

Автономная некоммерческая организация дополнительного образования
“Академия кондитерского искусства”
(АНО ДО “Академия кондитерского искусства”)
ИНН 5407982134 КПП 540701001 ОГРН 1215400030010

город Новосибирск

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНО ДО “Академия кондитерского искусства”
/П.В. Хвостенко

«31» января 2023 г.

ОТЧЕТ
о результатах самообследования за 2022 год

I. Аналитическая часть.

1. Введение.

1.1. С целью обеспечения доступности и открытости информации о деятельности АНО ДО “Академия кондитерского искусства” (далее – Организация), в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ “Об образовании в Российской Федерации”, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.13 г. № 462 “Об утверждении Порядка проведения самообследования образовательной организацией”, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 10.12.2013 года № 1324 “Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию” с 01.01.2022 по 31.12.2022 в Организации проводилось самообследование.

1.2. Целью самообследования является обеспечение доступности и открытости информации о деятельности Организации.

1.3. Процедура самообследования решает следующие задачи Организации:

1.3.1. получение объективной и достоверной информации по всем сферам деятельности Организации;

1.3.2. выявление сильных и слабых сторон в деятельности Организации;

1.3.3. устранение причин несоответствия показателей деятельности и разработка предупредительных мероприятий по устранению недостатков, выявленных в результате самообследования.

1.4. В процессе самообследования проводилась оценка образовательной деятельности, системы управления Организации, содержания и качества подготовки обучающихся, организации учебного процесса, качества кадрового, учебно-методического обеспечения, материально-технической базы, функционирования внутренней системы оценки качества образования, а также анализ показателей деятельности организации, подлежащей

самообследованию, устанавливаемых федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

1.5. Самообследование проведено на основании приказа Директора Организации.

2. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности.

2.1. АНО ДО "Академия кондитерского искусства" является некоммерческой организацией - частной организацией, реализующей дополнительные общеразвивающие программы.

2.2. Полное наименование на русском языке: Автономная некоммерческая организация дополнительного образования "Академия кондитерского искусства". Сокращенное наименование на русском языке: АНО ДО "Академия кондитерского искусства". Полное наименование на английском языке: AUTONOMOUS NON-COMMERCIAL ORGANIZATION "ACADEMY OF CONFECTIONERY ART".

2.3. Место нахождения Организации: 630132, Россия., Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Салтыкова-Щедрина, д. 118, кв. 71.

2.4. Организация осуществляет свою деятельность на основании Лицензии на осуществление образовательной деятельности № № 12172 от 24.09.2021 г., выданной Министерством образования Новосибирской области.

2.5. Организацией осуществляется деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации на основе сочетания принципов единоначалия и коллегиальности.

2.6. Целями Организации являются: - повышение и обновление теоретических знаний, практических навыков обучающихся, получение ими через многовариантную систему обучения передового опыта, знаний, умений и навыков в сфере кондитерского искусства и мастерства, которое достигается через освоение разработанных и утвержденных в установленном действующим законодательством Российской Федерации и Уставом Организации, дополнительных общеразвивающих программ.

2.7. Организация ставит перед собой следующие задачи: организация и осуществление образовательного процесса по дополнительным общеразвивающим программам в области подготовки специалистов, деятельность которых связана с кондитерским искусством, Предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии, обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кондитерских изделий, развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки.

2.8. Нормативной и регламентирующей базой деятельности и системы управления являются законодательство Российской Федерации в сфере образования, нормативно распорядительные документы Министерства образования и науки России: Конституция Российской Федерации; Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Постановления Правительства РФ от 15.09.2020 N 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг"; Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"; Порядок проведения самообследования образовательной организацией (утв. Приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 462), локальные правовые акты Организации.

3. Организация учебного процесса.

3.1. В соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности Организация реализует дополнительные общеразвивающие программы. В 2022 году проводилось обучение по дополнительным общеразвивающим программам:

WoW десерты 7 уроков

WoW десерты 9 уроков

Авторские вкусы 7 уроков

Азбука вкусного хлеба 14 уроков

Азбука вкусного хлеба 9 уроков

Торт "Цитрусовый"

Торт "Рождественский медовик"

Торт "Три шоколада"

Торт "Малиновое облако"

Торт "Карамельное яблоко"

Торт "Кокос"

Азбука десертов. Морковь-апельсин

Академия тортов 7 уроков

Академия тортов 9 уроков

Актуальный декор

Базовый декор 7 уроков

Базовый декор 9 уроков

Базовый курс по выпечке

Бенто-торты

Вкусные Веганские Десерты 7 уроков

Вкусные Веганские Десерты 9 уроков

Вкусный Новый Год

Волшебные торты

Готовим дома

Декор из мастики

Основы кондитерского искусства (9 уроков)

Основы кондитерского искусства (7 уроков)

Основы кондитерского искусства. Продолжение. 7 уроков

Основы кондитерского искусства. Продолжение. 9 уроков

Домашняя выпечка

Домашняя выпечка 7 уроков

Домашняя выпечка 9 уроков

Зефирные цветы. Lite

Зефирные цветы. Pro

Конструктор тортов. 5 уроков

Конструктор тортов. 7 уроков

Кремовые цветы

Курс "Капкейки"

Курс "Конфеты"

Курс "Мини-десерты"

Курс "ТОП-торты"

Курс "Чизкейки"

Курс Мороженое

Курс Муссовые десерты

Курс ТОП-торты 2

Летние десерты

Летние десерты 2020

Мини-десерты. Маленький праздник

Мини-курс "Декор из мастики +"

Мини-курс "Кремовые цветы +"

Мини-курс "Маленький праздник"

Мини-курс "Полезные сладости"

Муссовые десерты 2.0 7 уроков

Муссовые десерты 2.0 9 уроков

Основы работы с шоколадом

Новогодние десерты 2020

Новогодние десерты 2022

Осенние десерты 2020

Постные десерты

Пряничные истории

Рецепты продаж

Рецепты продаж. Модуль 1: Ассортимент

Рецепты продаж. Модуль 2: Запуск продаж

Свадебный декор. 7 уроков

Свадебный декор. 9 уроков

Советская классика 7 уроков

Советская классика 9 уроков

Современный Декор 7 уроков

Современный Декор 9 уроков

Тортомагия-2 7 уроков

Тортомагия-2 9 уроков

Фитнес-десерты 7 уроков

Фитнес-десерты 9 уроков

Содержание реализуемой образовательной программы определяется Организацией самостоятельно.

3.2. Учебный процесс в Организации осуществляется в течение всего календарного года, обучение ведется на русском и английском языке. Образовательная программа реализуется

путем электронного обучения, с использованием дистанционных образовательных технологий. В 2022 году Организацией использованы: онлайн-платформа, вебинары, персональное сопровождение обучающихся кураторами Организации с использованием интернет-технологий. В целях получения объективной информации для оперативного принятия мер по совершенствованию образовательного процесса в Организации ведется контроль. Обратную связь по конкретным занятиям имеют кураторы, а также для направления претензий и жалоб по образовательным услугам, оказываемых в рамках договора создан специальный адрес электронной почты info@paulineschool.ru, обращения, направленные на который рассматриваются в приоритетном порядке.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Учебный процесс по реализуемой образовательной программе осуществляют преподаватели, привлекаемые Организацией на основании трудовых договоров. Преподаватели Организации имеют высокий уровень профессионализма.

5. Материально-техническая база и учебно-методическое обеспечение.

Материально-техническая база Организации соответствует установленным требованиями законодательства Российской Федерации.

6. Качество подготовки обучающихся. В Организации действует и постоянно совершенствуется внутренний контроль качества обучения. Форма итоговой аттестации в виде выполнения итогового практического задания, охватывающего все темы образовательной программы позволяет обеспечить эффективный контроль усвоения учебного материала.

II. Показатели деятельности организации дополнительного общеразвивающего образования

П/п	Показатели	Единица измерения	Значение (за отчетный период)
1.	Образовательная деятельность		
1.1.	Численность слушателей, успешно обучившихся по дополнительным общеразвивающим программам	человек	15 316
1.2.	Количество реализуемых дополнительных общеразвивающих программ	единиц	73
1.3.	Численность педагогических работников	человек	8

1.4.	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших за отчетный период повышение квалификации или профессиональную переподготовку, в общей численности научно-педагогических работников	человек/ %	3 чел/ 37,5%
------	---	---------------	-----------------

Выводы: Деятельность АНО ДО «Академия кондитерского искусства» соответствует Уставу и в полной мере отражена в приказах по основной деятельности, в локальной нормативной документации отражены деятельность всей образовательной организации. Нарушения прав обучающихся при приеме и в процессе обучения не зарегистрированы. Анализ организационно-правового обеспечения образовательной деятельности Организации осуществленный на основе имеющейся нормативно-правовой документации, позволяет сделать вывод о её соответствии действующему законодательству, нормативным положениям. Принцип информационной открытости реализуется через Интернет-ресурсы. На сайте Организации можно ознакомиться с правилами приема на обучение, с нормативной базой Организации, списком реализуемых программ и прочей информацией, относящейся к деятельности Организации.

Директор АНО ДО «Академия кондитерского искусства»



/П.В. Хвостенко

М.П.