

Общество с ограниченной ответственностью  
ШКОЛА КОНДИТЕРОВ ФЕЛИЦИЯ

**УТВЕРЖДАЮ**

Генеральный директор

ООО «Школа кондитеров Фелиция»

\_\_\_\_\_ Р.Р.Галимзянова

от «10» января 2024 г.



**ОТЧЁТ**

**О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ ЗА 2023 ГОД**

**в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция»**

г. Пермь  
2023

## **1. Общие положения**

1.1. Самообследование Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» – это обследование состояния отдельных областей и объектов образовательной системы, имеющее системный характер и направленное на повышение качества и эффективности деятельности Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция».

1.2. Самообследование проводится в целях получения информации о его состоянии и разработки системы прогнозируемых изменений, направленных на развитие и предупреждение негативных проявлений в деятельности Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция».

1.3. Самообследование проводилось в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения самообследования образовательной организацией, утвержденным Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 462, Уставом и иными локальными актами ООО «Школа кондитеров Фелиция».

1.4. Основные задачи, решению которых способствует самообследование:

- сбор общей информации о состоянии образовательной системы;
- разработка системы изменений в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция» обеспечивающих ее развитие;
- установление соответствия между предполагаемым и реальным состоянием процессов, условий и результатов деятельности Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция»;
- выявление существующих проблем и определение пути их решения;
- изучение динамики изменения объектов самообследования, позволяющее спрогнозировать дальнейшие пути развития Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция»;

1.5. В процессе самообследования проводилась оценка:

- образовательной деятельности,
- организации учебного процесса,
- содержания и качества подготовки обучающихся
- функционирования внутренней системы оценки качества образования,
- качества кадрового, учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения,
- качества материально-технической базы.

## **2. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности и система управления.**

2.1. ООО «Школа кондитеров Фелиция» (далее-Организация) является юридическим лицом, осуществляющее на основании лицензии наряду с основной деятельностью образовательную деятельность в качестве дополнительного вида деятельности.

2.2. ООО «Школа кондитеров Фелиция» осуществляет обучение через структурное подразделение «Учебный центр», реализующее программы профессионального обучения.

2.3. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» действует в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом «О некоммерческих организациях», приказами, распоряжениями, постановлениями,

инструктивными письмами, методическими рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации, иными законодательными актами Российской Федерации, Уставом Организации, решениями органов управления, приказами директора Организации и внутренними организационно-распорядительными и нормативными документами в целях ведения образовательной деятельности.

2.4. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» является структурным подразделением ООО «Школа кондитеров Фелиция» и подчиняется непосредственно генеральному директору Организации.

2.5. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» не имеет обособленного банковского счета и печати.

### Основные сведения Организации

<b>Полное наименование</b>	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ШКОЛА КОНДИТЕРОВ ФЕЛИЦИЯ"
<b>Сокращенное наименование</b>	ООО "ШКОЛА КОНДИТЕРОВ ФЕЛИЦИЯ"
<b>Юридический адрес</b>	614087, Пермский край, Пермь г., ул. Малкова, 28В - 43
<b>Почтовый адрес</b>	614087, Пермский край, Пермь г., ул. Малкова, 28В - 43
<b>Телефон</b>	+7 922 245-41-34
<b>ИНН/КПП</b>	5902058015/ 590301001
<b>Дата постановки на учет</b>	17.04.2020
<b>ОГРН</b>	1205900011350
<b>ОКВЭД</b>	47.91; 82.99; 85.30; 85.41; 85.42
<b>ОКПО</b>	44081287
<b>Учредитель</b>	Галимзянова Розалия Рафилевна
<b>Генеральный директор</b>	Галимзянова Розалия Рафилевна, действует на основании Устава Организации
<b>Главный бухгалтер</b>	Галимзянова Розалия Рафилевна
<b>Структурное подразделение</b>	Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция»
<b>Адрес (местонахождения) структурного подразделения</b>	614087, Пермский край, Пермь г., ул. Малкова, 28В - 43
<b>Дата создания структурного подразделения</b>	12.04.2021, действует на основании Положения о структурном подразделении
<b>Руководитель УЦ ООО «Школа кондитеров Фелиция»</b>	Галимзянова Розалия Рафилевна

<b>Е-mail Организации и структурного подразделения «УЦ»</b>	<a href="mailto:shkolakonditerovperm@yandex.ru">shkolakonditerovperm@yandex.ru</a>
<b>Сайт Организации и структурного подразделения «УЦ»</b>	<a href="https://felicia-school.ru/">https://felicia-school.ru/</a>

2.6. В своей повседневной деятельности Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» руководствуется:

- Положением о структурном подразделении «Учебный центр» общества с ограниченной ответственностью «Школа кондитеров Фелиция» от 12 апреля 2021 года,
- Конституцией Российской Федерации,
- Гражданским кодексом Российской Федерации,
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом «О некоммерческих организациях»
- Приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784)",
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» № 2 от 09 января 2014;
- Постановлением Правительства РФ от 15.08.2013 N 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»
- приказами, распоряжениями, постановлениями, инструктивными письмами, методическими рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации,
- иными законодательными актами Российской Федерации в сфере образования,
- Уставом ООО «Школа кондитеров Фелиция»,
- решениями органов управления, приказами директора Организации и внутренними организационно-распорядительными и нормативными документами Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция».

2.7. Основными нормативно-правовыми документами Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» является Устав ООО «Школа кондитеров Фелиция» и Положение о структурном подразделении «Учебный центр» общества с ограниченной ответственностью «Школа кондитеров Фелиция» от 12 апреля 2021 года в соответствии с которым главным видом деятельности считается осуществление образовательной деятельности путем реализации программ профессионального обучения.

2.8. Положением закреплены: цели, предмет деятельности, задачи, основные характеристики образовательного процесса, порядок управления в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция», компетенция и ответственность органов управления, права и обязанности участников образовательного процесса, структура финансовой и хозяйственной деятельности и т. д.

2.9. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии Регистрационный № 6896 от 18 июня 2021 года, выданной Министерством образования и науки Пермского края.

2.10. Локальными нормативными актами, содержащими нормы, регулируемыми образовательные отношения в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция», является:

- Правила приема на обучение;

- Правила внутреннего учебного распорядка;
- Программа развития Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция»;
- Договор об оказании платных образовательных услуг;
- Правила внутреннего трудового распорядка работников;
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления;
- Положение о порядке проведения учебных занятий, текущего и промежуточного контроля знаний и итоговой аттестации слушателей;
- Организация учебного процесса в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция» регламентируется учебной программой, рабочим учебным планом, учебно-тематическим планом, и расписанием учебных занятий для каждой образовательной программы соответствующей формы обучения, утвержденными директором ООО «Школа кондитеров Фелиция», и призвана обеспечить обучающимся знания и навыки, соответствующие содержанию соответствующих учебных программ.

2.11. Локальным актом, устанавливающим гарантию трудовых прав и свобод работников, создание для них благоприятных условий труда, являются правила внутреннего трудового распорядка, соответствующие Трудовому Кодексу РФ и учитывающие специфику функционирования деятельности Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция».

2.12. В целях подтверждения соответствия педагогических работников занимаемым ими должностям будет проводиться аттестация данных работников на основе оценки их профессиональной деятельности в соответствии с Порядком проведения аттестации педагогических работников.

2.13. На основании результатов самообследования можно констатировать, что нормативная и организационно-правовая документация Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» имеется в наличии и соответствует действующему законодательству Российской Федерации и нормативным актам.

2.14. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» своевременно обновляет содержание и приводит в соответствие с действующим законодательством и нормативными актами РФ организационно-правовую и нормативную документацию.

### **3. Система управления Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция»**

3.1. Органами управления Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» являются:

- Директор ООО «Школа кондитеров Фелиция»
- Руководитель УЦ
- Педагогический совет

3.2. Полномочия Директора:

- изменение Устава ООО «Школа кондитеров Фелиция»;
- определение основных направлений деятельности Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция», принципов формирования и использования ее имущества;
- принятие решения о создании филиалов и представительств;
- принятие решения об участии Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» в других организациях;
- принятие решения о прекращении (реорганизации, ликвидации) деятельности Общества, назначении ликвидационной комиссии, утверждение ликвидационного баланса;
- утверждение финансового плана и внесение в него изменений;
- утверждение годовых отчетов и годового бухгалтерского баланса;
- открывает и закрывает в банках расчетные и иные счета

- утверждение и внесение изменений в положения, регламентирующие деятельность Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция»;
- утверждение штатного расписания;
- иные полномочия, предусмотренные Уставом ООО «Школа кондитеров Фелиция».

#### 3.4. Полномочия Руководителя УЦ:

- осуществлять руководство, организацию и координацию учебного процесса;
- выпускать распоряжения и давать указания относительно организации учебного процесса, обязательные как для слушателей, так и для сотрудников УЦ;
- запрашивать и получать в установленном порядке информацию и материалы, необходимые для работы УЦ ООО «Школа кондитеров Фелиция»;
- вносить предложения руководству ООО «Школа кондитеров Фелиция» о направлении сотрудников Учебного центра в командировки, на курсы повышения квалификации, семинары, выставки и т.д.;
- вносить предложения руководству ООО «Школа кондитеров Фелиция» о поощрении сотрудников Учебного центра.

#### 3.5. Педагогический совет – коллегиальный постоянно действующий орган Управления

##### 3.5.1. Основными направлениями деятельности Педагогического совета являются:

- разработка стратегических вопросов совершенствования учебного процесса;
- заслушивание информации и отчетов педагогических работников Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» по вопросам осуществления образовательного процесса и другим вопросам, касающимся образовательной деятельности Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция»;
- анализ методической работы, использования различных педагогических и информационных технологий, методов и средств обучения,
- рассмотрение состояния и итогов учебной работы Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция», результатов текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации;
- обсуждение графика открытия и выпуска учебных групп;
- рассмотрение и обсуждение плана развития и укрепления учебной и материально-технической базы Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция».

### **4. Организация учебного процесса.**

4.1. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» осуществляет образовательную деятельность в области профессиональной подготовки по профессии рабочих, должностям служащих в соответствии с законодательством Российской Федерации, в порядке установленным Положением, Уставом Общества, лицензией на право ведения образовательной деятельности.

4.2. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» осуществляет учебный процесс по следующему профессиональным образовательным программам:

- **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР», код профессии: 12901 по ОК 016-94**

Форма обучения: Реализация программы осуществляется с использованием исключительно электронного обучения (ЭО), дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Язык преподавания: русский

Уровень образования: профессиональное, с присвоением III (третьего) квалификационного разряда по профессии Кондитер

Нормативный срок освоения программы: 250 часов

Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочей программой учебных дисциплин(модулей), планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы.

Осуществление Рабочей программы проходит на дистанционной образовательной платформе GetCourse.

- ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР», IV РАЗРЯД

Форма обучения: Реализация программы осуществляется с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Код профессии: 12901 по ОК 016-94

Язык преподавания: русский

Уровень образования: профессиональное, с присвоением IV (четвертого) квалификационного разряда по профессии Кондитер

Нормативный срок освоения программы: 160 часов

Количество обучающихся за счет бюджета-нет

Количество обучающихся, являющихся иностранными гражданами-нет

Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочей программой учебных дисциплин(модулей), планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы. Осуществление Рабочей программы идёт на дистанционной образовательной платформе GetCourse.

Онлайн-курс с присвоением IV (четвертого) квалификационного разряда по профессии «Кондитер» называется Курс повышения квалификации. Кондитер IV разряда. Доступ к образовательной платформе по этому курсу дается на 90 дней.

Сопровождение педагога 160 часов (20 рабочих дней).

Учебный план содержит учебные дисциплины(модули) общего и специального курсов с указанием времени, отводимого на освоение учебных дисциплин, включая время, отводимое на теоретические, практические занятия и на промежуточные, квалификационные аттестации.

- ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР», V РАЗРЯД

Форма обучения: Реализация программы осуществляется с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Код профессии: 12901 по ОК 016-94

Язык преподавания: русский

Уровень образования: профессиональное, с присвоением V (пятого) квалификационного разряда по профессии Кондитер

Нормативный срок освоения программы: 160 часов

Количество обучающихся за счет бюджета-нет

Количество обучающихся, являющихся иностранными гражданами-нет

Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочей программой учебных дисциплин(модулей), планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы. Осуществление Рабочей программы идёт на дистанционной образовательной платформе GetCourse.

Онлайн-курс с присвоением V (четвертого) квалификационного разряда по профессии «Кондитер» называется Курс повышения квалификации. Кондитер V разряда. Доступ к образовательной платформе по этому курсу дается на 90 дней.

Сопровождение педагога 160 часов (20 рабочих дней).

Учебный план содержит учебные дисциплины(модули) общего и специального курсов с указанием времени, отводимого на освоение учебных дисциплин, включая время, отводимое на теоретические, практические занятия и на промежуточные, квалификационные аттестации.

- ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 20001 «АГЕНТ»

Форма обучения: Реализация программы осуществляется с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий

Код профессии: 20001 по ОК 016-94

Язык преподавания: русский

Уровень образования: профессиональное, с присвоением III (третьего) квалификационного разряда по профессии «Агент по запуску предприятий общественного питания»

Нормативный срок освоения программы: 120 часов

Количество обучающихся за счет бюджета-нет

Количество обучающихся, являющихся иностранными гражданами-нет



Содержание Рабочей программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочей программой учебных дисциплин(модулей), планируемыми результатами освоения Рабочей программы, условиями реализации Рабочей программы, системой оценки результатов освоения Рабочей программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию Рабочей программы. Осуществление Рабочей программы идёт на дистанционной образовательной платформе GetCourse.

Онлайн-курс с присвоением III (третьего) квалификационного разряда по профессии «Агент по запуску предприятий общественного питания» называется Курс "Легальный кондитер - реальные деньги". Доступ к образовательной платформе по этому курсу дается на 90 дней.

Сопровождение педагога 120 часов (15 рабочих дней).

Учебный план содержит учебные дисциплины(модули) общего и специального курсов с указанием времени, отводимого на освоение учебных дисциплин, включая время, отводимое на теоретические, практические занятия и на промежуточные, квалификационные аттестации.

4.3. В 2022 году в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция» полноценно вёлся учебный процесс по Основной профессиональной образовательной программе профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер».

4.4. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» содержит справочную, учебную, учебно-методическую литературу, нормативные документы, необходимую для обеспечения образовательного процесса по основной программе профессионального обучения.

4.5. Информационно-методическое обеспечение позволяет организовать учебный процесс в соответствии с современными требованиями.

## 5. Сведения о составе педагогических работников

<b>ФИО</b>	ГАЛИМЗЯНОВА РОЗАЛИЯ РАФИЛЕВНА
<b>ДАТА РОЖДЕНИЯ</b>	03.09.1978
<b>ДОЛЖНОСТЬ</b>	ДИРЕКТОР/ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
<b>УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ, СПЕЦИАЛЬНОСТЬ</b>	ПЕРМСКИЙ ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПРАВОВЕДЕНИЕ, ПРИСВОЕНА КВАЛИФИКАЦИЯ ЮРИСТ, ДИПЛОМ С ОТЛИЧИЕМ УТ № 308312, РЕГ.№ 20101 ОТ 27.06.1997 ГОДА ВЫСШЕЕ, ПЕРМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ, ПРИСУЖДЕНА СТЕПЕНЬ БАКАЛАВРА ЮРИСПРУДЕНЦИИ ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ЮРИСПРУДЕНЦИЯ», ДИПЛОМ № 0304103 ОТ 25.06.2001
<b>КВАЛИФИКАЦИЯ</b>	ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ДИПЛОМИРОВАННЫЙ КОНДИТЕР 4 РАЗРЯДА.СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБУЧЕНИИ № 414 ОТ 16.04.2019 ГОДА
<b>ПЕРЕПОДГОТОВКА И (ИЛИ) ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ</b>	ШКОЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ.ЭФФЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ АКТИВНЫХ ПРОДАЖ.ПЕРМЬ,2007 ГОД АКВАРЕЛЬ, ВАФЕЛЬНЫЕ ЦВЕТЫ ПОД РУКОВОДСТВОМ ВАГАПОВОЙ ГУЛЬНАРЫ.МОСКВА, 2018 ГОД СНОСОЛАТИЕР PROFESSION ПОД РУКОВОДСТВОМ ЭДУАРДА ЛЕБЕДЕВА, МОСКВА,2019 ГОД МЕЖДУНАРОДНАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА АЛЕКСАНДРА КИСЛИЦЫНА (КУРС «ШОКОЛАТЬЕ» ВСЁ О ШОКОЛАДЕ),2019 ГОД МОСКОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ШКОЛА «СОЛЬ». «ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА» ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС ПО СОВРЕМЕННЫМ ДЕСЕРТАМ В НАПРАВЛЕНИИ СОВРЕМЕННЫХ ПРИКЛАДНЫХ

	<p>КОНДИТЕРСКИХ ПРАКТИК И ТЕХНОЛОГИЙ, 2019 ГОД  ЦВЕТЫ ИЗ КРЕМА В КОРЕЙСКОЙ ТЕХНИКЕ. ПОД РУКОВОДСТВОМ  ЛАРИСЫ ЛАЗАРЕВОЙ. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2019 ГОД  МЕЖДУНАРОДНАЯ ШКОЛА  ПРОФЕССИЙ. CORELDRAW (КОРЕЛДРОУ) Г. ПЕРМЬ, 2019 ГОД  МЕЖДУНАРОДНАЯ ШКОЛА ПРОФЕССИЙ. КОНТЕКСТНАЯ  РЕКЛАМА (ЯНДЕКС.ДИРЕКТ И GOOGLE ADWORDS), 2022  HEAD PASTRY CHEF CHOCOLATE ACADEMY MOSCOW  (ШОКОЛАДНАЯ СКУЛЬПТУРА ОТ АНДРЕЯ КАНАКИНА), 2020  ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО  ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ  ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА».  ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  ПИТАНИЯ. ДИПЛОМ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ  №591800415120, РЕГ. № 06 ОТ 20.04.2021, 2020-2021 ГОД  МЕЖДУНАРОДНАЯ ШКОЛА ПРОФЕССИЙ. КОНТЕКСТНАЯ  РЕКЛАМА (ЯНДЕКС.ДИРЕКТ И GOOGLE ADWORDS), Г. ПЕРМЬ, 2022</p>
<b>ОБЩИЙ СТАЖ/ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ СТАЖ</b>	18/6
<b>ДАТА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ/ДАТА СЛЕД.ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ</b>	2024/2025
<b>ПРЕПОДАВАЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>	<p>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ. ПРОФЕССИЯ КОНДИТЕР</p> <p>ГИГИЕНА И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ</p> <p>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ</p> <p>ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>СПОСОБЫ ОТДЕЛКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</p> <p>ИНСТРУМЕНТЫ. ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>ИНГРЕДИЕНТЫ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ  ИЗДЕЛИЙ</p> <p>ПОЛУФАБРИКАТЫ</p> <p>КАЛЬКУЛЯЦИЯ</p> <p>МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ, ХАССП</p> <p>ПРИНЦИПЫ И ПРИЕМЫ ПРЕЗЕНТАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ  ИЗДЕЛИЙ</p> <p>НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ  ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ</p> <p>ВИДЫ КОНДИТЕРСКИХ, ИХ АССОРТИМЕНТ, ВЫКЛАДКА ТОВАРА</p> <p>АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА "МЕРКУРИЙ"</p>

## **6. Материально-техническое обеспечение осуществления образовательной деятельности**

6.1. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» для организации съемок видео-уроков в рамках обучающей программы оснащена всеми необходимыми материалами,

инструментами и современным кондитерским оборудованием, это профессиональные миксеры, разделочные столы, микроволновая печь, электрическая плита, холодильное оборудование и т.д.

6.2. Студия соответствует современным требованиям по организации рабочего места сотрудника, оснащена системой кондиционирования воздуха, локальным освещением на рабочем месте.

6.3. Преподаватели имеют постоянный доступ к сети Интернет в процессе подготовки дистанционных занятий.

6.4. Реализация программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих 12901 «Кондитер», 20001 «Агент» осуществляется с использованием исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.5. Учебные занятия, проводимые путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории, не предусмотрены, следовательно, специально оборудованные учебные кабинеты для обучения не требуются.

6.6. Каждому слушателю (обучающемуся) предоставляется доступ для обучения, пароль и логин для входа в личный кабинет дистанционно – образовательной платформы GetCourse, которым можно воспользоваться в любое время и из любой точки, где есть Интернет.

6.7. Для занятий нужен только компьютер и интернет.

6.8. Платформа дистанционного обучения имеет простой интерфейс, позволяющий использовать ее на любом устройстве.

6.9. Платформа GetCourse позволяет проводить обучение и создавать онлайн-курсы по той или иной тематике.

6.10. Учебный центр ООО «Школа кондитеров Фелиция» на образовательной платформе GetCourse реализует профессиональные образовательные программы профессионального обучения по профессии 12901 «Кондитер», 20001 «Агент» и использует такие функции платформы:

- размещение видео-уроков;
- размещение тестов и проведение онлайн-тестирования;
- размещение образовательного контента и заданий для обучающихся;
- хранение учебно-методических материалов;
- обратная связь обучающихся с преподавателями;
- автоматическая фиксация хода учебного процесса, промежуточных и итоговых результатов обучающихся;
- хранение информации о ходе учебного процесса и результатов обучения в течение периода обучения;
- сбор и хранение заявлений на обучение и сведений об обучающихся;
- создание и актуализация образовательного контента и учебно-методических материалов;

- информационно-консультационное обслуживание обучающихся с возможностью видеоконференций.

## **10. Выводы по результатам самообследования**

11.1. По результатам самообследования установлено:

- Нормативная и организационно-правовая документация Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» имеется в наличии и соответствует действующему законодательству Российской Федерации и нормативным актам;

- Организационная структура Учебного центра ООО «Школа кондитеров Фелиция» позволяет осуществлять организацию и ведение учебной, учебно-методической, финансово-хозяйственной и иной деятельности в соответствии с набором задач, решаемых в настоящее время;

- Организация образовательного процесса является оптимальной с точки зрения формы, видов и методов обучения;

- Соответствие учебной, учебно-методической литературы и средств обеспечения образовательного процесса установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации требованиям;

- Соответствие образовательного ценза педагогических работников установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации требованиям;

- Соответствие материально-технического обеспечения образовательной деятельности, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации требованиям.

11.2. В Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция» по программам профессионального обучения 12901 «Кондитер», 20001 «Агент» в 2023 году выпустились 136 специалистов.

11.3. В 2023 году в Учебном центре ООО «Школа кондитеров Фелиция» разработаны новые профессиональные образовательные программы, такие как

- Программа повышения квалификации по профессии «Кондитер», квалификация - IV разряд

- Программа повышения квалификации по профессии «Кондитер», квалификация - V разряд

- Программа профессиональной подготовки рабочих, служащих по профессии 20001 «Агент», профессия «Агент по запуску предприятий общественного питания».

11.4. В 2023 году:

- Организации присвоен статус социального предприятия

- Организация участвовала и выиграла в конкурсе предоставления грантов из бюджета Пермского края

11.5. В 2024 году Организация будет работать над дальнейшим развитием образовательного процесса в УЦ ООО «Школа кондитеров Фелиция».