Б.

Председатель ЦК  Еремина Т.А.

Председатель ЦК  Сушкова Т.А.

Преподаватель  Грошева Л.В.

Заведующая производством ПАО «Центрторг»  Барсукова Е.Н.