

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Филиал в г. Салават

Отчет о результатах самообследования
филиала государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават за 2023 год



Салават - 2024

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 6
От «13» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Салаватского филиала
ГБПОУ УКИП и С
_____ Л. В. Сафронова

Состав комиссии по самообследованию

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1	Мухаметшина Анна Николаевна	Зам. зав. филиала по УПР
2	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной частью
3	Будникова Лариса Владимировна	Социальный педагог
4	Салмиярова Лилия Маратовна	Председатель методического объединения
5	Мавлютова Кадрия Тимирхановна	Бухгалтер
6	Клокова Наталья Сергеевна	Секретарь
7	Ибрагимова Дарья Владимировна	Секретарь учебной части

СО Д Е Р Ж А Н И Е

	Наименование тем	Страница
1	Общие сведения об учреждении	4
2	Основные образовательные программы	4
3	Дополнительные образовательные услуги	15
4	Социальные партнеры	16
5	Кадры	17
6	Социальный паспорт	17
7	Руководители образовательного учреждения	18
8	Структура и органы управления	18
9	Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность филиала УКИП и С в г. Салават	18
10	Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования	19
11	Сведения о контингенте обучающихся по заявленным на аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования (за счет средств бюджета)	19
12	Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям	20
13	Данные о результатах аттестации обучающихся	20
14	Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках	24
15	Сроки аттестации педагогических работников сроки стажировки	35
16	Сроки стажировки	35
17	Анализ теоретического обучения	36
18	Техническое оснащение кабинетов	37
19	Участие в республиканских олимпиадах	42
20	Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2022 год	46
21	Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению	51
22	Обеспеченность библиотечного фонда	61
23	Анализ учебно-производственной деятельности	66
24	Отчет по трудоустройству	68
25	Качество знаний студентов по практике	69
26	Мониторинг качества знаний, успеваемости, посещаемости мастеров производственного обучения	72
27	Состояние техники безопасности	73
28	Анализ воспитательной работы с обучающимися	73
29	Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики	90
30	Показатели деятельности профессиональной образовательной организации	90
31	Приложения.	94

1. Общие сведения об учреждении

1.1. Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом: филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

1.2. Юридический адрес: 450005, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул.50-летия Октября, д.32

1.3. Фактический адрес:453259, Республика Башкортостан, г. Салават, ул. Чекмарева, владение 5.

1.4. Телефоны: общий единый номер 8 (3476) 38 50 35

1	Заведующий филиалом	328
2	Секретарь	329
3	Бухгалтерия	330
4	Социальный педагог	331
5	Зав. учебной частью	332
6	Зам. заведующего по УПР	333
7	Вахта	334
8	Кабинет ОБЖ	335
9	Общежитие	336

сайт: pl-133.ucoz.ru электронная почта: pl133-s@mail.ru

Учредители: Министерство торговли и услуг республики Башкортостан

2.1. Организационно-правовая форма Учреждения: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение.

2.2. Лицензия Серия 02 Л 01 №0005346 бессрочно, выдано Управлением по контролю и надзору в сфере образования 19.01.2016г. № 3604.

2.3. Свидетельство о государственной аккредитации **Серия** 02А03 № 0000104 до 31 декабря 2099 года, выдано 27.07.2022 г. № 1913.

2.4. Профиль:

43.00.00. Сервис и туризм

38.00.00. Экономика и управление.

2. Основные образовательные программы

Филиал Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса в городе Салават ведёт подготовку по программам:		
На базе основного общего образования	43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании	Срок обучения 3 года 10 месяцев
	43.01.09 Повар, кондитер	Срок обучения 3 года 10 месяцев
	38.02.03 Операционная деятельность в логистике	Срок обучения 2 года 10 месяцев

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (I курс)**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии
43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки

- Квалификация: Повар, кондитер.
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования.

Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
	Общие
	Русский язык
	Литература
	История
	Обществознание
	География
	Иностранный язык
	Математика
	Информатика
	Физическая культура
	ОБЖ
	Физика
	Химия
	Биология
	Родной язык (Русский язык/ Башкирский)
	Индивидуальный проект
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОПД,01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *
ОПД,02	Основы товароведения продовольственных товаров*
ОПД,03	Техническое оснащение и организация рабочего места *
ОПД,04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*
ОПД,05	Основы калькуляции и учета*
ОПД,06	Охрана труда
ОПД,07	Безопасность жизнедеятельности
ОПД,08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД,09	Физическая культура
ОПД,10	Основы предпринимательской деятельности*
ОПД,11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*
ОПД,12	Этика и психология профессиональной деятельности*
ОПД,13	Информационные технологии*
ОПД,14	Современные технологии приготовления пищи*
ОПД,15	Экологические основы природопользования
ОПД,16	Основы финансовой грамотности
ОПД,17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
ОПД,18	Основы детского и диетического питания*
ОПД,19	Организация выездных мероприятий и кейтеринга
ОПД,20	Организация и проведение протокольных мероприятий
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	
	кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.*
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика*
ПП.01.	Производственная практика*
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП.02.	Учебная практика*
ПП 02.	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП. 03.	Учебная практика*
ПП 03.	Производственная практика
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
УП. 04.02.	Учебная практика*
ПП 04.03.	Производственная практика
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
	Учебная практика*
	Производственная практика*
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)	
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)
ПРАКТИКА ВСЕГО	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация
ИТОГО (обязательная часть+ вариативная)	

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (II курс)**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии

43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки

- Квалификация: Повар, кондитер.
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
	Общие
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Родной язык
ОУД.04	Английский язык (углубленный)
ОУД.05	Россия в мире (История, экономика, право)
ОУД.06	Математика (углубленный)
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Информатика (углубленный)
ОУД.10	Астрономия
ОУД.11	Биология
ОУД.12	Химия
	Индивидуальный проект
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров*
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места *
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*
ОПД.05	Основы калькуляции и учета*
ОПД.06	Охрана труда
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД.09	Физическая культура
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*
ОПД.13	Информационные технологии*
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*
ОПД.15	Экологические основы природопользования
ОПД.16	Основы финансовой грамотности
ОПД.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
ОПД.18.	Основы детского и диетического питания*
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.*
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика*
ПП.01.	Производственная практика*

ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП.02.	Учебная практика*
ПП 02.	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП. 03.	Учебная практика*
ПП 03.	Производственная практика
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
УП. 04.02.	Учебная практика*
ПП 04.03.	Производственная практика
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
	Учебная практика*
	Производственная практика*
	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (всего)
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (всего)
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (всего)
	ПРАКТИКА ВСЕГО
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация
	ИТОГО (обязательная часть+ вариативная)

**. Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (III курс)**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии
43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки

- Квалификация: Повар, кондитер.
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	Общие
ОУД.01	Русский язык

ОУД.02	Литература
ОУД.03	Родной язык
ОУД.04	Английский язык
ОУД.05	История (углубленный)
ОУД.06	Математика (углубленный)
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Экономика (углубленный)
ОУД.11	Астрономия
ОУД.12	Естествознание
	Индивидуальный проект
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОПД,01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *
ОПД,02	Основы товароведения продовольственных товаров*
ОПД,03	Техническое оснащение и организация рабочего места *
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*
ОПД.05	Основы калькуляции и учета*
ОПД,06	Охрана труда
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД.09	Физическая культура
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*
ОПД.13	Информационные технологии*
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*
ОПД.15	Экологические основы природопользования
ОПД.16	Основы финансовой грамотности
ОПД.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
ОПД.18.	Основы детского и диетического питания*
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. *
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика*
ПП.01.	Производственная практика*
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП.02.	Учебная практика*
ПП 02.	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП. 03.	Учебная практика*
ПП 03.	Производственная практика
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
УП. 04.02.	Учебная практика*
ПП 04.03.	Производственная практика
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
	Учебная практика*
	Производственная практика*
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (IV курс)**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии
43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки

- Квалификация: Повар, кондитер.
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Общие	
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Родной язык (русский/башкирский)
ОУД.04	Английский язык
ОУД.05	История (углубленный)
ОУД.06	Математика (углубленный)
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Экономика (углубленный)
ОУД.11	Астрономия
ОУД.12	Естествознание
	Индивидуальный проект
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОПД,01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *
ОПД,02	Основы товароведения продовольственных товаров*
ОПД,03	Техническое оснащение и организация рабочего места *

ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*
ОПД.05	Основы калькуляции и учета*
ОПД.06	Охрана труда
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД.09	Физическая культура
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности*
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания*
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности*
ОПД.13	Информационные технологии*
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи*
ОПД.15	Экологические основы природопользования
ОПД.16	Финансовая грамотность
ОПД.17	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
ОПД.18	Основы детского и диетического питания
П.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. *
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика*
ПП.01.	Производственная практика*
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП.02.	Учебная практика*
ПП 02.	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП. 03.	Учебная практика*
ПП 03.	Производственная практика
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
УП. 04.02.	Учебная практика*

ПП 04.03.	Производственная практика
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
	Учебная практика*
	Производственная практика*
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация

**Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности
43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (IV курс)**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

- Квалификация: менеджер
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
	Общие
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Английский язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	По выбору из обязательных предметных областей
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Экономика
ОУД.10	Естествознание
ОУД.11	Астрономия*
	Дополнительные
ОУД.12	Башкирский язык *
ОУД.13	Родной язык
	Индивидуальный проект
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ 01	Основы философии
ОГСЭ 02	История
ОГСЭ 03	Иностранный язык
ОГСЭ 04	Физическая культура
ЕН	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ
ЕН 01	Математика
П	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОПД.01	Экономика организации**
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.03	Бухгалтерский учет**
ОПД.04	Документационное обеспечение управления
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**
ОПД.09.	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули**
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания**
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания***
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания***
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания**
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания**
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности**
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания**
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ. 03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания**
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен**
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах**
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах**
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Учебная практика
	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика
ПА.00	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная итоговая аттестация

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности

38.02.03. Операционная деятельность в логистике (I курс)

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности

38.02.03. Операционная деятельность в логистике

- Квалификация: операционный логист
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 2 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	ОБЖ
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Башкирский язык
	Индивидуальный проект
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ 01	Основы философии
ОГСЭ 02	История
ОГСЭ 03	Иностранный язык
ОГСЭ 04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Башкирский язык
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН 01	Математика
ЕН.02.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
П	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины **
ОПД.01	Экономика организации
ОПД.02	Статистика
ОПД.03	Менеджмент
ОПД.04	Документационное обеспечение управления
ОПД.05	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.06	Финансы, денежное обращение и кредит
ОПД.07	Бухгалтерский учет
ОПД.08	Налоги и налогообложение
ОПД.09.	Аудит
ОПД.10.	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
ОПД. 11.	Безопасность жизнедеятельности

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик
ПМ.00	Профессиональные модули**
ПМ.01	Планирование и организация логистического процесса в организациях (подразделениях) различных сфер деятельности**
МДК.01.01	Основы планирования и организации логистического процесса в организациях***
МДК.01.02	Документационное обеспечение логистических процессов***
УП.01	Учебная практика
ПМ.02	Управление логистическими процессами в закупках, производстве и распределении
МДК.02.01	Основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении**
МДК.02.02	Оценка рентабельности системы складирования и оптимизация внутрипроизводственных потоковых процессов**
МДК.02.03	Оптимизация процессов транспортировки и проведение оценки стоимости затрат на хранение товарных запасов**
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ. 03	Оптимизация ресурсов организаций (подразделений), связанных с материальными и нематериальными потоками**
МДК.03.01	Оптимизация ресурсов организаций (подразделений)**
МДК.03.01	Оценка инвестиционных проектов в логистической системе
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Оценка эффективности работы логистических систем и контроль логистических операций
МДК.04.01	Основы контроля и оценки эффективности функционирования логистических систем и операций
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Всего учебной практики
	Всего производственной практики
ПДП	Преддипломная практика -4 нед
ПА.00	Промежуточная аттестация-5 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация- 6 нед

3. Дополнительные образовательные услуги

1. Повышение квалификации;
2. Профессиональная подготовка и переподготовка.

Профессиональная подготовка

- повар
- кондитер
- официант
- бармен
- контролер-кассир
- продавец непродовольственных товаров
- продавец продовольственных товаров

Дополнительные образовательные услуги

- Повышение квалификации рабочих по профессиям колледжа.

- Профессиональная переподготовка и подготовка рабочих по профессиям колледжа.

4. Социальные партнёры

Учебная и производственная практика проводится на предприятиях города:

Базовые предприятия:

1. ООО «Весна», магазин «Ярмарка»
2. ООО «Пышка», ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
3. ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»
4. ИП Москвичев Н.С. кафе «Корица»
5. ООО «Общепит»
6. ООО «Евра», «GALLERU LOUNGE»
7. ООО Салаватинвест, столовая №12
8. ИП Садриева, кафе «Лоранж»
9. ИП Данилов «Амадей»
10. ООО «Регион групп»
11. ИП Сахибаев, кафе «Ник»
12. ИП Акопян Н.С. «Жемчужина»
13. МБОУ СОШ с. Тиняево
14. ИП Сербяева Р. А. «Царские чебуреки»
15. ООО «Архаим»
16. ООО «Бульвар»
17. Ресторан «Филини»
18. ООО «Одиссей», боулинг-клуб «Шаровая молния»
19. ООО «Престиж»
20. ИП Шайхутдинов, ресторан «Паприка»
21. Санаторий-профилакторий «Салават»
22. ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка»
23. ИП Мифтахов Р.К., ТЦ «Аструм»
24. ООО «Агроторг», магазин «Монетка»
25. ОАО «Тандер», магазин «Молодежный»
26. ОАО «Тандер», магазин «Магнит»
27. ИП Антонова Д.Р., ТЦ «Иремель»

1. База: типовая; учебный корпус: 560 ученических мест; 25 учебных кабинетов

Наименование	
Общественно-бытовой корпус	
Столовая	150 мест
Актовый зал	200мест
Читальный зал	15 мест
Библиотечный фонд, экз.	4529
Спортивный зал, кв.м.	270,9
Здравпункт, кв.м.	26

Кадры:

- штатное количество - **32,95** ,фактически - **24,0**
- в том числе АУП по штату - **3,0**, фактически - **3,0**
- мастер п/о по штату - **3,0** , фактически - **3,0**
- преподавателей по штату - **17,95**, фактический - **8,0**
- совместителей по штату – **0** ,фактически – **5,0**
- прочие по штату - **9,0** , фактически – **5,0**
- Количество кружков - 2 , секций - 0, клубов – 1 , музеев - 1
- Количество преступлений за последний год - не зарегистрировано

6. Социальный паспорт по состоянию на 31.12.2023 год

Всего обучающихся	159
Несовершеннолетних	70
В академическом отпуске	5
Обучающиеся из многодетных семей	0
Обучающиеся из малообеспеченных семей	5
Неблагополучные семьи	1
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	20
Обучающиеся – инвалиды	0
Обучающиеся с хроническими заболеваниями	22
Обучающиеся подготовительной медицинской группы	22
Обучающиеся специально-медицинской группы	11
Обучающиеся, освобожденные от физкультуры	4
Обучающиеся, состоящие на учете в КДН и ЗП, ОДН УВД	2
Обучающиеся, состоящие на внутреннем контроле	2
Обучающиеся, направленные в невродиспансер для консультации	0
Обучающиеся, совершившие преступление	0
Количество обучающихся, длительное время не посещающих занятия без уважительной причины	3
Количество обучающихся, занимающихся в - кружках, спортивных секциях, клубах филиала УКИП и С	15
- в учреждениях дополнительного образования	15
- в учреждениях культуры и спорта	15
Количество обучающихся, участников	1
- республиканских олимпиад по предметам	
- конкурсов профессионального мастерства	0
- фестивалей художественного творчества	5
Обучающиеся, получающие:	74
- государственную академическую стипендию	

- государственную социальную стипендию	26
- компенсацию на бесплатное питание	27

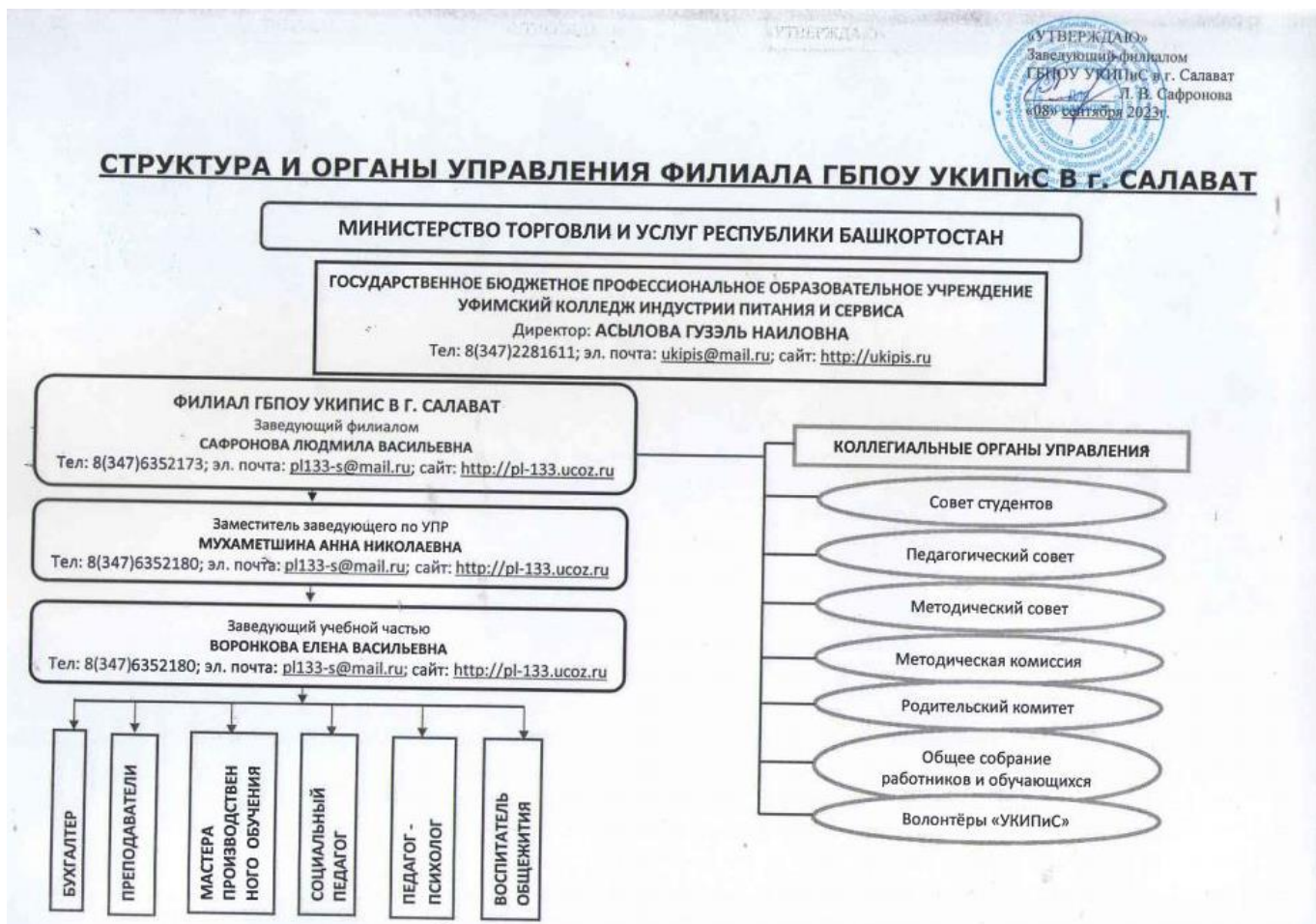
7. Руководители образовательного учреждения

7.1. Заведующий филиала: Сафронова Людмила Васильевна

7.2. Заместитель заведующего по УПР: Мухаметшина Анна Николаевна

7.3. Заведующий учебной частью: Воронкова Елена Васильевна

8. Структура и органы управления



9. Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность

1. Лицензия.
2. Свидетельство о государственной аккредитации.
3. Устав колледжа.
4. Положение о филиале.
5. Локальные акты.
6. Коллективный договор.

10. Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования на 31.12.2023

№ п/п	Специальность		Уровень подготовки	Количество обучающихся
	код	наименование		
<i>Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности</i>				
(код и наименование укрупненной группы) 43.00.00 Сервис и туризм				
1	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	17
(код и наименование укрупненной группы) 38.00.00 Экономика и управление				
2	38.02.03	Операционная деятельность в логистике	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	21
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих</i> 43.00.00 Сервис и туризм				
(код и наименование укрупненной группы)				
2	43.01.09	Повар, кондитер	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	121

11. Сведения о контингенте обучающихся по заявленным на аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования (за счет средств бюджета)

№ п/п	Наименование профессий, специальностей	Срок обучения	Уровень	Количество обучающихся				
				Всего	В том числе по курсам			
					1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
1	Организация обслуживания в общественном питании	3 года 10 месяцев	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	17	-	-	-	17
2	Повар,	3 года 10 месяцев	Программа подготовки	121	33	36	34	18

	кондитер	месяцев	квалифицированных рабочих, служащих					
3	Операционная деятельность в логистике	2 года 10 месяцев	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	21	21	-	-	-
ИТОГО				159	54	36	34	35

12. Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям

Количественные данные по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих кадров (за последние 3 года) за 2021- 2023 гг.

Профессии	2021			2022			2023		
	Программа профессиональной	Повышение квалификац	Итого	Программа профессиональной подготовки	Повышение квалификац	Итого	Программа профессиональной подготовки	Повышение квалификац	Итого
Повар	17	-	17	4	7	11	2	2	4
Специалист ответственный за питание в школьных и дошкольных образовательных учреждениях	-	9	9	-	-	-	-	-	-
Повар школьного и дошкольного питания	-	-	-	-	12	12	-	55	55
Кондитер	-	-	1	-	-	-	10	-	10
Повар, кондитер	-	-	-	-	-	-			
Продавец, контролер-кассир	-	-	-	-	-	-			
Контролер-кассир	-	-	-	-	-	-			
ИТОГО	17	9	26	4	19	23	12	57	69

13. Данные о результатах аттестации обучающихся по профессии Продавец, контролер-кассир

Государственная итоговая аттестация проходила с 22.06.2023 года по 29.06.2023 года.

На государственную итоговую аттестацию было допущено 25 человек: 25 человек согласно приказу № 67 от 25.05.2023 года.

Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждён председатель государственной экзаменационной комиссии (письмо от 13.12.2022 № М14-07-8925). Приказом № 65 от 25.05.2023 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

В соответствии с приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования» утверждены сроки Государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в форме защиты ВКР и демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в соответствии с программами государственной итоговой аттестации, согласования с руководителями социальных партнеров и рассмотрено на заседании педагогического Совета протокол № 6 от 26.05.2023 года.

Студенты выпускных групп своевременно ознакомлены с данными программами.

В целях качественной работы были составлены графики консультаций, у всех выпускников, допущенных к государственной итоговой аттестации имелись подлинные документы о предыдущем уровне образования.

График проведения ВКР и состав государственной экзаменационной комиссии были вывешены на информационном стенде колледжа. Демонстрационный экзамен проходил на площадке ООО «Весна», магазин «Ярмарка».

К государственной итоговой аттестации допущено 25 человек.

При ответах большинство студентов показали понимание, осознанность в ответах на вопросы комиссии по теме, уверенность в ответах на дополнительные вопросы из практического опыта, приобретенного в период прохождения практики на предприятиях социальных партнеров. Все письменные экзаменационные работы имеют отзывы руководителей ВКР.

СВЕДЕНИЯ по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 7 по профессии Продавец, контролер-кассир								
	Количество студентов	«5»	4»	«3»	/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
Письменная экзаменационная работа	25	16	9	0	0	100	4,2	100
Демонстрационный экзамен	25	16	9	0	0	100	4,2	100
ИТОГО среднее значение по группе						100	4,2	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2021 г.	2022 г.	2023 г.	Всего
Количество выпускников	25	25	25	75
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	25	25	25	75
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	3	2	3	8

В ходе государственной итоговой аттестации отмечен достаточно высокий уровень подготовки, по отзывам работодателей, степень готовности студентов в условиях производства, позволяет делать вывод о хорошем уровне подготовки специалистов, система оценки результата представляется достаточной и позволяющей объективно оценить уровень достижений.

Существенных недостатков в подготовке обучающихся членами государственной экзаменационной комиссии не отмечено. Все выпускные квалификационные работы выполнены в форме письменной экзаменационной работы соответствуют содержанию и тематике.

Членами государственной экзаменационной комиссии было предложено прививать обучающимся навыки публичных выступлений с использованием профессиональной терминологии, при защите ВКР шире использовать компьютерные технологии.

Все предложенные рекомендации будут доведены до сведения всех заинтересованных лиц на педагогическом Совете с целью улучшения процесса государственной итоговой аттестации.

Результаты государственной итоговой аттестации выпускников свидетельствуют о том, что качество и уровень подготовки студентов соответствует требованиям ФГОС СПО и позволяют успешно решать задачи профессиональной деятельности.

по профессии **Повар, кондитер**

Государственная итоговая аттестация проходила с 24.06.2023 года по 29.06.2023 года.

На государственную итоговую аттестацию было допущено 23 человека согласно приказу № 67 от 25.05.2023 года.

Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждён председатель государственной экзаменационной комиссии (письмо от 13.12.2022 № М14-07-8925). Приказом № 65 от 25.05.2023 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

В соответствии с приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждены сроки Государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в форме демонстрационного экзамена на площадке филиала ГБПОУ УКИП и С г. Стерлитамак, в соответствии с программами государственной итоговой аттестации.

Студенты выпускных групп своевременно ознакомились с формой проведения ГИА .

В целях качественной работы были составлены графики консультаций, у всех выпускников, допущенных к государственной итоговой аттестации имелись подлинные документы о предыдущем уровне образования.

График проведения демонстрационного экзамена и состав экспертной группы были вывешены на информационном стенде колледжа.

К государственной итоговой аттестации допущено 23 человека.

При выполнении технологических операций по приготовлению блюд студенты продемонстрировали профессиональные навыки по компетенции «Поварское дело».

СВЕДЕНИЯ

по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 5 по профессии Повар, кондитер								
Демонстрационный экзамен	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
		23	14	9	0	0	100	4,6
ИТОГО среднее значение по профессии						100	4,6	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2021 г.	2022 г.	2023г.	Всего
Количество выпускников	34	22	23	56
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	34	22	23	56
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	0	0	0	0

В ходе государственной итоговой аттестации отмечен достаточно высокий уровень подготовки, по отзывам экспертов, степень готовности студентов в условиях производства, позволяет делать вывод о хорошем уровне подготовки специалистов общественного питания, система оценки результата представляется достаточной и позволяющей объективно оценить уровень достижений.

Результаты государственной итоговой аттестации выпускников свидетельствуют о том, что качество и уровень подготовки студентов соответствует требованиям ФГОС СПО и позволяют успешно решать задачи профессиональной деятельности.

по специальности **Организация обслуживания в общественном питании**
Государственная итоговая аттестация проходила с 13.06.2023 года по 20.06.2023 года.
На государственную итоговую аттестацию было допущено 13 человек согласно приказу № 67 от 25.05.2023 года.

Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждён председатель государственной экзаменационной комиссии (письмо от 01.12.2021 № 12161-07). Приказом № 65 от 25.05.2023 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

В соответствии с приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждены сроки Государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в форме демонстрационного экзамена на площадке филиала ГБПОУ УКИП и С г. Стерлитамак, в соответствии с программами государственной итоговой аттестации и защиты дипломной работы.

Студенты выпускных групп своевременно ознакомились с формой проведения ГИА . В целях качественной работы были составлены графики консультаций, у всех выпускников, допущенных к государственной итоговой аттестации имелись подлинные документы о предыдущем уровне образования.

График проведения демонстрационного экзамена и состав экспертной группы были вывешены на информационном стенде колледжа.

Были выполнены технологические операции по приготовлению коктейлей, сервировки стола и представлению рекламы коктейля.

СВЕДЕНИЯ

по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 6 по специальности Организация обслуживания в общественном питании								
	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	н/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %

Защита дипломной работы	13	4	6	3	0	76,9	4	100
Демонстрационный экзамен	13	8	5	0	0	100	4,6	100
ИТОГО среднее значение по группе						88,5	4,3	100
ИТОГО среднее значение по колледжу						96,2	4,4	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2021 г.	2022 г.	2023 г.	Всего
Количество выпускников	0	0	13	13
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	0	0	13	13
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	0	0	0	0

В ходе государственной итоговой аттестации отмечен достаточно высокий уровень подготовки, по отзывам экспертов, степень готовности студентов в условиях производства, позволяет делать вывод о хорошем уровне подготовки специалистов общественного питания, система оценки результата представляется достаточной и позволяющей объективно оценить уровень достижений.

Результаты государственной итоговой аттестации выпускников свидетельствуют о том, что качество и уровень подготовки студентов соответствует требованиям ФГОС СПО и позволяют успешно решать задачи профессиональной деятельности.

14. Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках

<i>Администрация колледжа</i>					
№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Образование	Категория, звания, награды	Контактная информация
1	Сафронова Людмила Васильевна	Заведующий филиала	высшее	-	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Мухаметшина Анна Николаевна	Заместитель заведующего филиала по учебно-производственной работе	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной части	высшее	Высшая категория, Отличник образования РБ	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
<i>Преподавательский состав</i>					
1	Будникова Лариса Владимировна	социальный педагог	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Ибрагимова	преподаватель	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35

	Эльвира Рифовна				pl133-s@mail.ru
3	Нуриева Гульназ Гайсаровна	преподаватель	высшее	-	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
4	Пищаева Ольга Юрьевна	преподаватель	высшее	Высшая категория Почетная грамота МОиН РФ	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
5	Салмиярова Лилия Маратовна	преподаватель	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
6	Хазиахметова Суфия Мубараковна	преподаватель	высшее	Первая категория Почетный работник общего образования Российской Федерации	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
7	Ягудина Полина Алексеевна	Педагог- психолог	высшее	-	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
Воспитатели в общежитии					
1	Андреева Надежда Сергеевна	мастер производственн ого обучения	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Петрунина Виктория Александровна	мастер производственн ого обучения	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер производственн ого обучения	сред.- спец.	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
1	Султангулова Зульфира Аюповна	воспитатель	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ СОСТАВ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ

филиала ГБПОУ УКИП и С г. Салават

№	Ф.И.О. Занимаемая должность, преподаваемые дисциплины	Квалифика ционная категория, Наличие ученой степени или звания	Направление подготовки и специальности, уровень образования	Повышение квалификации	Професси ональна я переподг отовка	Стаж общий	Стаж педагогический
1	Андреева Надежда Сергеевна Мастер п/о 1.МДК (кулинария) 2.Современные технологии приготовле-	Первая- мастер п/о Первая- препода- ватель	1. Высшее. г. Москва, МГПОУ им. Шолохова М.А., 2003г. Социальная педагогика 2.Среднее профессиональное Профессиональн й лицей № 136 г.Уфа,	1.ИРО РБ «Методика разработки учебно- методических материалов в соответствии с требования международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г. 2. г. Москва. Институт медико-биологических технологий РУДН. «Организация инклюзивного образовательного процесса в учебно- методических центрах и профессиональных образовательных организациях СПО специалистами сопровождения (педагогом- психологом, социальным педагогом)». 8.11.2019 3.РУМО «Психолого-педагогическое сопровождение об-ся, признанных подозреваемыми, обвиняемыми, подсудимыми,	-	26	15

	<p>ния пищи</p> <p>3. Основы детского и диетического питания</p>		<p>1999г. Техник-технолог</p>	<p>свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г.</p> <p>4. ИРО РБ «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно) 05.12.2019г.</p> <p>5. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Повышение квалификации «Организация межведомственного взаимодействия смежных специалистов по оказанию психолого-педагогической и медико-социальной помощи обучающимся учреждений СПО РБ».20.03.2020г.</p> <p>6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. Повышение курсов «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» - 36час. 24.03.2021 г.</p> <p>7.ЦОПП РБ.Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia 2021 году» - 36 час.С 22.04.2021 по 06.05.2021 г.</p> <p>8. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Повышение квалификации «Современные требования к деятельности мастеров производственного обучения». 72 час. с 15.02.-17.03.2023г.</p> <p>8.Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>			
2	<p>Будникова Лариса Владимировна</p> <p>Социальный педагог, Преподаватель</p> <p>1.Русский язык 2.Литература</p>	<p>высшая</p>	<p>Высшее. Стерлитамакский ГПИ, 1999г. Учитель русского языка и литературы</p>	<p>1. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно 29.01.2019г</p> <p>2. ИМБТ РУДН «Организация инклюзивного образовательного процесса в учебно-методических центрах и профессиональных образовательных организациях СПО специалистами сопровождения (педагогом-психологом, социальным педагогом)». 8.11.2019</p> <p>3.РУМО «Психолого-педагогическое сопровождение об-ся, признанных подозреваемыми, обвиняемыми, подсудимыми, свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г.</p> <p>4.МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 28.05.2020</p> <p>5.БГМУ. Образовательный курс «Медицинский инспектор». 22.10.2020г.</p> <p>6. ЧОУ ДПО «Институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки» г. Санкт-Петербург. «Учитель наставника».03.03.2021 г.</p> <p>7. Фонд 21 века г. Москва «СанПиН к условиям организации обучения в ОУ». 22.03.2021г.</p> <p>8. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар« Соответствие СанПиН к условиям организации обучения в ОУ» 23.03.2021г.</p> <p>11. ЦОПП РБ. Методический семинар «Актуальные вопросы профилактической и</p>	-	29	29

				<p>психокоррекционной работы в учреждениях СПО» 25.03.2021г.</p> <p>9. ОУСНО онлайн-курс для волонтеров проекта «Голосование за благоустройство общественных пространств». 02.04.2021г.</p> <p>10. ОУСН. Онлайн-курс для организаторов волонтерской деятельности. 07.05.2021г.</p> <p>11. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: Методика преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО с 18.10.2021-19.11.2021 – 40 час.</p> <p>12. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерство просвещения РФ». Курсы повышения «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Литература» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО». С 15.02.2022 г. по 21.03.2022 в объеме 40 часов.</p> <p>13. АВЦ. Онлайн-курс для волонтеров проекта «Голосование за благоустройство общественных пространств» 2022. 13.04.2022 г.</p> <p>14. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С 28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>15. ЦОК «Университет Иннополис» Прошла комплексную оценку сформированности цифровых компетенций «Цифровой контент школам и СПО», 26.10.2022г.</p> <p>16. АВЦ г. Москва. Онлайн-курс «Курс для педагогов профессионального и высшего образования «Обучение служением», 25.10.2022г.</p> <p>18. ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания РАО» г. Пермь. Межрегиональный семинар Приволжского федерального округа «Программирование воспитания в ОО» по вопросам организационно-методического сопровождения, 18.11.2022 г.</p> <p>19. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» г. Москва . Повышение квалификации по теме: «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора), 58 час. с 28.10.2022г. по 02.12.2022 г.</p> <p>20. ЦОПП РБ . Повышение квалификации по теме: «Безопасность и антитеррористическая защищенность объектов образовательной организации» . 36 час. с 22.02.-10.03.2023г.</p> <p>21. ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ». Повышение квалификации по</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>теме: «Руководители и работники эвакуационных органов министерств, ведомств, муниципальных образований и организаций» 36 час. 07.04.2023г.</p> <p>22. ФГБОУ ВО «Государственный университет просвещения». Курс для педагогов образовательных организаций по взаимодействию с компонентами цифровой образовательной среды на платформе «Моя школа». В объеме 36 а.ч. 01.11.2023 г.</p> <p>23. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>			
3	<p>Воронкова Елена Васильевна</p> <p>Зав. учебной частью, Преподаватель</p> <p>1. Экономика. 2. Основы предпринимательской деятельности 3. Основы финансовой грамотности</p>	<p>высшая</p> <p>Отличник образования РБ</p>	<p>Высшее</p> <p>Стерлитамакский ГПИ, 1999г.</p> <p>Учитель технологии предпринимательства и экономики. Технология и предпринимательство.</p>	<p>1. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г.</p> <p>2. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г.</p> <p>3. ИРО РБ «Охрана труда в системе образования». 01.12.2019г.</p> <p>4. ИРО РБ «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно). 05.12.2019г</p> <p>5. МЧС России ГБОУ «УМЦ по ГОиЧС РБ». По программе: «Обучение должностных лиц и работников гражданской обороны и РСЧС», в объеме 36 часов. 12.02.2021г.</p> <p>6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 24.03.2021 г.</p> <p>7. ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia 2021 году» - 36 час. с 22.04.2021 по 06.05.2021 г.</p> <p>8. ЦО ПП РБ. Повышение квалификации «Методика преподавания учебных дисциплин «Основы финансовой грамотности» и дисциплины «Предпринимательская деятельность» в условиях реализации ФГОС СПО» в объеме 72 час. с 26.04.2021 по 31.05.2021 г.</p> <p>9. Банк России. Онлайн-урок «Как защититься от кибермошенничества. Правила безопасности в киберпространстве». 05.04.2022 г.</p> <p>10. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С 28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>11. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022г.</p> <p>12. Банк России. г. Нижний Новгород. Онлайн-урок «Азбука страхования и пять важных</p>	-	24	24

				<p>советов, которые тебе помогут», 17.02.2023 г.</p> <p>13. ООО «Центр противопожарной безопасности» г. Салават. Курсы повышения по программе : «Пожарная безопасность для лиц, на которых возложена трудовая функция по проведению противопожарного инструктажа» в объеме 24 часов. 03.03.2023 г.</p> <p>14. ЦОПП РБ. Повышение квалификации по теме: «Адаптация и интеграция иностранных студентов. Миграционное законодательство». 72 час. с 25.04.-11.05.2023 г.</p> <p>15. Банк России г. Нижний Новгород. Онлайн-урок «Вклады: как сохранить и приумножить» 22.09.2023г.</p> <p>16. «ЦОПП РБ» прошла по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Наставничество молодых специалистов в образовательной организации», 72 час., с 01.11.2023г. по 15.11.2023 г.</p> <p>17. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>			
4	<p>Ибрагимова Эльвира Рифовна</p> <p>Преподаватель</p> <p>1.МДК(кулинария)</p> <p>2.Основы калькуляции</p> <p>3. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.</p> <p>4. Основы детского и диетического питания</p>	высшая	<p>1. Высшее. г. Москва, ГОУ ВПО МГУТУ. Товаровед-эксперт. Товароведение и экспертиза товаров.2009г.</p> <p>2.Начальное профессиональное . ПЛ № 133 . Повар 4 разряда. 2017г.</p>	<p>4. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г.</p> <p>5. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г.</p> <p>6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов.«Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 24.03.2021 г.</p> <p>7. ЦОПП РБ. Повышение квалификации: «Организация наставнической деятельности в системе среднего профессионального образования» - 36 час. с 30.03.-14.04.2021г.</p> <p>8. ЦОПП РБ.Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia 2021 году» - 36 час. С 22.04.2021 по 06.05.2021 г.</p> <p>9. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С 28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>10. ЦОПП РБ. Повышение квалификации по теме: «Охрана труда : нормативно-правовые основы и особенности организации». 72 час. С 27.03.-27.04.2023 г.</p> <p>11. ФГБОУ ВО «Государственный университет просвещения». Курс для педагогов образовательных организаций по взаимодействию с компонентами цифровой образовательной среды на платформе «Моя школа». В объеме 36 ак.ч. 14.11.2023 г.</p> <p>12. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>	ИРО РБ «Педагогическое образование» 12.05.2017г	19	12

5	<p>Мухаметшина Анна Николаевна Заместитель заведующего филиала по УПР</p> <p>Преподаватель 1.Россия в мире (Право) 2.Основы товароведения продтоваров 3. Стандартизация , метрология и подтверждение соответствия 4. Контроль качества продукции услуг общественного питания 5.Бухгалтерский учет 6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p>	первая	<p>1.Высшее Стерлитамакский ГПА им.З.Бишевой, Технология и предпринимательство, 2011 г.</p>	<p>1.ЦОПП. «Методика применения облачных технологий в образовательном процессе» 36 часов. С 17.02.2022 г. по 28.02.2022г. 2. ЦОК Иннополис. Прошла комплексную оценку сформированности цифровых компетенций «Цифровой контент школам и СПО», 29.10.2022 г. 3. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022г. 4. ЦОПП РБ. Повышение квалификации по теме: «Охрана труда: нормативно- правовые основы и особенности организации». 72 ч. с 27.03.- 27.04.2023г. 4. ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ». Повышение квалификации по теме: «Руководители и работники эвакуационных органов министерств, ведомств, муниципальных образований и организаций»36 час. 07.04.2023г. 5. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>		27	19
6	<p>Нуриева Гульназ Гайсаровна преподаватель</p> <p>1. Английский язык</p>	-	<p>Высшее ФГБОУ ВО «Башкирский государственный университет» Бакалавр 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)</p>	<p>1.Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>		3	3
7	<p>Петрунина Виктория Александровна мастер п/о</p> <p>1.МДК</p>	высшая	<p>1.Высшее. г. Москва, ФГУ ОУ ВПО МГУТиУ, Инженер. 26 05 01. Технология продуктов общественного питания. 2014г. 2.Среднее профессиональное . ФГОУ СПО Мелеузовский механико-технологический техникум. Техник. 2010г.</p>	<p>1. ИРО РБ«Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г. 2. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 3. ГБПОУ УКИПиСПовар, кондитер. 28.03.2019г. 4. МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 24.04.2020г. 5. ООО «Центр инновационного образования и воспитания»г. Саратов «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» . -36час. 24.03.2021 г. 6. .ЦОПП РБ.Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia 2021 году» - 36 час.с 22.04.2021 по 06.05.2021 г. 7. Взаимообучение городов, г. Норильск.</p>	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	12	9

				<p>Вебинар на тему: «Технология смешанного обучения как средство повышения качества образования», 27.01.2023 г.</p> <p>8. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Повышение квалификации «Современные требования к деятельности мастеров производственного обучения». 72 час. с 15.02.-17.03.2023г.</p> <p>Российский красный крест. Первая помощь.</p> <p>9..Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC.</p> <p>10.11.2023г.</p>			
8	<p>Пищаева Ольга Юрьевна</p> <p>Преподаватель</p> <p>1.Информатика</p> <p>2.Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании.</p> <p>3.Организация обслуживания в ПОП.</p>	<p>высшая</p> <p>Почетная грамота МОиН РФ</p>	<p>1.Высшее. г. Москва, МГТА, Инженер. Технология консервов и пищекоцентра- тов. 2002г.</p> <p>2. Среднее профессиональное . Мелеузовский механико-технологический техникум. Техник-технолог. 2017г.</p>	<p>1. ИРО РБ«Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г</p> <p>2. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г.</p> <p>3. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г.</p> <p>4.БГМУ «Антиковидный инспектор» 27.10.2020г</p> <p>5. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар «Организация электронного обучения с помощью специализированной системы MOODLE». Ноябрь 22.03.2021 г.</p> <p>6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. Повышение курсов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36час. 24.03.2021 г.</p> <p>7. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов . «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов. 31.03.2021 г.</p> <p>8. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. Повышение курсов. «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях» в объеме 36 часов. 31.05.2021 г.</p> <p>9. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы по программе: «Воспитательная деятельность в системе СПО: Профилактика асоциального, суицидального поведения студентов». с 22.11. 2021 г. по 06.12.2021 г. 16 час.</p> <p>10. ООО «ЦИОиВ». Курсы: «Актуальные вопросы истории России в современных реалиях» в объеме 16 часов. 22.03.2022 г.</p> <p>11. ООО «ЦИОиВ». Курсы: «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» в объеме 49 часов.22.03.2022 г.</p> <p>12.ООО «ЦИОиВ». «Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в Российской Федерации на период до 2025 года» в объеме 36 часов. 22.03.2022 г.</p> <p>13. Банк России. Онлайн-урок: «Как защититься от кибермошенничества. Правила безопасности в киберпространстве». 05.04.2022 г.</p>	<p>ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г</p>	23	21

				<p>14. АНО ВО «Университет Иннополис» по ДПП «Прикладной искусственный интеллект в программах дисциплин». С 14.03.по 28.05.2022 г. в объеме 144 часов</p> <p>15. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С 28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>16. ГАОУ ДПО «Корпоративный университет» г. Москва. Вебинар «Новое в проведении государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования» 15.11.2022 г.</p> <p>17. ЧОУ «Межотраслевой институт». Участник III Открытого Межрегионального конкурса «Лучший специалист по охране труда Урала-2022» . Ноябрь 2022 г.</p> <p>18. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства» тестирование по истории России. Ноябрь 2022 .</p> <p>19. ЦОПП РБ Повышение квалификации «Методика организации занятий по основным программам профессионального обучения». 36 час. С 17.04.2023г. по 28.04.2023 г.</p> <p>20. Банк России г. Нижний Новгород. Онлайн-урок «Вклады: как сохранить и приумножить» 22.09.2023г.</p> <p>21. Российский красный крест. Первая помощь. Пройшла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p>			
9	Салмиярова Лилия Маратовна Преподаватель 1.Астрономия. 2.Биология 3. Химия 4.Экономические основы природопользования 5. География 6. Физика	высшая	Высшее. г. Уфа, БГУ. Химик. Преподаватель. Химия. 1995г.	<p>1. ИРО РБ«Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г</p> <p>2. БГМУ «Медицинский инспектор» 25.10.2020г.</p> <p>3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» . г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» .-36ч.23.03.2021 г.</p> <p>4. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» .г. Саратов. «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов. 31.03.2021 г.</p> <p>5. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: Методика преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования с 18.10.2021 - 19.11.2021г. 40 часов</p> <p>6. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: «Цифровые технологии в образовании» 27.10.2021 - 25.11.2021г. 42 часов</p> <p>7. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения «Методика преподавания общеобразовательной</p>	г. Смоленск. к. ООО «Инфоурок» «Естествознание: теория и методика преподавания в образовательной организации» 24.01.2018г	29	29

				<p>дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования» с 18.10.2021г. по 25.11.2021г. 40 часов.</p> <p>8. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы по программе: «Воспитательная деятельность в системе СПО: Профилактика асоциального, суицидального поведения студентов». с 22.11. 2021 г. по 06.12.2021 г. 16 час.</p> <p>9. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>10. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022 г.</p> <p>11. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» г. Москва . Повышение квалификации по теме: «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора), 58 час. с 28.10.2022г. по 02.12.2022 г.</p> <p>12. ЦОПП РБ Повышение квалификации «Методика организации занятий по основным программам профессионального обучения». 36 час. С 17.04.2023г. по 28.04.2023 г.</p> <p>13. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p> <p>14. ГБОУ УВО «Башкирская академия государственной службы и управления при Главе Республики Башкортостан». повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Специалист по работе с социальными сетями» с 24.11.2023г. по 14.12.2023г. в объеме 72 часов.</p>			
10	Слободянюк Любовь Васильевна мастер п/о МДК	высшая	1. Среднее профессиональное . Уфимский техникум легкой промышленности. Техник-технолог организатор производства. 1993г. 10. Начальное профессиональное . ПУ № 32. Повар 5 разряд. 2003 г.	1. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г. 2. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36ч. 24.03.2021 г. 4. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	34	20
11	Султангулова Зульфира Аюповна Воспитатель	первая	Высшее. Стерлитамакский государственный педагогический	1. КДНиЗП при Правительстве РБ МО РБ «Комплексный опыт по предотвращению суицидов и иного деструктивного поведения: эффективные методы профилактики и	-	26	22

	1. Башкирский язык/Родной язык 2. Башкирский язык		институт. Преподаватель дошкольной педагогики и психологии по специальности «Дошкольная педагогика и психология». социальный педагог. 2003г.	практической помощи суицидентам в современных условиях». 27-28.05.2019г. 2. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 10.04.2019г. 3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания». г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 ч. 24.03.2021 г. 4. ГАУ ДПО ЦОПП. Курсы по теме: «Проектирование воспитательной работы в общежитии с обучающимися» в объеме 36 час. С 11.04. по 19.04.2022 г. 5. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С 28.03.2022г. по 08.04.2022 г. 6. ФГБОУ ВО «Государственный университет просвещения». Курс для педагогов ОО по взаимодействию с компонентами цифровой образовательной среды на платформе ФГИС «Моя школа» в объеме 36 ак.ч. 14.11.2023г. 7. ГАУ ДПО «Центр опережающей профессиональной подготовки РБ» прошла повышение квалификации «Современные технологии организации работы воспитателя общежития», в объеме 36 час. с 23.10.2023г. по 02.11.2023г. 8. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.		
12	Сафронова Людмила Васильевна Заведующий филиала	-	Высшее. ФГОУ ВПО Башкирский государствен-ный аграрный университет. Экономист. 2003 г.	1. ЧУ ДПО «Вектор Знаний». По дополнительной программе: «Для руководителей эксплуатирующих и управляющих организаций, осуществляющих хозяйственную деятельность, связанную с обеспечением пожарной безопасности на объектах защиты, лиц назначенных ими ответственными за обеспечением пожарной безопасности», 32 час. 25.08.2023г. 2. ГБПОУ «УМЦ по ГО и ЧС». Повышение квалификации в области ГО и защиты от ЧС, в объеме 36 часов, по направлению Руководители министерств, ведомств, муниципальных образований и организаций. 16.10.2023г. 2. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 3. ЦОПП РБ. По дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Охрана труда». С 22.11.2023 по 13.12.2023г. В объеме 72 часа.	40	-
13	Хазиахметова Суфия Мубараконва преподаватель	первая	Высшее. Башкирский государственный педагогический	Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC.	45	45

	1.Математика		институт. Учитель математики и физики. 1976г.	10.11.2023г.			
14	Ягудина Полина Алексеевна Педагог- психолог 1.Основы философии 2. Психология и этика профессиональ ной деятельности 3. Этика и психология профессиональ ной деятельности. Дипломная работа	-	Высшее. ФГБОУ ВО Башкирский государственный университет. г. Уфа. Магистр 39.04.02 Социальная работа. 2021г	1.ООО Уральская научная организация ПО и ДПО «Профиль». «Охрана труда» в объеме 40 часов. 25.06.2021г. 2.г.Москва. ФГБНУ «Институт коррекционной педагогической Российской академии образования».по теме: «Организация профориентационной работы с об-ся с ОВЗ, с инвалидностью» в объеме 72 часа, 01.10.2022г. 3. г. Смоленск. Инфоурок. Онлайн-конференция по теме: «Феномен воспитания подрастающего поколения. Роль социального педагога», в объеме 6 акад.часа, 11 по 13.10.2022г. 4. ГАУ ДПО «Центр опережающий профессиональной подготовки Республики Башкортостан» прошла повышение квалификации по темб «Актуальные вопросы организации деятельности психологической службы в системе СПО», в объеме 72 часа. С 28.09.2023г. по 24.10.2023г. 5. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 6. АНО ДПО «ВГАППССС» г. Волгоград по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Метафорические ассоциативные карты в психологическом консультировании», в объеме 108 часов, с 20.09.2023г. по 19.10.2023г.	.г.Смо ленск ООО «Инфо -урок» . По програ мме Педаго г СПО. Теория и практи ка реализ ации ФГОС нового поколе ния 26.04.2 023	5	7 м- в

15. СРОКИ АТТЕСТАЦИИ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ (1 раз в 5 лет)

№ № п/п	Фамилия, имя, отчество	Квалификационная категория	Дата аттестации	Сроки следующей аттестации
1	Андреева Н.С.	первая преподаватель первая мастер производственного обучения	16.04.2021 г 18.04.2022 г	16.04.2026 г 18.04.2027 г
2	Будникова Л.В.	высшая социальный педагог высшая преподаватель	17.04.2020 г	17.04.2025 г
3	Воронкова Е.В.	высшая преподаватель	18.04.2023 г	18.04.2028 г
4	Ибрагимова Э.Р.	высшая преподаватель	22.04.2019 г	22.04.2024 г
5	Мухаметшина А.Н.	первая преподаватель	18.04.2022 г	18.04.2027 г.
6	Пищаева О.Ю.	высшая преподаватель	17.04.2020 г	17.04.2025 г
7	Петрунина В.А.	высшая мастер п/о	18.04.2023 г	18.04.2028 г
8	Слободянюк Л.В.	высшая мастер п/о	20.11.2020 г	20.11.2025 г
9	Салмиярова Л.М.	высшая преподаватель	22.04.2019 г.	22.04.2024 г
10	Султангулова З. А.	первая воспитатель	17.04.2020 г.	17.04.2025 г
11	Хазиахметова С.М.	первая преподаватель	15.12.2023	25.04.2024 г

16. СРОКИ СТАЖИРОВКИ

преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения (1 раз в 3 года)

№ № п/п	Ф.И.О.	Должность	Год стажировки (учебный)	Срок стажировки	Место стажировки
1	Андреева Надежда Сергеевна	Мастер производственно го обучения	февраль 2024	февраль 2027	ООО «Бульвар» Ресторан Акъяр
2	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Преподаватель технология приготовления блюд	декабрь 2021 г	декабрь 2024	Ресторан «Паприка 7»
3	Воронкова Елена Васильевна	Преподаватель экономики	февраль 2022г	февраль 2025г	кафе Айгуль «Пышка»
4	Пищаева Ольга Юрьевна	Преподаватель торгового оборудования и оборудовании ПОП	март 2022г	март 2025 г	кафе Айгуль «Пышка»
5	Петрунина Виктория Александровна	мастер п/о	май 2022 г.	май 2025 г	кафе Айгуль «Пышка»
6	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер п/о	апрель 2022г	апрель 2025г	кафе Айгуль «Пышка»
7	Ягудина Полина Алексеевна	Педагог- психолог	февраль 2024	февраль 2027	ООО «Бульвар» Ресторан Акъяр

17. Анализ теоретического обучения студентов

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования в колледже осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС «Повар, кондитер», ППССЗ среднего профессионального образования по специальности «Организация обслуживания в общественном питании», «Операционная деятельность в логистике». Образовательные программы разработаны на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии.

По всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям разработаны рабочие программы на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта, обязательного минимума содержания основных образовательных программ, а также с учетом методических рекомендательных писем МО РФ, МО РБ, ИРО РБ, включая региональный компонент и учитывая профессиональную направленность изучаемого предмета. Рабочие программы на каждый учебный предмет, дисциплину, модуль ежегодно перерабатываются и утверждаются на заседании методического совета. Рабочие программы содержат пояснительную записку, содержание учебной дисциплины, список литературы и средств обучения. К программам прилагаются тематические и календарно-тематические планы по учебным дисциплинам. Регулярно разрабатываются и корректируются фонды оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Теоретическая подготовка осуществляется 12 преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и имеющие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

В колледже имеется 20 кабинетов по дисциплинам. Компьютерный класс оснащен компьютерами в количестве 16 единиц, которые объединены в локальную сеть с доступом в сеть Интернет. Учебные кабинеты оснащены учебно-наглядными пособиями: плакатами, таблицами, действуют стенды «Сегодня на уроке», оформлены предметные газеты. В кабинетах представлены графики проведения дополнительных, консультационных и кружковых занятий, имеются уголки по охране труда и технике безопасности. Методическое обеспечение теоретических занятий соответствует современным требованиям. Технические средства обучения находятся в рабочем состоянии. Практическая часть программ по дисциплинам, модулям выполняется согласно тематическому планированию.

Для занятий физической культурой имеется оборудованный 1 спортивный зал. Спортивное оборудование испытано согласно требованиям СанПина. Для прохождения программного материала по предмету «Основы безопасности жизнедеятельности» имеется специализированный кабинет ОБЖ.

Преподаватели имеют необходимое количество раздаточного материала, тестовые задания различного уровня. Все данные по кабинетам собраны в паспортах. Учебно-материальная база кабинетов используется эффективно. Кабинеты общеобразовательной подготовки снабжены комплектами учебников, задачников, имеется справочная литература, хрестоматии по изучению первоисточников. Книжный фонд библиотеки позволяет выдавать учебники студентам для самостоятельной работы. Одним из важнейших направлений деятельности колледжа является совершенствование управления качеством образовательного процесса, установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. По окончании семестра и учебного года подводятся итоги успеваемости и качества знаний студентов. Текущая успеваемость студентов анализируется по результатам контрольных работ, лабораторных и практических работ, предусмотренных по модулям каждой учебной программы. Кроме того, ежегодно проводятся плановые срезовые контрольные работы.

18. Техническое оснащение кабинетов

№ кабинета	Зав. кабинетом	Название кабинета	Перечень основного оборудования
101		Учебная кухня ресторана Учебный кулинарный цех	Машина протирочная для овощей, столы металлические, котел пищеварочный, плиты электрические, сковорода электрическая, шкаф жарочный, весы настольные, весы напольные, печь микроволновая, овощерезка, холодильник, шкафы холодильные, мясорубка настольная, мясорубка напольная, картофелеочистительная машина, стеллажи, стенды, шкафы для одежды.
104	Мавродиева Ю.В.	Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности	количество парт -16 количество стульев – 32 шкаф – 2 Стенды, противогазы, ОЗК, медицинские носилки, макет АКМ (ММАК), винтовки пневматические.
105	Ибрагимова Э.Р.	Учебный кондитерский цех	Стол производственный – 10 Стол подсобный - 5 Пароконвектомат – 2 Миксер планетарный -1 Миксер – 2 Блендер – 2 Доски профессиональные – 16

			<p>Микроволновая печь – 1 Слайсер – 1 Плита индукционная- 5 Холодильник – 1 Фритюрница – 1 Электропечь – 1 Блинница – 1 Электронные весы – 3 Посуда столовая Инструктажи по ТБ</p>
107	Ибрагимова Э.Р.	Технологии кулинарного и кондитерского производства	<p>Количество парт – 13 Количество стульев- 25 Шкаф- 1 Стол учителя -1 Доска – 1 Компьютер – 1 Принтер – Стол компьютерный -1 Кафедра – 1 Плакаты \ стенды: антитеррористическая безопасность, охрана труда и пожарная безопасность, инструкции по технике безопасности, уголок группы, плакат по кулинарии, учебники по спецдисциплинам</p>
204	Хазиахметова С.М.	Математика	<p>количество парт -14 количество стульев – 30 шкаф – 1 доска – 1 стол учителя -2 Плакаты/стенды: стенд – антитеррористическая безопасность, охрана труда и пожарная безопасность – 1 шт. геометрические модели – 27 штук учебники «Алгебра начало анализа» -15 шт. задачник «Алгебра начало анализа» -15 шт.</p>
206	Ягудина П.А.	Психологии и этики профессиональной деятельности	<p>количество парт -16 количество стульев – 32 шкаф – 2 доска – 1 стол учителя -1 стеллажи демонстрационные - 2 образцы творческих работ (практические работы, материалы тренинговых занятий.); информационные указатели, выписки и каталоги литературы по вопросам обучения и воспитания Плакаты: психо-эмоциональное состояние обучающегося, стресс и борьба с ним, эмоциональное выгорание.</p>
208	Петрунина В.А	Организация и технология	<p>Количество парт – 6 Количество стульев – 13</p>

		производства продукции	Количество тумбочек – 2 Доска – 1 Стол учителя – 1 Стенд – антитеррористическая безопасность, охрана труда и пожарная безопасность – 1
304	Салмиярова Л. М.	Естествознание. География	Блок питания, выпрямитель ВУПЭ, камертон, спектроскоп, трансформатор, штатив, вольтметр, амперметр, стенды, вытяжной шкаф, плакаты, химические реактивы
305	Колбина О.В.	История. Обществознание	количество парт -16 количество стульев – 32 шкаф – 2 методическое обеспечение
306	Будникова Л.В.	Русский язык и литература	Стол учительский, парта ученическая — 14 шт. Шкаф книжный — 2 шт. Стенка — 1 шт., доска, — 1 шт. Компьютер, проектор, колонки, стенды
307	Андреева Н.С	Технология кулинарного и кондитерского производства	количество парт -14 количество стульев – 2 шкаф – 2 доска – 1 стол учительский - 2 стенд – антитеррористическая безопасность, охрана труда и пожарная безопасность – 1 шт. уголок группы-1 шт Компьютер- 1шт Системный блок-1 шт Компьютерный стол- 1 шт
308	Воронкова Е.В.	Экономические дисциплины Экономика. Экономические и правовые основы производственной деятельности.	количество парт -11 количество стульев – 22 стеллаж книжный – 2 стол учительский – 1 стул учительский – 1 тумбочки – 4 Стенды, плакаты: 1. Техника безопасности, пожарная безопасность 2. Антитеррористическая безопасность 3. План эвакуации 4. В помощь обучающимся 5. Демосистема (напольная, настольная) - 2 Уголок группы Методическое обеспечение
310	Мухаметшина А.Н.	Основы товароведения продовольственных товаров	количество парт -12 количество стульев – 24 стеллаж книжный – 1 стол учительский – 2 стул учительский – 1 тумбочки – 2 Стенды, плакаты:

			<p>1. Техника безопасности, пожарная безопасность</p> <p>2. Антитеррористическая безопасность</p> <p>3. План эвакуации</p> <p>4. В помощь обучающимся</p> <p>Уголок группы</p> <p>Методическое обеспечение</p>
312	Нуриева Г.Г.	Английский язык	<p>Стол преподавателя - 1 шт.</p> <p>Стул преподавателя - 1 шт.</p> <p>Студенческие парты -20 шт.</p> <p>стулья – 20 шт.</p> <p>Плакат «Numbers»</p> <p>Плакат «The USA»</p> <p>Плакат «American Indians and Alaska Natives»</p> <p>Плакат «The United Kingdom»</p> <p>Плакат «Great Britain»</p> <p>Стенд «Сегодня на уроке»</p> <p>Стенд «Готовимся к экзамену»</p> <p>Стенд «Техника безопасности»</p> <p>Книжные шкафы -2 шт.</p> <p>доска</p>
313	Султангулова З.А.	Башкирский язык	<p>количество парт -14</p> <p>количество стульев – 28</p> <p>- современная магнитная доска</p> <p>-стенды, что проходим сегодня на уроке</p> <p>- стенд с национальными блюдами</p> <p>- стенд Символикой Республики Башкортостан -Краеведческий уголок с элементами культуры быта башкирского народа</p> <p>- Стенд с писателями , учеными, которые работали в развитии башкирского языка, культуры.</p> <p>- учебные и методические пособия необходимые для обучения</p> <p>- уголок-музей «Быт башкирского народа»</p>
315	Пищаева О.Ю.	Информационно-коммуникационные технологии	<p>1. Стол преподавателя</p> <p>2. Стул</p> <p>3. Классная доска</p> <p>4. Парты 2-х местные –15</p> <p>5. Стулья - 30шт.</p> <p>6. Шкаф книжный</p> <p>7. Ноутбук – 1 шт.</p> <p>8. Колонки – 1 шт.</p> <p>9. Устройство затемнения жалюзи – 2 шт.</p> <p>10. Стенды, плакаты:</p> <p>6. Техника безопасности, пожарная безопасность</p> <p>7. Антитеррористическая безопасность</p> <p>8. План эвакуации</p> <p>9. В помощь обучающимся</p>

			10. Уголок группы
315 лаборатория	Пищаева О.Ю.	Организация и технология обслуживания в барах	1. Шкаф плательный 2. Стеллаж для посуды 3. Стулья - 2 шт. (из столовой) 4. Столы обеденные – 2 шт. (из столовой) 5. Устройство затемнения жалюзи – 2 шт. 6. Стенды, плакаты: 1. Способы складывания салфеток 2. Виды столовой посуды, столовых приборов 3. Правила сервировки столов 7. Инвентарь, посуда, приборы: 1. Мельница для льда – 1 шт. 2. Доска разделочная барная - 1 шт. 3. Скатерти 4. Салфетки текстильные 5. Джиггер – 1 шт. 6. Стрейнер – 2 шт. 7. Шейкер – 2 шт. 8. Барная ложка – 1 шт. 9. Мадлер – 2 шт. 10. Барный гейзер (дозатор) – 3 шт. 11. Штопор – 1 шт. 12. Совок для льда – 2 шт. 13. Ведёрко для льда – 2 шт. 14. Щипцы для льда – 2 шт. 15. Трубочки коктейльные 16. Столовая посуда: подстановочные тарелки, пирожковые тарелки, мелкие столовые тарелки, суповые миски 17. Стекланная посуда 18. Столовые приборы: ложки, вилки, ножи
316	Пищаева О.Ю.	Информатика и ИКТ Лаборатория информационно- коммуникационных технологий	1. Стол преподавателя – 2 шт. 2. Стулья мягкие – 1 шт. 3. Классная доска (маркерная) – 1 шт. 4. Столы компьютерные – 15 5. Кресла компьютерные – 14 шт. 6. Шкаф книжный – 1 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Экран на штативе – 1 шт. 9. Компьютер в сборе – 16 шт. 10. Принтер лазерный – 2 шт. 11. Колонки- 2 шт. 12. Компьютерная гарнитура (наушники, микрофон) – 1 шт. 13. Веб-камера – 1 шт. 14. Кондиционеры – 2 шт. Стенды, плакаты: 1. Охрана труда и техника безопасности 2. Антитеррористическая безопасность 3. Пожарная безопасность 4. План эвакуации

Спортивный зал	Иркабаев И. Ф.	Спортивный зал	Сетка заградительная, сетка волейбольная, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, обручи, канат для перетягивания, скакалки, скамьи, маты, лыжи.
----------------	----------------	----------------	---

№ п/п	Оборудование	№ п/п	Оборудование
1	Слайсер HBS-220JS «Convito»	14	Универсальный привод
2	Плита индукционная настольная UN-3.КС	15	Водонагревательный котел
3	Весы РН 10Ц 13У	16	Электросковорода,
4	Весы РН 6Ц 13У	17	Машина протирачная для овощей
5	Электрические плиты	18	Электромясорубки
6	Настольный миксер	19	Электроводонагреватель
7	Стол разделочно-производственные	20	Холодильный шкаф
8	Взбивальная машина	21	Пароконвектомат
9	Микроволновая печь	22	Весы Штрих М5Т
10	Шкаф жарочный	23	Кассовый POS-терминал «Штрих mini POS»
11	Весы Штрих М5	24	ККМ «АМС – 100Ф»
12	Весы ВЕ-151 Е2	25	ККМ «Орион – 100К»
13	Блендер погружной		

19. Участие в республиканских олимпиадах

Результаты участия во Всероссийской дистанционной олимпиаде ФГОСТЕСТ и другие 2022 – 2023 уч. год

1. Всероссийский литературный диктант
Организатор – Будникова Л.В.
Участников – 20 чел. Призовые места – 12 чел.
2. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ.
Русский язык, литература. Октябрь 2022 г.
Организатор – Будникова Л.В.
Участников – 2 чел. Призовые места – 2 чел.

	ФИО	баллы	Место в регионе
1	Ефимова Екатерина	88	1
2	Павлова Екатерина	34	2

3. Международный дистанционный конкурс "Безопасность в сети Интернет".
Октябрь 2022 г. Рук. Пищаева О.Ю.
Участники – 7 чел. Призовые места – 0.

	ФИО	

1	Бахарева Анастасия	Сертификат
2	Павлова Екатерина	Сертификат
3	Садрисламова Любовь	Сертификат
4	Лобанов Дмитрий	Сертификат
5	Сафина Елизавета	Сертификат
6	Вершинина Елизавета	Сертификат
7	Костенко Татьяна	Сертификат

4. Олимпиада естественно-научного цикла. ноябрь 2022 г.

Биология, география, химия

Организатор – Салмиярова Л.М.

Участников - 17 чел. Призовые места – 12 чел.

XVIII Всероссийская олимпиада (естественнонаучный цикл)						
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону	С
Класс						
биология						
1 курс						
	Алина	Абдулова	84	6	1	
	Элина	Ишмурзина	84	6	1	
	Татьяна	Костенко	78	9	2	
	Дмитрий	Лобанов	72	12	4	
	Вадим	Попов	78	9	2	
	Любовь	Садрисламова	72	12	4	
	Умар	Уразаев	76	10	3	
	Ульяна	Ягодкина	76	10	3	
география						
1 курс						
	Вадим	Попов	86	5	1	
химия						
1 курс						
	Алина	Абдулова	100	1	1	
	Владислав	Зинуров	80	8	3	
	Элина	Ишмурзина	86	5	2	
	Дмитрий	Лобанов	100	1	1	
	Екатерина	Павлова	74	11	5	
	Вадим	Попов	78	9	4	
	Любовь	Садрисламова	100	1	1	
	Ульяна	Ягодкина	78	9	4	

5. Всероссийская дистанционная викторина «Творчество Пушкина А.С.»

Рук. – Будникова Л.В.,

Участники – 9 чел. Призовые – 2 чел.

	ФИО	баллы	Место в регионе
1	Абдулова Алина	60	8
2	Бахарева Анастасия	58	9
3	Вершинина Елизавета	68	5
4	Гизитдинова Мария	64	6
5	Ефимова Екатерина	86	1
6	Павлова Екатерина	64	6
7	Попов Вадим	86	1
8	Смакова Ямиля	58	9
9	Фаттахова Карина	58	9

6. Всероссийская дистанционная олимпиада физико-математического цикла.

Декабрь 2022 г. **Математика.**

Руководитель – Алексеева Е.А.

Участников – 9 чел. Призовые места - 2 чел.

XVIII Всероссийская олимпиада (физико-математический цикл)					
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
Класс					
математика					
1 курс					
	Анастасия	Бахарева	72	12	9
	Даниил	Исхаков	78	9	6
	Элина	Ишмурзина	74	11	8
	Дмитрий	Лобанов	100	1	1
	Екатерина	Павлова	66	15	10
	Любовь	Садрисламова	100	1	1
	Ямиля	Смакова	86	5	4
	Умар	Уразаев	74	11	8
	Артур	Фасхиев	74	11	8

7. Информатика. Декабрь 2022 г.

Руководитель – Пищаева О.Ю.

Участников – 11 чел. Призовые места – 8 чел.

информатика					
1 курс					
	Данил	Бахарев	44	26	3
	Анастасия	Бахарева	52	22	1
	Елизавета	Вершинина	38	29	4
	Даниил	Исхаков	44	26	3
	Элина	Ишмурзина	20	35	6
	Татьяна	Костенко	44	26	3
	Дмитрий	Лобанов	46	25	2
	Екатерина	Павлова	44	26	3
	Вадим	Попов	44	26	3
	Любовь	Садрисламова	46	25	2
	Ямиля	Смакова	28	33	5

8. Физика. Декабрь 2022 г.

Руководитель – Салмиярова Л.М.






Участников – 6 чел. Призовые места -

физика					
1 курс					
	Елизавета	Вершинина	18	35	21
	Владислав	Зинуров	36	26	17
	Даниил	Исхаков	18	35	21
	Дмитрий	Лобанов	40	24	15
	Любовь	Садрисламова	40	24	15
	Артур	Фасхиев	18	35	21

9. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ.
Русский язык, литература. Март 2023 г.
 Организатор – Будникова Л.В.
 Участников – 5 чел. Призовые места – 4 чел.

XIX Всероссийская олимпиада (гуманитарный цикл)						
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону	Сер
Класс						
литература						
1 курс						
	Анастасия	Бахарева	76	9	4	
	Мария	Гизитдинова	84	6	2	
	Екатерина	Ефимова	92	3	1	
	Екатерина	Павлова	84	6	2	
	Карина	Фаттахова	78	8	3	

10. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ.
Английский язык. Март 2023 г.
 Организатор – Салмиярова Л.М.
 Участников – 5 чел. Призовые места – 1 чел.

XIX Всероссийская олимпиада (гуманитарный цикл)						
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону	Сертификат
Класс						
английский язык						
1 курс						
	Эльвина	Габдулнасырова	66	14	6	
	Ольга	Кузнецова	94	2	1	
	Азалия	Маскова	66	14	6	
	Елизавета	Сайфуллина	82	7	4	
	Арина	Чегодаева	60	17	8	

11. Всероссийская дистанционная олимпиада **физико-математического цикла.**
 Апрель 2023 г. **Информатика.**
 Руководитель – Пищаева О.Ю.
 Участников – 23 чел. Призовые места – 8 чел.

12. г. Всероссийская дистанционная **викторина ФГОСТ «Человек и космос»**
 Апрель 2023 г. Рук. Салмиярова Л.М. Участники – 3 чел. Приз. – 3

Всероссийская викторина "Человек и космос"					
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
Класс					
Человек и космос					
1 курс					
	Владислав	Зинуров	60	18	3
	Екатерина	Павлова	74	11	2
	Ульяна	Ягодкина	74	11	2

Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП)

1. Республиканская предметная олимпиада по русскому языку и литературе (региональный, республиканский этапы) Март, апрель 2023 г.
Участник - Бахарев Данил - **2 место**. Руководитель – Будникова Л.В.
2. Республиканский конкурс буктрейлеров «Пушкин онлайн». Май 2023 г.
Участники – Будникова Л.В., Ягудина П.А., Бучина З. – **2 место**.
3. Республиканский конкурс творческих работ по проблеме противодействия терроризму "Мы за МИР". группа № 4 **Костенко Татьяна**. Рук. - Колбина О.В.

Другие ...

4. Всероссийский творческий конкурс, памяти Василия Ланового «Пробуждая сердца», Номинация – чтение стихов о войне или времен ВОВ.
Рук. – Будникова Л.В. Участник – Сорокина Ангелина. Гр. 3. – Лауреат.
5. Международный конкурс видеороликов «Читаем Пушкина». Участник – Павлова Екатерина, гр. 3. Рук. – Будникова Л.В.

20. Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2023 год

Преподаватели и мастера производственного обучения работали над методической проблемой комиссии «Совершенствование профессионального мастерства педагогов как основа формирования компетенций обучающихся в условиях реализации требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов, работодателей, стандартов чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) как условие подготовки конкурентоспособного специалиста» и над индивидуальными методическими проблемами.

Разработки:

- рабочие программы, планирующая документация;
- комплекты контрольно-измерительных материалов и контрольно-оценочных средств по общеобразовательным, профильным предметам и спецдисциплинам;
- планы работы кабинетов, кружков;
- планы открытых занятий, уроков, мероприятий.

Повышение профессионального уровня:

Презентация лично-профессиональных достижений педагогов:

- Методический семинар «Учебная мотивация как фактор развития познавательных способностей обучающихся» (Салмиярова Л.М., преподаватели, мастера п/о)
- Круглый стол «Активные методы обучения как один из путей развития способностей обучающихся».
- Мастер-класс «Практическая направленность при обучении учебной дисциплине Информатика» (Пищаева О.Ю.)

Выступления и доклады на заседаниях МК:

- Возможности использования нетрадиционных учебных занятий при изучении учебной дисциплины «Основы товароведения» (Мухаметшина А.Н.)
- Развитие навыков организации группового обучения при проведении занятий (Султангулова З.А.).

- Использование информационных технологий в процессе изучения учебной дисциплины профессионального модуля» (Ибрагимова Э.Р.)
- Дифференцированный подход к организации самостоятельной работы обучающихся на учебном занятии (отв. Петрунина В.А.)
- Технология поэтапного формирования у студентов общих и профессиональных компетенций (отв. Андреева Н.С.)
- Инновационные образовательные технологии в среднем профессиональном образовании на примере преподавания учебной дисциплины Экономика (Воронкова Е.В.)
- Совершенствование работы по подготовке к проведению демонстрационного экзамена профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Слободянюк Л.В.)
- Возможности использования нетрадиционных учебных занятий при изучении профессионального модуля» (Лялькова Г.И.)
- Доклад «Развитие творческих способностей учащихся в процессе чередования различных видов деятельности во время занятиях литературы» (отв. Будникова Л.В.)

Проведены открытые уроки, занятия, мероприятия:

Открытые уроки:

- Открытое занятие по МДК 01.01 с приглашением педагогических работников ФКП ОУ 142 из городов Салават, Ишимбай, Стерлитамак, Мелеуз. лабораторная работа по теме: "Организация работ овощного цеха", вид работ: способы подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей (февраль, 2023, преподаватель: Ибрагимова Э.Р.);
- открытый урок по теме: «Технология приготовления сладких блюд, десертов, муссов, требования к качеству, особенности приготовления, способы подачи, условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества», ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (март, 2023, мастер п/о Петрунина В.А.);
- открытый урок по ОУД «Экономика» (март, 2023, преп. Воронкова Е.В.);
- открытый по урок ОУД «История», посвящённый блокаде Ленинграда (январь, 2023, преп. Колбина Е.В.).

Мероприятия профессиональной направленности:

- участие в Дне города и Дне работников нефтяной и газовой промышленности (сентябрь 2022). Мастер-классы:
 - «Пластика теста"» (мастер п/о Лялькова Г.И.);
 - «Закуски на зубок» (мастер п/о Петрунина В.А.);
 - по складыванию салфеток (преп. Пищаева О.Ю.).
- участие в региональном этапе Всероссийской ярмарки трудоустройства «Работа России. Время возможностей» (апрель 2023, преп. Ибрагимова Э. Р., Будникова Л. В., мастера п/о Лялькова Г. И., Петрунина В. А., Слободянюк Л. В., Андреева Н.С.);
- Мероприятие профессиональной направленности «День повара» (октябрь 2022, мастера п/о Лялькова Г. И., Петрунина В. А., Слободянюк Л. В., преп. Ибрагимова Э. Р.);
- Мероприятие профессиональной направленности в День менеджера «Организация кейтеринга по тендеру» (ноябрь 2022, Воронкова Е.В.)
- День открытых дверей (апрель, 2023). Мастер-классы:
 - по складыванию салфеток (преп. Пищаева О. Ю.);
 - «Маршмеллоу» (мастер п/о Андреева Н. С.);
 - «Тарталетки с рикотой. Тартар из томатов и огурцов» (мастер п/о Петрунина В.А.);
 - «Крокеты картофельные» (преп. Ибрагимова Э.Р.);
 - Мастер-класс от шефа ресторана ООО "Одиссей" Абдрафикова А. В. Салат из курицы с овощами.
(мастер п/о Слободянюк Л.В.);

- профориентационные мероприятия в общеобразовательных школах в рамках реализации проектов "Моя карьера с "Единой Россией" и "Недели школьного питания" (апрель 2023,

мастера п/о Андреева Н.С., Слободянюк Л.В., Петрунина В.А., Лялькова Г.И., преп. Пищаева О.Ю., Ибрагимова Э.Р.)

- демонстрационный экзамен июнь 2023 г, гр. 5 профессия повар, кондитер – мастера п/о Андреева Н.С, Петрунина В.А., Лялькова Г.И., преп. Ибрагимова Э.Р.

- демонстрационный экзамен июнь 2023 г, гр. 7 профессия продавец, контролер-кассир, – мастер п/о Слободянюк Л.В., преподаватель: Пищаева О.Ю., Будникова Л.В., Воронкова Е.В.

- демонстрационный экзамен июнь 2023 г, гр. 6 специальность Организация обслуживания в общественном питании п/о Слободянюк Л.В., преподаватель: Пищаева О.Ю., Воронкова Е.В., Андреева Н.С., Петрунина В.А.

- выпускной государственный экзамен: июнь 2023 г, гр. 7 профессия продавец, контролер-кассир – мастер п/о Слободянюк Л.В., преподаватель: Пищаева О.Ю.

Общеобразовательные мероприятия:

- полиолимпиада по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам среди студентов 1 и 2 курсов "Марафон знаний" (февраль, 2023, отв. Салмиярова Л.М.);

- открытое мероприятие "Первые в космосе", посвященное Всемирному дню авиации и космонавтики (апрель, 2023, преп.Салмиярова Л. М.);

- Мероприятия в рамках реализации Стратегии повышения финансовой грамотности (декабрь, 2022, февраль, март, 2023, преп. Воронкова Е.В., Пищаева О.Ю.):

онлайн-урок по теме: "С деньгами на "Ты" или Зачем быть финансово грамотным";

онлайн-урок по теме: "Азбука страхования и пять важных советов, которые тебе помогут";

онлайн-урок по теме: "Пять простых правил, чтобы не иметь проблем с долгами";

онлайн-урок по теме: "Государственное пенсионное и социальное обеспечение";

онлайн-урок по теме: "С налогами на ТЫ";

в онлайн-уроке по теме: "Платить и зарабатывать банковской картой».

- Всероссийская неделя по финансовой грамотности (март, 2023, Колбина О.В.)

Мероприятия патриотической направленности:

- мероприятие, посвященное Дню Победы (май, 2023, преп.Будникова Л.В.);

- Интеллектуально-патриотическая игра "Великий город Москва" (декабрь 2023, преп. Колбина О. В.);

- Всероссийская интеллектуальная онлайн игра " IQ-пфо: Великая Победа" (май 2023, гр.1, преп. Колбина О.В.);

-Всероссийская военно-патриотическая акция "Знание. Герои", посвящённой подвигам героев, достижениям страны, истории России (апрель, 2023, преп. Колбина О. В.);

-участие во Всероссийской патриотической акции «Поклонимся великим тем годам!». Интеллектуальная игра «Великий год. Москва» (октябрь 2022, преп. Будникова Л.В.);

-Всероссийская историческая игра, посвящённая героическому подвигу советского народа в Великой Отечественной войне (апрель, 2023, преп. Колбина О. В.);

- Классные часы в рамках программы Разговоры о важном (Мухаметшина А.Н., Ибрагимова Э.Р.)

Достижения студентов:

Международный дистанционный конкурс "Безопасность в сети Интернет" (октябрь 2022, преп. Пищаева О.Ю.), сертификаты.

Всероссийский творческий конкурс "Пробуждая сердца" (преп. Будникова Л.В., Сорокина А. – сертификат участника)

Всероссийская акция в поддержку русского языка и литературы "Литературный диктант" (сентябрь 2022, преп. Будникова Л.В. – дипломы победителей, сертификаты;

- Участие во Всероссийских дистанционных викторинах ФГОСТЕСТ

XVIII Всероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

XIX Всероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

Биология (преп. Салмиярова Л.М. ноябрь 2022): Абдулова А., гр.4, Ишмурзина Э., гр.3, - 1 место по РБ, Костенко Т, Попов В., гр.4 – 2 место по РБ, Уразаев А., Ягодкина У., гр. 4.– 3 место по РБ;

География (преп. Салмиярова Л.М., ноябрь 2022): Попов В., гр. 4 – 1 место по РБ;

Химия (преп. Салмиярова Л.М., ноябрь 2022): Абдулова А., гр.3, Садрисламова Л, гр.3 - 1 место по РФ, 1 место по РБ, Ишмурзина Э., гр.3 - 2 место по РБ, Зинуров В. гр.3 - 3 место по РБ;

Литература (преп. Будникова Л.В., март 2023): Ефимова Е., гр.3 - 3 место по РФ, 1 место по РБ, Павлова Е., Гизитдинова М. гр.3 - 2 место по РБ, Фаттахова К., гр.3, – 3 место по РБ.

Английский язык (преп. Салмиярова Л.М., март 2023) Кузнецова О., гр.1 – 2 место по РФ, 1 место по РБ.

Информатика (апрель 2023, преп. Пищаева О.Ю.): Исхаков Д., гр.4, Музафарова В., Тимербулатова Р. гр.2 - 1 место по РБ, Бахарева А., гр.3 - 2 место по РБ, Павлова Е. – 3 место по РБ, (декабрь 2022) Бахаева А., гр.3 – 1 место по РБ, Лобанов Д., Садрисламова Л., гр.3 - 2 место по РБ, Бахарев Д., Попов В., Исхаков гр.4, Павлова Е., гр.4 – 3 место по РБ,

Математика (преп. Алексеева Е.А., декабрь 2022) Лобанов Д., Садрисламова Л., гр.3 - 1 место по РФ и РБ.

Сертификаты участников Международной просветительской акции "Большой этнографический диктант"

Сертификаты участников тестирования в рамках Общероссийской акции Тотальный диктант "Доступная среда" 2022

Всероссийская викторина «Человек и космос» (апрель 2023, преп. Салмиярова Л.М.) Зинуров В., гр.3 - 3 место по РБ, Павлова Е., гр.3, Ягодкина У., гр.4 - 2 место по РБ

Участие в республиканской предметной олимпиаде по русскому языку и литературе (5 место региональный этап, 7 место – республиканский этап – Бахарев Д., преп. Будникова Л.В.).

Участие в республиканском видеоконкурса чтецов "Цветавские строки" (2022, преп. Будникова Л.В.) Бучина З., Хабибуллина А., гр.9, Сорокина А., гр. 3.

Участие во всероссийских, республиканских, городских мероприятиях

- Клуб молодого избирателя, (преп. Будникова Л.В., Колбина О.В.), командный турнир среди клубов "Молодой избиратель" профессиональных образовательных учреждений города, музейный qr-квест "Тайные коды музея";

участие

- в волонтерском движении (Будникова Л.В.);

- в открытом фестивале "Салаватская лыжня" в рамках Всероссийского фестиваля "Лыжня России" (февраль, 2023, преп. Будникова Л.В.);

- во Всероссийской акции "1000 шагов" (октябрь 2022);

- в городских соревнованиях по военно-спортивному многоборью (октябрь 2022);

в Тотальном диктанте, Международной просветительской акция "Большой этнографический диктант";

посещение:

- Салаватского медицинского колледжа с целью обучения комплексам мер оказания первой медицинской помощи на уроках ОБЖ.

- Дня призывника, во время которого стартовала акция «Георгиевская ленточка — 2023» (октябрь 2022, апрель 2023, преп. преп. Ибрагимова Э.Р.);

- МУП КДЦ "Агидель" Республиканский марафон-концерт «Башкирская весна» (апрель 2023, Пищева О. Ю., Петрунина В. А., Салмиярова Л. М.); концерт Рок-группы «Павильон» (Ибрагимова Э.Р., Петрунина В. А., Салмиярова Л. М.);

- музея городской пожарной части (преп. Колбина О.В.);

- мероприятий в Городской библиотеке;

- спектаклей Салаватского государственного драматического театра (все преподаватели);

- историко - краеведческого музея г. Салават;
- картинной галереи г. Салават;
- посещение и участие в мастер-классах Детской художественной школы.

Организация работы в социальной сети «Контакт, группа УКИПиС»:

Будникова Л.В., Воронкова Е.В., Салмиярова Л.М..

- Презентация проведения психологических мастер-классов (Чухнина А.К).
- Презентация проведения практических работ по МДК (Ибрагимова Э.Р., Андреева Н.С.);
- Презентация прохождения производственной практики (Петрунина В.А., Слободянюк Л.В., Андреева Н.С., Лялькова Г.И.).

Организация работы на официальном сайте филиала УКИПиС г. Салават (Пищаева О.Ю.);

Съемка, монтаж и выпуск рекламного видеоролика о филиале УКИПиС г. Салават (Салмиярова Л.М.).

Презентация личностно-профессиональных достижений педагогов:

- создан банк методических разработок преподавателей;
- составлены портфолио для аттестации (мастер п/о Петрунина В.А. преп. Воронкова Е.В.).

Награждение педагогов:

- **Грамоты** за подготовку Победителей, а так же им объявлена **Благодарность** за подготовку студентов к Всероссийской дистанционной олимпиаде «ФГОС ТЕСТ» преподавателям Алексеевой Е.А., Будниковой Л.В., Воронковой Е.В., Пищаевой О.Ю., Салмияровой Л.М. Чухниной А.К.);

- **Диплом** за 2 место в республиканском конкурсе тестовых заданий "Профессионал-2023" (преп. Будникова Л.В.)

Диплом победителя в региональном этапе Всероссийской олимпиады для преподавателей русского языка «Хранители русского языка» (январь 2023, Будникова Л.В.);

- **свидетельства** на право участия в оценке демонстрационного экзамена (апрель 2023);
- **сертификат** за участие в Международной просветительской акции "Большой этнографический диктант" (все педагоги, октябрь 2022);
- сертификат за участие в Республиканском конкурсе "Волонтер года"., Номинация "ДОБРОнаставник"
- сертификаты за участие в Тотальном диктанте (Будникова Л. В.);
- сертификат за успешное обучение в он-лайн курсе «Обучение служением» (Будникова Л. В.);
- сертификат за участие в он-лайн уроках по финансовой грамотности (Воронкова Е.В., Пищаева О.Ю.);
- сертификат за прохождение онлайн-марафона, выполнение контрольной работы «Карамельные кап-кейки со взбитым сливочным ганашем» (преп. Ибрагимова Э.Р.);
- сертификат за участие в мероприятии в рамках проекта "Взаимообучение городов" по теме: вебинара «Новое в проведении государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования» (ноябрь, 2022, преп. Салмиярова Л.М.);
- сертификат за прохождение комплексной оценки сформированности цифровых компетенций «Цифровой контент школам и СПО» (октябрь 2022, преп. Салмиярова Л.М.);
- **свидетельство и благодарность** за активную помощь и подготовку в Международном дистанционном конкурсе "Безопасность в сети Интернет" (октябрь 2022, преп. Пищаева О.Ю.),
- **благодарственное письмо** за активное участие в подготовке и проведении Международного литературно-театрального фестиваля «Русский мир Башкортостана представляет» (сентябрь, 2022, преп. Пищаева О.Ю.),

Повышение квалификации:

- **Дистанционные курсы** Федерального государственного автономного образовательного

учреждения дополнительного профессионального образования «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» (ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России»): «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора) (октябрь 2022, преп. Салмиярова Л.В., Будникова Л.В.)

- курсы «Организация и методика организации по основным программам профессионального обучения» на базе информационной платформы “ЦОПП Республика Башкортостан” (Пищаева О.Ю., Салмиярова Л.М.).

Курс "Эксперт демонстрационного экзамена" ФИРПО (март 2023, Салмиярова Л.М., Пищаева О.Ю., Воронкова Е.В., Мухаметшина А.Н.).

Аттестация:

Преподавателю Воронковой Е.В., мастеру производственного обучения Петруниной В.А. присвоена высшая квалификационная категория.

20. Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению за 2022-2023 учебный год

«Отличники» – 7 чел. – 3,7%, (2023 – 4,8%, 2022 - 2%, 2021 – 0 %, 2020 – 0 %)

Кузнецова Ольга – группа №1
 Захарова Елизавета – группа №3
 Кобелькова Алена - группа №6
 Шмелькова Надежда - группа №7
 Турсунбаева Нурсиля - группа №7
 Булюкова Ангелина - группа №7
 Мамаева Дарья - группа №9

«Ударники» – 78 чел.(42%)

2023 (1 полугод) 88 чел. – 46,6%

2022 (1 полугодие) – 44% 2021 (1 полугодие) -37,6%

Группа № 1(было 9) 1. Каримова А. 2. Писарев Н. 3. Сайфуллина Е. 4. Сафронова А. 5. Турсунова Ф. 6. Файзуллина Э. 7. Чегодаева А. 8. Ротач В. 9. Габдулнасырова Э.	Группа № 2(было 10) 1. Горбачева С. 2. Исхакова А. 3. Никитина А. 4. Обухова А. 5. Сушкова К. 6. Тимербулатова	Группа № 3 (было 7) 1. Бахарева А 2. Ефимова Е. 3. Зинуров В. 4. Лобанов Д. 5. Муратова И 6. Павлова Е. 7. Садрисламова Л. 8. Сорокина А.	Группа № 4(было 6) 1. Абдулова А. 2. Вершинина Е. 3. Исянова Э. 4. Попов В. 5. Ягодкина У. 6. Семенова А.
Группа № 5 (было 12) 1. Абдуллина С. 2. Бикбова З 3. Галиев Э 4. Комиссарова А. 5. Маметгурбанова 6. Становова О. 7. Рыбальченко К. 8. Евдокимова А. 9. Ямалетдинов Т. 10. Нафикова А. 11. Шитов Е.	Группа № 6 (было 8) 1. Абдуллина А. 2. Бикметова Я. 3. Жаринова Е. 4. Матвеева А 5. Семендяева К 6. Худайгулова Н.	Группа № 8 (было 6) 1.Лысов А. 2.Рыхсеева П. 3.Сергеев М. 4.Тарануха Е. 6.Фильченко Н	Группа № 9 (было 9) 1. Бучина З. 2. Васильева Е. 3. Хабибуллина А. 4. Юсупова Р.

Группа № 7 – 22 ударника

С одной «3» - 7 человек (3,7%)

2023 (1 полугодие) 4 ч (2%)

2022 (2 полугодие) 1ч (0,5 %) 2022 (1 полугод.) – 4 человека 3%,

2021 – 0 %

1. Янбердина А (экономика) группа №1
2. Музафарова В (экономика) группа №2
3. Луконин Д. (МДК 05.01) группа №5
4. Зубова М. (экономика организ.) группа №6
5. Капленкова А.(ИКТ) группа №6
6. Мавлеткулова Ю. (ин.яз.в проф.) группа №6
7. Уразов Т. (бух.учет) группа №9

Не успевающие «2» - 0 чел. (2022-0, 2021 – 0, 2020 – 0)

Не аттестованы –11 человек 5,8%,

2023 (1 полугод.) 25 чел. 13%,

2022– 35 чел. 17%,

2021 – 0%,

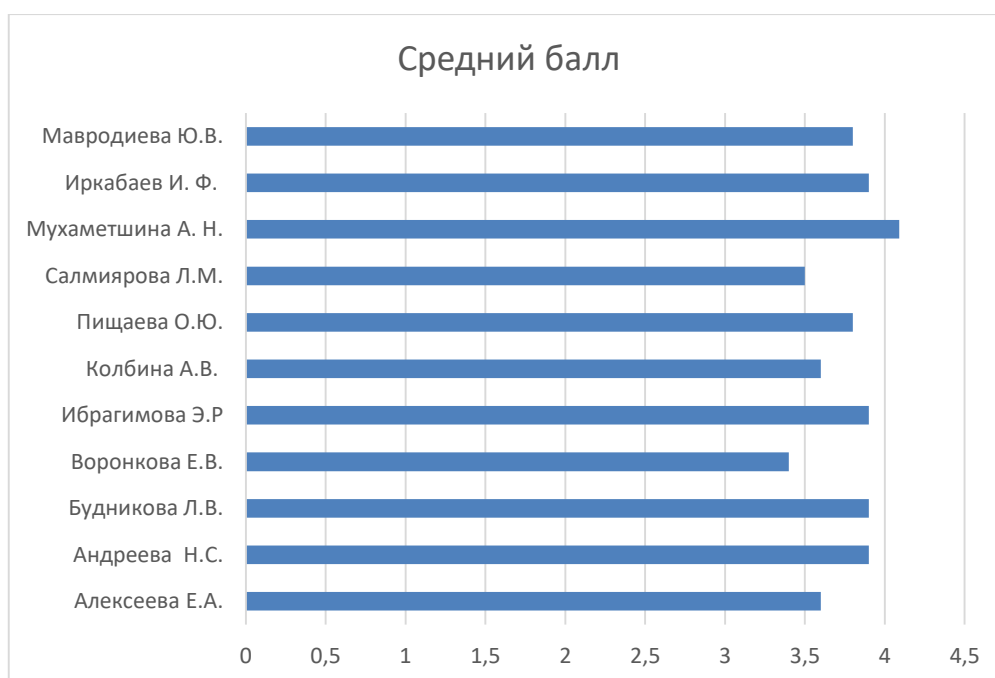
Группа № 1 1. Ломакина	Группа № 2 1. Агаджанян 2. Гафуров 3. Карамышева 4. Соловьева	Группа № 3 1.Козлова	Группа № 4 1.Казаргулова 2. Халикова 3. Мифтахова	Группа № 8 1.Косухина 4.Женина
---------------------------	---	-------------------------	--	--------------------------------------

	Отличники	ударники	С одной «3»	Не аттест.	Троечники
%	3,7	42	3,7	5,8	44,9
количество	7	78	7	11	84
Итого 187 человек					

АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по преподавателям за I полугодие 2022 – 2023 уч. года

Преподаватель	Не успеваю-щие	Не аттестова-нные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейти-нг по ср. баллу	Рейти-нг по кач-ву знан.
Алексеева Е.А.	-	6	50,5%	100%	3,6	3	3
Андреева Н.С.	-	3	69%	97%	3,9	2	3
Будникова Л.В.	-	8	65 %	95 %	3,9	2	3
Воронкова Е.В.	-	6	56 %	87 %	3,4	3	2
Ибрагимова Э.Р	-	28	70 %	98 %	3,9	2	2
Колбина А.В.	-	6	68,3%	100%	3,6	3	3
Пищаева О.Ю.	-	18	66,4%	100 %	3,8	2	3
Салмиярова Л.М.	-	20	61 %	94,1 %	3,5	3	3
Мухаметшина А. Н.	-	6	83,86 %	97,94%	4,09	1	2
Иркабаев И. Ф.	-	-	85 %	100%	3,9	2	2
Мавродиева Ю.В.	-	7	75%	100%	3,8	2	2
Султангулова З. А.	-	-	91%	100%	4,2	1	1
Итого	-	108	66,5%	97 %	3,7		



Рейтинг по ср. баллу

1 место: 4 - 4,4

2 место: 3,7 – 3,9

3 место: 3,3 – 3,6

Рейтинг по качеству знаний

1 место: 90% - 100%

2 место: 70% - 90%

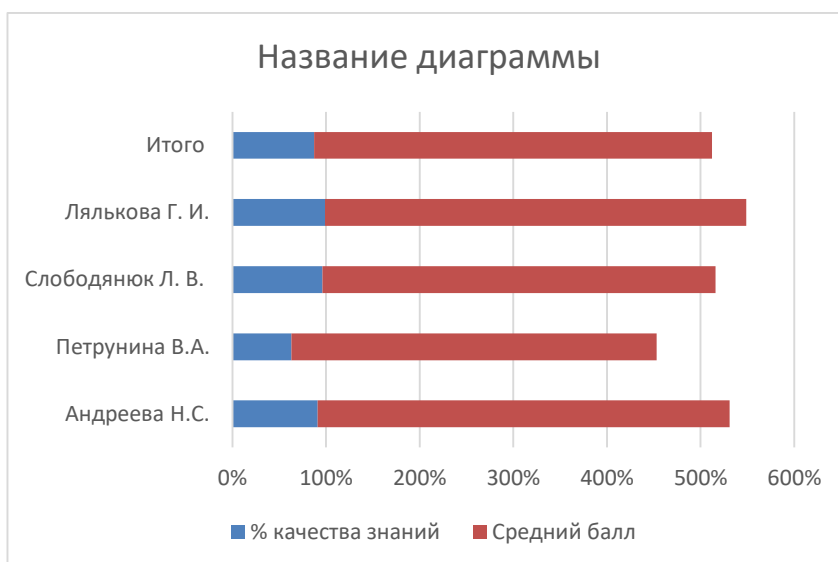
3 место: 50% - 70%

4 место: 30% - 50%

АНАЛИЗ

**Качества знаний и успеваемости по мастерам
за II полугодие 2022 – 2023 уч. года**

Мастера	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по кач-ву знан.	Рейтинг по ср. баллу
Андреева Н.С.	-	3	91 %	96 %	4,4	1	1
Петрунина В.А.	-	2	63 %	98%	3,9	3	2
Слободянюк Л. В.	-	0	96 %	100 %	4,2	1	1
Лялькова Г. И.	-	0	98,7 %	100 %	4,5	1	1
Итого	-	5	87,2%	98,5 %	4,25		

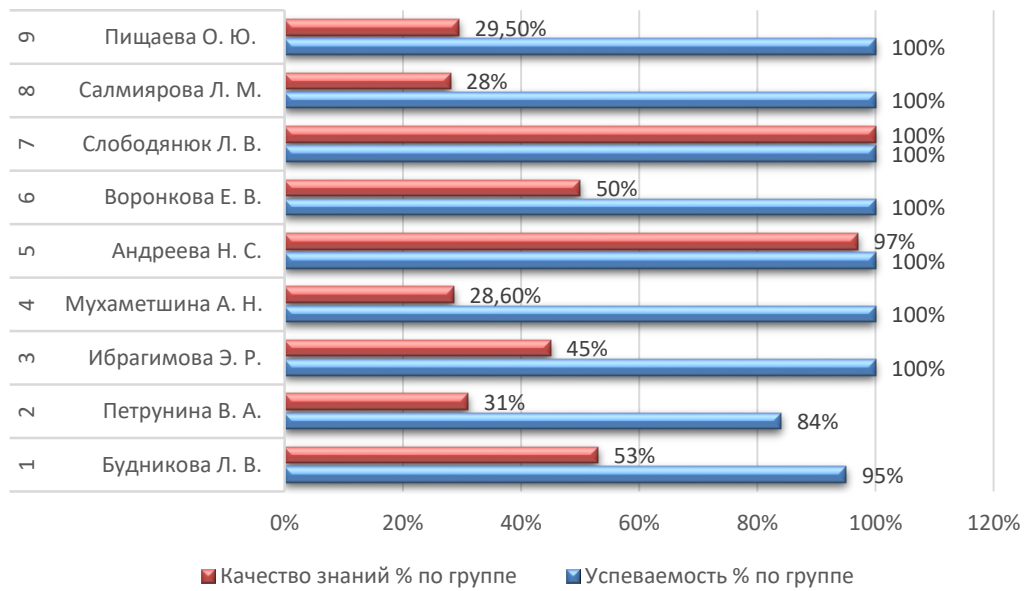


1 полугодие 2022-2023 гг				2 полугодие 2022-2023 гг				Динамика	
группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество % по группе	группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество % по группе	Успеваемость % по группе	Качество % по группе
1	Будникова Л. В.	100	55	1	Будникова Л. В.	95	53	95	96,4
2	Петрунина В. А.	65	40	2	Петрунина В. А.	84	31	129	77,5
3	Ибрагимова Э. Р.	100	41	3	Ибрагимова Э. Р.	100	45	100	109,9
4	Мухаметшина А. Н.	91	38	4	Мухаметшина А. Н.	100	28,6	109,9	75,3
5	Андреева Н. С.	95	56	5	Андреева Н. С.	100	97	105,3	173,2
6	Воронкова Е. В.	100	64,3	6	Воронкова Е. В.	100	50	100	77,8
7	Слободянюк Л. В.	100	100	7	Слободянюк Л. В.	100	100	100	100
8	Салмиярова Л. М.	90	30	8	Салмиярова Л. М.	100	28	111	93,3
9	Пищаева О. Ю.	100	53	9	Пищаева О. Ю.	100	29,5	100	55,6

АНАЛИЗ
Качества знаний и успеваемости по группам
за I полугодие 2022 – 2023 уч. года

группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество знаний % по группе
1	Будникова Л. В.	95	53
2	Петрунина В. А.	84	31
3	Ибрагимова Э. Р.	100	45
4	Мухаметшина А. Н.	100	28,6
5	Андреева Н. С.	100	97
6	Воронкова Е. В.	100	50
7	Слободянюк Л. В.	100	100
8	Салмиярова Л. М.	100	28
9	Пищаева О. Ю.	100	29,5

Название диаграммы

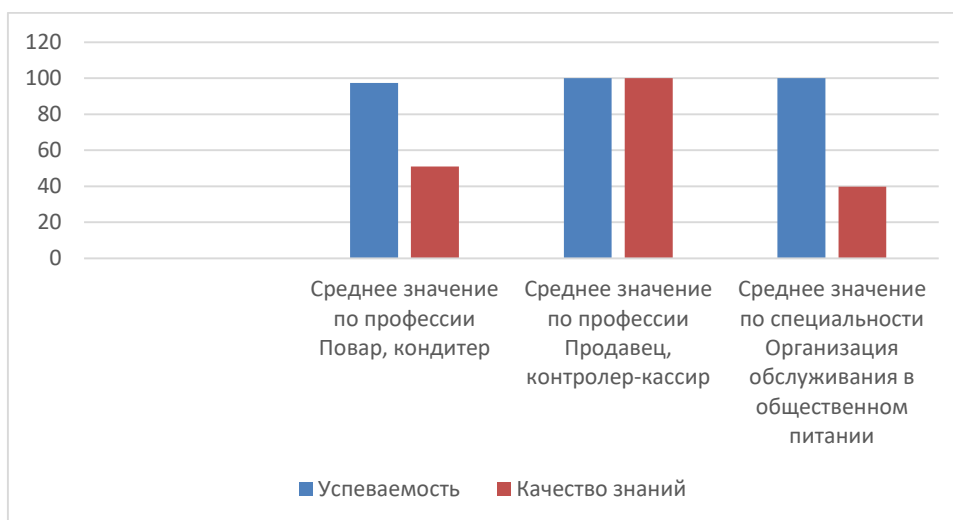


	Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	% качества знаний	Рейтинг по кач-ву знан.	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по ср. баллу		
1.	Алексеева Е.А.	Математика	6	50,5 %	3	100%	3,6	2		
2.	Андреева Н.С.	МДК 01.01	1	72%	2	95%	3,9	2		
		МДК.01.02	1	61%	3	95%	3,8	1		
		МДК 02.01	1	48%	2	95%	3,6	2		
		МДК 05.03	-	91%	3	100%	4,2	2		
		Этика и психология профессиональной деятельности	1	60%	2	95%	3,6	2		
		Психология и этика профессиональной деятельности	-	93%	2	100%	4,3	1		
3.	Будникова Л.В.	Русский язык	1	66 %	3	97,5%	3,75	3		
		Родной язык	1	63,5 %	3	97,5%	3,65	3		
		Литература	5	70,5%	3	92,5%	4,2	2		
4.	Воронкова Е.В.	Экономика	5	45,5 %	3	87 %	3,2	3		
		Маркетинг	4	60%	3	84 %	3,2	3		
		Экон. и прав. основы проф. деятельности	2	60%	3	92 %	3,6	3		
		Фин. грамотность	-	45,5%	3	100 %	3,6	3		
		МДК 02.03	2	38%	3	87,5%	3,2	3		
		Финансы и валютно-финансовые операции	2	68,8%	3	87,5%	3,4	3		
		МДК 03.01	4	60%	3	84 %	3,2	3		
		УП ПМ 03	4	76%	2	84 %	3,8	2		
		ПП ПМ 03	4	64%	3	84 %	3,6	3		
5.	Ибрагимова Э.Р	МДК 02.02	1	88%	3	97%	4,2	2		
		МДК 05.01	1	77%	2	97%	4,06	2		
		МДК 05.02	1	77%	3	97%	4,06	3		
		МДК 01.01	-	75%	2	100%	3,9	3		
		МДК 01.02	-	75%	3	100%	3,9	3		
		МДК 02.01	-	65%	3	100%	3,8	2		
		МДК 03.01	1	78%	3	98%	3,9	3		
		МДК 03.02	1	57%	3	97%	3,6	2		
		МДК 04.01	1	57%	2	97%	3,6	3		
				Региональная кухня	5	77%	3	96%	4	3
		Основы детского и диетического питания	2	52%	2	98%	3,5	2		
6.	Пищаева О.Ю.	Тех. оснащение	4	57,24 %	3	100%	4,3	2		
		Информатика	10	66%	2	100%	3,8	2		
		Дизайн в профессии	-	60,9 %	3	100%	3,7	3		
		Информационные технологии	-	52,6%	2	100%	3,7	1		
		Документационное обеспечение	-	74,6%	3	100%	3,9	2		
		Охрана труда	4	54,6%	2	100%	3,5	1		
		Организация обслуживания в ОП	-	48,9%	2	100%	3,4	2		
		МДК 02.01	-	76,5%	3	100%	4	3		
		ИКТ профессиональной деятельности	-	89,9%	2	100%	4,1	2		
				МДК 05.02	1	70,6%	3	100%	3,8	2
				УП ПМ 02	-	100 %	2	100 %	4,7	1
		УП ПМ 05	-	94,1%	1	100%	4,6	1		
		ПП ПМ 05	2	88,2%	1	100%	4,2	1		
7.	Салмиярова Л.М.	Естествознание	8	50%	3	92%	3,3	3		
		Астрономия	5	59,3%	3	93,8%	3,5	2		
		Экологические основы природопользования	5	59%	3	87,3%	3,3	2		
		Биология	2	750%	3	100%	3,8	3		
		Иностранный язык	1	68,8%	3	96,9%	3,9	2		
		Иностранный язык в сфере профес. коммун.	1	68,8%	3	96,9%	3,7	2		
		Английский язык	5	53,4 %	1	91,4%	3,4	2		
8.	Колбина О. В.	История	-	68,3 %	1	100%	3,6	1		
9.	Иркабаев И. Ф.	Физическая культура	16	88%	1	92,3%	4,4	1		
10.	Мавродиева Ю. В..	ОБЖ	7	75%	1	100%	3,8	3		
		БЖД	3	67%	1	100%	3,5	1		
11.	Султангулова З	Башкирский язык	-	91 %	1	100%	4,2	1		
12.	Мухаметшина А. Н.	Правовое обеспечение	1	83,3	2	100%	4,2	1		
		Основы бухгалтерского учета	1	72,5%	2	98%	3,8			
		МДК 04.01	-	78,6%	2	100%	4,2	1		
		МДК 04.02	-	85,7%	2	100%	4	1		
		МДК 02.01	-	100%	1	100%	4	1		
		Основы товароведения	-	70%	2	100%	4	1		
		Основы деловой культуры	-	100%	1	100%	4	1		
		Организация технологии розничной торговли	-	100%	1	100%	4	1		

АНАЛИЗ

**Качества знаний и успеваемости по курсам и специальностям
за II полугодие 2022 – 2023 уч. года**

Курс/профессия (специальность)	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу
1 курс Повар, кондитер	100	36,8
2 курс Повар, кондитер	89,5	42
3 курс Повар, кондитер	100	28
4 курс Повар, кондитер	100	97
Среднее значение по профессии	97,4	51
1 курс Продавец, контролер-кассир (на базе среднего образования)	100	100
Среднее значение по профессии	100	100
3 курс Организация обслуживания в общественном питании	100	29,5
4 курс Организация обслуживания в общественном питании	100	50
Среднее значение по специальности	100	39,8



Курс/профессия (специальность)	1 полугодие 2022-2023 гг		2 полугодие 2022-2023 гг		Динамика	
	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу
1 курс Повар, кондитер	95,5	39,5	100	36,8	104,7	93,2
2 курс Повар, кондитер	82,5	47,5	89,5	42	108,5	88,4
3 курс Повар, кондитер	90	30	100	28	111	93,3
4 курс Повар, кондитер	95	56	100	97	107,4	173,2
Среднее значение по профессии	90,8	43,3	97,4	51	102,5	112
1 курс Продавец, контролер-кассир (на базе среднего образования)	100	100	100	100	100	100
Среднее значение по профессии	100	100	100	100	100	100
3 курс Организация обслуживания в общественном питании	90	30	100	29,5	111	98,3
4 курс Организация обслуживания в общественном питании	100	64,3	100	50	100	77,8
Среднее значение по специальности	95	47,2	100	39,8	105,5	88

Итоговый контроль

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Литература	1	19	10	8	1	-	4,5	95
	2	16	6	7	3	-	4,2	81
Родной (русский) язык	3	17	5	6	6	-	3,9	65
	4	21	4	8	6	-	3,8	66
Этика и психология профессиональной деятельности	4	14	5	8	1	-	4,3	100
	8	19	3	9	7	-	3,8	63
Биология	3	16	1	6	9	-	3,5	44
	4	18	3	7	7	-	3,6	56
Химия	3	20	1	5	13	-	3,4	32
	4	21	3	4	10	1	3,5	39
МДК 02.02	8	19	2	9	8	-	3,6	57
Региональная кухня	8	18	2	11	5	-	3,8	67
МДК 04.01	8	17	2	8	7	-	3,8	61
	5	23	7	12	4	-	4	83
МДК 05.01	1	18	5	9	4	-	4	77
	2	16	6	3	7	-	3,4	56
МДК 05.02	5	23	6	11	6	-	4	74
МДК 05.03	5	23	8	13	2	-	4,2	91
Современные технологии	5	21	4	13	4	-	4	80
	8	18	1	8	9	-	3,5	50
МДК 01.01	4	20	7	8	5	-	4	75
МДК 02.01	4	20	5	6	10	-	3,8	50
МДК 01.02	4	21	5	8	7	-	4	75
МДК 03.01	5	23	8	12	3	-	4,2	87
Башкирский язык	1	20	11	4	5	-	4	100
Безопасность жизнедеятельности	7	25	3	22	-	-	4	100
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	18	4	3	11	-	3,6	39
Основы предпринимательской деятельности	8	18	3	4	11	-	3,6	39
Основы финансовой грамотности	8	18	3	5	10	-	3,6	44,4

Рубежный контроль

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Философия	6	14	7	6	1	-	4,4	92
Россия в мире (история)	3	20	2	10	8	-	3,7	60
	4	21	2	7	9	-	3,6	50
История	2	14	3	5	6	-	3,7	57
Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	9	14	1	8	5	-	3,7	64
	6	12	1	8	3	-	3,8	75
Математика	1	20	3	11	6	-	3,8	70
	2	17	3	8	6	-	3,8	65
	3	17	3	8	6	-	3,82	65

	4	17	7	7	3	-	4	82
	8	20	-	8	12	-	3,4	40
Основы безопасности жизнедеятельности	3	20	6	8	6	-	4	70
	4	19	4	11	4	-	4	76
Английский язык	8	18	4	7	7	-	3,8	67
Русский язык	3	18	6	4	6	2	3,7	55
	4	17	4	7	5	1	3,8	65
Литература	3	19	8	5	6	-	4,1	70
	4	19	7	5	5	2	3,9	63
Башкирский язык	2	20	9	5	5	1	4	95
МДК 01.02	3	19	4	9	6	-	3,9	68
МДК 02.02	3	19	3	12	4	-	3,9	78
	1	18	4	8	6	-	3,9	67
	2	17	4	6	7	-	3,8	59
МДК 05.02	1	18	5	9	4	-	4	77
	2	16	5	4	7	-	3,8	56

Стартовый контроль

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Математика	1	15	-	9	5	1	3,5	60
	2	18	4	6	8	-	3,8	56
	3	16	3	5	5	3	3,5	50
	4	15	3	6	4	2	3,7	60
	8	15	2	5	5	3	3,4	47
Литература	3	14	7	4	1	2	4,1	78
	4	16	6	5	4	1	4	69
Русский язык	3	15	1	4	9	1	3,3	93
	4	21	3	5	7	1	3,6	53
Башкирский язык	1	18	2	7	9	-	3,6	50
	2	18	4	4	10	-	3,6	42
Бухгалтерский учет	6	14	13	1	-	-	4,9	100
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	6	14	5	5	4	-	4,1	100
Россия в мире (история)	3	13	1	9	3	-	3,8	76
	4	16	3	9	4	-	3,8	75
МДК 01.02	9	18	4	10	4	-	4	78
Естествознание	1	18	2	6	9	-	3,4	44
	2	15	1	7	6	1	3,4	53
Химия	3	17	-	5	6	6	2,9	23
	4	16	2	2	8	4	3,1	25
Биология	3	17	-	9	4	4	52	3,3
	4	18	1	5	7	5	33	3,1
МДК 02.01	1	18	4	10	4	-	77	4
	2	18	4	7	7	-	61	3,8
МДК 02.02	1	17	3	9	5	-	70	3,9
	2	17	4	8	5	-	64	3,9
	8	18	1	8	9	-	50	3,5
МДК 05.02	5	20	5	9	6	-	70	3,9

Информатика	3	17	-	4	9	4	24	3
	4	18	-	7	10	1	39	3,4
Техническое оснащение	3	20	2	8	10	-	50	3,6
	4	21	3	10	8	-	62	3,8
Охрана труда	3	20	1	10	9	-	55	3,6
	4	21	1	16	4	-	81	3,9

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю и доведены до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации студентов по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций студентов.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Государственная итоговая аттестация ППКРС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир включает защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен на площадке ООО «Весна», магазина «Ярмарка» и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в форме демонстрационного экзамена на площадке филиала ГБПОУ УКИП и С г. Стерлитамак, в соответствии с программами государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проходит в форме демонстрационного экзамена на площадке филиала ГБПОУ УКИП и С г. Стерлитамак и написание дипломного проекта, в соответствии с программами государственной итоговой аттестации.

ППКРС и ППССЗ обеспечены учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС, ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС и ППССЗ обеспечена доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные и справочно-библиографические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 студентов.

Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Студентам предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- социальных дисциплин;
- экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- иностранного языка;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- Учебная кухня ресторана.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

В колледже созданы условия для выполнения студентами лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение студентами профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации, а также в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

21. Обеспеченность библиотечного фонда на 2022-2023 учебный год

Наименование	Издательство	Год издания	Количество (шт.)
--------------	--------------	-------------	------------------

М.И. Ботов. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли, общественного питания.	Академия	2014	25
Н.В. Косолапова. Безопасность жизнедеятельности.	Академия	2014	4
В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания.	Академия	2014	17
В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания.	Академия	2013	4
Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и изделий.	Академия	2014	1
Н. Э. Харченко. Технология приготовления пищи.	Академия	2014	1
Ю.М. Бурашников. Охрана труда в пищевой промышленности.	Академия	2014	1
В.М.Калинина. Охрана труда в организациях питания.	Академия	2018	1
В.В. Усов. Деловой этикет.	Академия	2014	1
Н.И. Дубровская. Приготовление супов и соусов.	Академия	2018	2
С.В.Ермилова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хл/бул., мучных, конд. изделий.	Академия	2018	1
Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Академия	2018	1
Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2-е изд).	Академия	2018	2
Н.И. Андонова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум.	Академия	2018	1
И. Ю. Бурчакова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум.	Академия	2018	1
Т. А. Качурина. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум.	Академия	2018	1
Т. А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение и организация рабочего места.	Академия	2018	10
Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение организаций питания.	Академия	2018	1
Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	Академия	2018	5

ассортимента.			
Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
А.В. Сеницына. Приготовление сладких блюд и напитков.	Академия	2016	2
А.В. Сеницына. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
Л.Л. Счесленок. Организация обслуживания.	Академия	2018	1
Т.Ю. Шитякова Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Академия	2018	10
Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов .	Академия	2014	15
Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы.	Академия	2013	2
И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов.	Академия	2015	15
Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.	Академия	2014	2
Новейший сборник рецептур блюд.	Академия	2014	1
В.М. Константинов. Экологические основы природопользования.	Академия	2014	3
О. М. Манько. Экологические основы природопользования.	Академия	2018	1
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из рыбы.	Академия	2014	2 диска
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Академия	2014	2 диска
Электронное учебное издание. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление сладких блюд и напитков.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление супов и соусов.	Академия	2014	2 диска
Электронное учебное издание. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	Академия	2014	1 диск
М.Г.Ильина. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум.	Академия	2012	15
Н.В.Костерина. Оборудование торговых предприятий. Практикум.	Академия	2012	5
Т.С.Голубкина. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.	Академия	2012	15
М.В. Епифанова. Товароведение продовольственных товаров.	Академия	2018	10
Т.А. Лаушкина. Основы микробиологии.	Академия	2014	25

И.В.Муравина. Основы товароведения.	Академия	2012	25
Н.В.Брыкова. Основы бухгалтерского учета на предприятии торговли.	Академия	2012	3
Н.А.Анфимова. Кулинария.	Академия	2012	25
З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.	Академия	2012	25
В.П.Золин. Технологическое оборудование ПОП.	Академия	2012	15
И.Н.Иванова. Рисование и лепка.	Академия	2012	2
И.И.Потапова. Калькуляция и учет.	Академия	2012	24
С.Б. Жабина. Основы экономики, менеджмента в общественном питании.	Академия	2015	25
А.И. Гомола. Экономика для профессий и специал. Учебник и Практикум.	Академия	2014	2
Н.П. Котерова. Экономика организаций.	Академия	2014	1
С.В. Соколова. Экономика организации. Учебник.	Академия	2015	1
Н.Э. Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	Академия	2014	4
Л.Л. Татарская-Н.А.Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.	Академия	2012	10
С.Ермилова. Торты, пирожные и десерты.	Академия	2012	3
Н.Г.Бутейкис. Приготовление мучных кондитерских изделий.	Академия	2012	25
Алексашина Л.Н. Всеобщая история. 11 кл.	Мнемозина	2011	5
В.И.Буганов. 10кл. История России.	Просвещение	2011	12
В.В. Артёмов. История для профессий и спец. техн. Часть 1,2 .	Академия	2014	2
Н.И. Щербакова. Английский язык для специалистов сферы общ.пит.	Академия	2015	3
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 10 кл.	Академия	2012	1
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Делазари И.А. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 11 кл.	Академия	2012	1
Г.Т.Безкоровайная. Planet of English.	Академия	2012	15
Английский язык. Рабочая тетрадь 10-11кл.	Академия	2013	1
В.Ф.Греков. Пособие по русскому языку в старших классах. 10-11кл.	Просвещение	2008	25
Г.Т. Егораева. Русский язык (тематический сборник заданий).	Экзамен	2014	15
Н.А. Сенина. Русский язык (тематические тесты).	Легион	2012	15
Ю.Н. Гостева Русский язык (тематические тестовые задания).	Академия	2013	1
Е.С. Антонова Русский язык. Учебник.	Академия	2014	1
И.Н.Сухих. Литература. 10кл. Часть 1,2.	Академия	2009	2
Ю.В. Лебедев. Литература 10 кл. Часть 1 11 кл. Часть 2	Просвещение	2007	18 17
Г.А. Обернихина. Литература. Часть 1, 2, Практикум.	Академия	2014	3
И.Ю.Алексашина. Естествознание. 11кл. Часть 1 Часть 2	Просвещение	2008	3 3
А.Г.Важенин. Практикум по обществознанию.	Академия	2012	3
А.Г.Важенин. Обществознание.	Академия	2013	2

Е.Н.Салыгин. Обществознание. 11кл.	Вентана-Граф	2008	5
А.А. Горелов. Обществознание для профессий. Практикум.	Академия	2014	1
А.А. Горелов. Обществознание для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2014	2
Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11 кл.	Просвещение	2004	5
А.Г.Мордкович. Задачник 10-11кл. Алгебра.	Мнемозина	2002	5
М.И. Башмаков. Математика.	Академия	2014	1
А.А.Бишаева. Физическая культура.	Академия	2014	3
Д.К.Беляев. Биология. 10-11кл.	Просвещение	2011	1
А.Каменский. Общая биология.	Дрофа	2011	5
В.М. Константинов. Биология. Учебник.	Академия	2014	1
В.А. Касьянов. Физика 11 кл. Тетрадь для лабораторных работ.	Дрофа	2013	2
П.И. Самойленко. Физика для профессий. Учебник.	Академия	2014	1
Е.Н. Стрельникова. Химия 11 кл. Контрольно- измерительные материалы	ВАКО	2013	6
Г.Е.Рудзитис. Химия. 10кл.	Просвещение	2011	12
Г.Е.Рудзитис. Химия. 11кл.	Просвещение	2011	7
О.С. Габриелян. Химия в тестах, задачах.	Академия	2014	1
Ю.М. Ерохин. Химия для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2014	1
И.Г.Семакин. Е.К.Хеннер. Информатика и ИКТ. 10-11кл.	Бином	2011	5
М.С. Цветкова. Информатика ИКТ.	Академия	2014	2
В.О. Оганесян. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	Академия	2018	1
Е.В. Баранчиков. География для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2015	6
В.И.Шкатулла. Основы права.	Академия	2012	8
В.В. Румынина. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Академия	2014	5
Г.М.Шеламова. Основы деловой культуры.	Академия	2012	15
Г.М. Шеламова. Психология общения.	Академия	2018	1
<i>Г.Б. Хусаинов. Башкорт Азабиате 10 кл.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2008</i>	<i>400</i>
<i>З.М. Габитова. Башкорт теле.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2009</i>	<i>9</i>
<i>Ф.А. Надршина. Русско-башкирский словарь.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2008</i>	<i>95</i>
<i>Л.Г. Саяхова. Русско-башкирский учебный словарь.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2009</i>	<i>25</i>
<i>Н.Ф. Суфьянова. Башкорт теленен анлатмалы хузлеге.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2011</i>	<i>35</i>
<i>Г.Б. Хусаинов. Башкирская хрестоматия 10 кл.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2008</i>	<i>400</i>
<i>З.М. Габитова. Башкорт теле 1,2 курс.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2009</i>	<i>100</i>
<i>М.Б. Юлмухаметов. Башкорт Азабиате.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2009</i>	<i>50</i>
<i>М. Усманова. Башкирский язык для СПО и НПО.</i>	<i>Kitap</i>	<i>2008</i>	<i>50</i>

- [Астрономия 11 класс Б.А. Воронцов - Емельянов, Е.К. Страут](#)
- [Астрономия Т.С. Фещенко](#)
- [Безопасность жизнедеятельности Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова](#)
- [География 10 класс В.П. Максаковский](#)
- [География 10-11 класс Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина](#)
- [История Часть 1 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков](#)
- [История Часть 2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков](#)
- [Кулинария Н.А.Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л. Татарская](#)
- [Литература часть 1 Г.А. Обернихина](#)
- [Литература часть 2 Г.А. Обернихина](#)
- [Математика М.И.Башмаков](#)
- [Обществознание А.А. Горелов Т.А. Горелова](#)
- [Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания В.В. Усов](#)
- [Право Е.А. Певцова](#)
- [Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,яиц, творога, теста Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева](#)
- [Приготовление блюд из мяса и домашней птицы И.П. Самородова](#)
- [Приготовление блюд из овощей и грибов Е.И. Соколова](#)
- [Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий С.В. Ермилова](#)
- [Рабочая тетрадь по МДК 02.01](#)
- [Рабочая тетрадь по МДК 02.03](#)
- [Рабочая тетрадь по МДК 02.04](#)
- [Рабочая тетрадь по МДК 02.05](#)
- [Русский язык Е.С. Антонова, Т.М. Воителева](#)
- [Технологическое оборудование предприятий общественного питания В.П. Золин](#)
- [Товароведение пищевых продуктов З.П. Матюхина, Э.П. Королькова](#)
- [Физика 10 класс Часть 1 Л.Э Генденштейн , Ю.И. Дик](#)
- [Физика 11 класс Часть 1 Л.Э Генденштейн , Ю.И. Дик](#)
- [Физика П.И. Самойленко](#)
- [Финансовая грамотность А. Жданова](#)
- [Химия 10 класс О.С. Габриелян](#)
- [Химия 11 класс О.С. Габриелян](#)
- [Экономика 10-11 класс Г.Э. Королёва Т.В. Бурмистрова](#)
- [Технология приготовления мучных кондитерских изделий \(Н.Г. Бутейкис\)](#)
- [Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ПОП \(Н.Е. Голунова\)](#)

Электронные ресурсы

<i>Наименование</i>	<i>Адрес ссылки</i>
<u>Российское образование</u>	http://www.edu.ru/
<u>Единое окно доступа к образовательным ресурсам</u>	http://window.edu.ru/
<u>Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов</u>	http://school-collection.edu.ru/
<u>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов</u>	http://fcior.edu.ru/
<u>Электронная библиотека ЮРАЙТ</u>	https://biblio-online.ru/

Электронные учебники по локальной сети (к.316)

Общеобразовательные дисциплины:

Автор	Наименование	Издательство	Год издания
Воронцов Б.А.	Астрономия 11 кл.	Дрофа	2018
Безкоровайная Г.Т.	PLANET of English	Академия	2017
Дымшиц Г.М.	Биология практикум 10-11 кл.	Просвещение	2017
Мустафин А.Г.	Биология СПО	Кнорус	2016
Артемов В.В.	История Ч.1	Академия	2014
Обернихина Г.А.	Литература Ч.1	Академия	2014
Башмаков М.И.	Математика	Академия	2014
Горелов А.А.	Обществознание	Академия	2013
Антонова Е.С.	Русский язык	Академия	2014

Профессиональные дисциплины:

Автор	Наименование	Издательство	Год издания
Косолапова Н.В.	Безопасность жизнедеятельности	Академия	2014
Усов В.В.	Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП	Академия	2014
Золин В.П.	Технологическое оборудование предприятий ОП	Академия	2014
Голунова Л.Е.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП	Профикс	2003
Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г.	Химия 10,11 кл	Академия	2011

22. Анализ учебно-производственной деятельности

Главной задачей всего педагогического коллектива является подготовка квалифицированных рабочих, а также трудоустройство выпускников и закрепление их на рабочих местах.

Практика организуется в соответствии с Положением о практике студентов, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир», по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Учебная и производственная практика проводится в организациях индустрии питания и торгового сервиса г. Салават:

1. ООО «Весна», магазин «Ярмарка»
2. ООО «Пышка», ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
3. ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»
4. ИП Москвичев Н.С. кафе «Корица»
5. ООО «Общепит»
6. ООО «Евра», «GALLERU LOUNGE»
7. ООО Салаватинвест, столовая №12
8. ИП Садриева, кафе «Лоранж»
9. ИП Данилов «Амадей»

10. ООО «Регион групп»
11. ИП Сахибаев, кафе «Ник»
12. ИП Акопян Н.С. «Жемчужина»
13. МБОУ СОШ с. Тиняево
14. ИП Сербаева Р. А. «Царские чебуреки»
15. ООО «Архаим»
16. ООО «Бульвар»
17. Ресторан «Филини»
18. ООО «Одиссей», боулинг-клуб «Шаровая молния»
19. ООО «Престиж»
20. ИП Шайхутдинов, ресторан «Паприка»
21. Санаторий-профилакторий «Салават»
22. ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка»
23. ИП Мифтахов Р.К., ТЦ «Аструм»
24. ООО «Агроторг», магазин «Монетка»
25. ОАО «Тандер», магазин «Молодежный»
26. ОАО «Тандер», магазин «Магнит»
27. ИП Антонова Д.Р., ТЦ «Иремель»

договора о прохождении практики с каждым предприятием. В колледже со студентами работают 3 мастера производственного обучения, которые имеют среднее - специальное или высшее образование, дополнительное образование по «Педагогике».

Учебная и производственная практика проходит согласно графику учебного процесса в течение учебного года, утвержденного приказом заведующего филиалом. Программы составлены с учетом требований ФГОС.

На основе учебной программы каждый мастер производственного обучения разрабатывает тематический план, содержащий перечень видов работ, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения практик.

Программы учебной и производственной практики утверждаются после предварительного положительного заключения работодателя, и направлены на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Журналы учета и другая планирующая документация ведется мастерами в соответствии с требованиями заполнения документации. Журналы проверяются администрацией согласно графику внутри лицейского контроля.

Большое внимание уделяется охране труда. Инструктажи со студентами по охране труда проводятся своевременно, с оформлением в журналах. Вопросы состояния безопасности и охраны труда рассматриваются на заседаниях педсоветов, инструктивно-методических совещаниях, после посещения предприятий инженером по технике безопасности.

Уроки производственного обучения проводятся согласно графику учебного процесса. Учебные планы и программы по производственному обучению выполняются. Студенты ведут дневники по практике, в которых указывается дата, наименование работ, время, затраченное на выполнение работ, количество и оценка с подписями наставника. Ежедневно дневники проверяются мастерами производственного обучения. По окончании учебной и производственной практики студентами выполняется отчет. Контроль за ведением дневников осуществляет заведующий учебной частью

23. Отчет по трудоустройству.

Трудоустройство выпускников 2023 года по профессии «Повар, кондитер»

Наименование реализуемой профессии/специальности (с указанием кода)	Выпуск 2023г.	Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей		Количество выпускников, трудоустроенных в 2023 г		Продолжили обучение		Находятся в отпуске по уходу за ребенком		Проходят службу в армии по призыву	
		Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%
43.01.09 Повар, кондитер	23	0	0	22	95,7	3	13,5	1	4,3	0	0

Трудоустройство выпускников 2023 года по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Наименование реализуемой профессии/специальности (с указанием кода)	Выпуск 2023 г.	Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей		Количество выпускников, трудоустроенных в 2023 г		Трудоустройство				Продолжил и обучение		Находятся в отпуске по уходу за ребенком	
		Всего	%	Всего	%	В том числе (из трудоустроенных): в соответствии с освоенной профессией, специальностью (исходя из осуществляемой трудовой функции)		В том числе (из трудоустроенных): работают на протяжении не менее 4-х месяцев на последнем месте работы		Всего	%	Всего	%
38.01.02 Продавец, контролер-кассир	25	4	20	24	96	14	56	10	40	0	0	1	4

Трудоустройство сирот за 2023 год.

№	Ф.И.О. студента	Место работы/ учебы
1	Балыклов Данила Мехтиевич	ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»
2	Веревкина Ольга Дмитриевна	ООО «Александрит Голд», г. Стерлитамак
3	Калачева Ангелина Евгеньевна	АО «Тандер», ИП Позолотина А. Н.
4	Столярова Анастасия Сергеевна	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка»

Трудоустройство выпускников 2023 года по специальности «Организация обслуживания в общественном питании»

Наименование реализуемой профессии/специальности (с указанием кода)	Выпуск 2023г.	Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей		Количество выпускников, трудоустроенных в 2023 г		Продолжили обучение		Находятся в отпуске по уходу за ребенком		Проходят службу в армии по призыву	
		Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	13	2	15,4	13	100	0	0	0	0	0	0

Трудоустройство сирот за 2023 год.

№	Ф.И.О. студента	Место работы/ учебы
1	Бикметова Яна Руслановна	ООО «Евра», «GALLERU LOUNGE»
2	Имельбаева Рената Фаилевна	ООО «Евра», «GALLERU LOUNGE»

24. Качество знаний студентов по практике Анализ качества знаний студентов по учебной практике профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2023 год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
1	20	13	5	2	-	-	90	4,6
2	18	9	8	-	-	1	100	4,3
3	20	10	7	2	-	1	45	4,2
4	20	10	7	1	-	2	40	4
Итого по ПМ 01							42,5	4,1
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
1	20	9	7	3	-	1	80	4,1
2	18	9	8	-	-	1	94,4	4,3
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
УП 05.02								
5	23	6	14	3	-	-	86,9	4
УП 05.03								

5	23	7	13	3	-	-	86,9	4
1	20	11	5	3	1	-	80	4,2
2	18	9	7	1	1	-	88,9	4
Итого по ПМ 05							86,9	4
Итого среднее значение							85,4	4

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир за 2023 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								
7	25	3	22	-	-	-	100	4,1
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
7	25	3	22	-	-	-	100	4,1
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
7	25	3	22	-	-	-	100	4,1
ИТОГО среднее значение							100	4,1

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
за 2023 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания								
УП 02								
6	14	10	4	-	-	-	100	4,7
ПМ. 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания								
УП 04.								
6	14	14	-	-	-	-	100	5
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
УП 05.								
9	17	12	4	1	-	-	100	4,6
Итого среднее значение							100	4,8

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2023 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
--------	----------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-------------------	--------------

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
8	18	6	6	6	-	-	66,6	4
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
5	23	11	9	3	-	-	86,9	4,3
8	18	6	9	3	-	-	83,3	4,2
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПП 03.01								
5	23	10	11	2	-	-	91,3	4,3
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
ПП 04								
5	23	7	12	4	-	-	82,6	4,1
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПП 05.01								
5	23	10	8	5	-	-	78,2	4,2
ПП 05.02								
5	23	10	11	2	-	-	91,3	4,3
8	18	6	9	2	1	-	83,3	4
Итого среднее значение							82,9	4,2

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия Продавец, контролер-кассир за 2023 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								
7	25	8	17	-	-	-	100	4,3
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
7	25	8	17	-	-	-	100	4,3
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
7	25	8	17	-	-	-	100	4,3
ИТОГО среднее значение							100	4,3

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
за 2023 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
ПП 05.								
9	17	12	3	-	-	-	100	4,2
Итого среднее значение							100	4,2

Сведения о результатах прохождении учебной и производственной практики по ППКРС по профессиям Повар, кондитер и Продавец, контролер-кассир по ПССЗ специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа	Показатели в конце каждого учебного года											
	2020 – 2021 учебный год				2021 – 2022 учебный год				2022 – 2023 учебный год			
	средний балл	% неуспевающих	Общая успеваемость (% без "2")	Качественная успеваемость (% на "4" и "5")	средний балл	% неуспевающих	Общая успеваемость (% без "2")	Качественная успеваемость (% на "4" и "5")	средний балл	% неуспевающих	Общая успеваемость (% без "2")	Качественная успеваемость (% на "4" и "5")
1 (II курс)	-	-	-	-	4,7	0	100	95	4,3	0	100	83,3
2 (II курс)	-	-	-	-	4,7	0	100	100	4,2	0	100	94,4
5 (IV курс)	4	0	100	77	4,4	0	100	91	4,9	0	100	86,6
6 (IV курс)	4,3	0	100	92	4,4	0	100	93	5	0	100	100
8 (III курс)	4	0	100	89	4,3	0	100	91	4,6	0	100	77,7
9 (III курс)	3,6	0	100	65	3,6	0	100	64	4,5	0	100	100
3 (I курс)	-	-	-	-	-	-	-	-	4,1	0	100	45
4 (I курс)	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	100	40
7 (I курс)	4,3	0	100	85,7	4,2	0	100	98,7	4,3	0	100	100
Среднее значение	4	0	100	82	4,3	0	100	90,4	4,4	0	100	81

25. Мониторинг качества знаний, успеваемости, посещаемости мастеров производственного обучения

Мастера	% качества знаний	% успеваемости	% Посещаемости
Андреева Надежда Сергеевна	89%	99%	97%
Петрунина Виктория Александровна	63 %	98 %	98%
Слободянюк Любовь Васильевна	96 %	100 %	100%
Лялькова Галина Ивановна	98 %	100 %	100%
Итого	86,5 %	99,3%	98,8%

26. Состояние техники безопасности

В колледже имеется перспективный план по охране труда, план по технике безопасности и пожарной безопасности. В колледже создана комиссия по охране труда и

технике безопасности. Для оказания первой медицинской помощи в кабинетах и на базах практики имеется медицинская аптечка.

Имеется карта регистрации инструктажа по охране труда по группам, где фиксируются инструктажи студентов перед выходом на практику, экскурсии, олимпиады и т.д. В каждом кабинете имеются инструкции по технике безопасности, план эвакуации.

Согласно плану в течение учебного года (2 раза в год) в рамках месячника безопасности проводится учебная эвакуация обучающихся и работников колледжа.

С 2018 года проводится процедура поведенческого аудита безопасности в соответствии с рекомендуемыми требованиями по частоте аудиторских посещений и участию в них. Что позволяет достичь следующих результатов: поддержки стандартов в области ОТ, ПБ, ООС, эффективности обучения, своевременное выявление и устранение отклонений от действующих государственных нормативных требований по ОТ, повышение сознательного отношения работников к вопросам охраны труда.

За 2023 год выполнены следующие мероприятия согласно разработанному плану:

Август 2023 года:

- участие в работе комиссии по подготовке и приемке организации к новому учебному году;
- проведено испытаний спортивного оборудования, инвентаря и вентиляционных устройств в спортивном зале (оформить документально);
- проведено испытаний оборудования в учебном кондитерском цеху.

Сентябрь 2023 года:

- проведен вводный инструктаж с обучающимися 1 курса о правилах безопасности при нахождении в колледже с занесением в журнале;
- проведен первичный инструктаж с обучающимися 2-4 курсов о правилах безопасности при нахождении в колледже с занесением в журнал;
- принят план противопожарных мероприятий на текущий год.

Октябрь 2023 год:

- практическая отработка эвакуации обучающихся и работников из помещений колледжа на случай пожара, аварии и т.д.
- осуществлена своевременная замена электроламп в учебных аудиториях и общежитии, технический осмотр электроприемников и бытовых приборов.

Ноябрь 2023 года:

- проведен курс обучения педагогов и обучающихся по оказанию первой медицинской помощи.

Декабрь 203 года:

- проведены беседы по темам: «Профилактика заболевания ОРВИ, грипп, COVID-19»;
- пересмотр и разработка инструкций для кабинетов.

Специалист по охране труда: П.А. Ягудина

27. Анализ воспитательной работы с обучающимися за 2023 уч. г.

Основная методическая цель, над реализацией которой работает колледж: «Формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся на основе активных и интерактивных методов обучения в условиях высокой гражданской ответственности, толерантности и общей культуры».

В соответствии с целью были составлены планы:

1. Программа воспитательной деятельности.
2. План совместной работы с сотрудниками полиции отдела МВД России по г. Салават по проведению профилактических мероприятий.
3. План работы Совета профилактики правонарушений и укрепления дисциплины.
4. План работы наркологического поста.
5. План мероприятий по информационно-разъяснительной работе по профилактике проявлений экстремизма, терроризма.
6. План работы по профилактике аутоагрессивных, суицидальных тенденций среди несовершеннолетних.

7. План спортивно-массовой и физкультурно-оздоровительной работы
8. План работы по военно-патриотическому воспитанию молодежи.
9. План работы Совета обучающихся.
10. План работы Клуба молодого избирателя «Выбор».
11. План работы педагога-психолога
12. План воспитательной работы общежития.
13. План профориентационной работы.

Воспитательная работа, проводимая в колледже в течение года, была направлена на реализацию поставленной цели и осуществление запланированных мероприятий.

В организации воспитательной работы педагогический коллектив колледжа руководствуется: федеральной целевой программой «Профилактика безнадзорности и правонарушений», Указами Президента РФ «Об объявлении 2023 года Годом педагога и наставника», «Об объявлении 2022 года Годом народного искусства и нематериального культурного наследия народов России», Указами Главы Республики Башкортостан «Об объявлении 2022 года Годом модернизации профессионального образования, достойных условий труда и трудовых династий», Государственной программой «Обеспечение общественной безопасности в Республике Башкортостан», муниципальными программами и планами работы.

В колледже ведётся систематическая работа по **укреплению здоровья**, развитию двигательных качеств, навыков и умений, формированию волевых и профессионально-прикладных качеств, **пропаганде здорового образа жизни**, что является приоритетным направлением в воспитательной деятельности.

№	Дата	Мероприятие	Примечание
1	01.10.2022	Всероссийский день ходьбы.	Рук. Иркабаев И.Ф. Группы № 2, 3, 8
2	11.02.2023	«Лыжня России – 2023»	Руководитель – Иркабаев И.Ф. Будникова Л.В. Участники – 10 чел.
	7.04 2023 г.	Всероссийская акция «Будь здоров»	
		Всероссийская акция «10 000 шагов к жизни».	Участники – Будникова Л.В., Салмиярова Л.М., Пищаева О.Ю. Группы № 5, 8, 9.
		Посещение III этапа (финала) XI зимней Спартакиады учащихся (юношеская) России	.
	04.05.2023	Легкоатлетическая эстафета, посвященная Дню Победы в ВОВ	Отв. – Иркабаев И.Ф.
	В течение года	Классные часы, беседы о ЗОЖ	Кл. руководители

Колледж активно взаимодействует с различными организациями и учреждениями города. Тесное сотрудничество с **Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав** помогает координировать воспитательную, профилактическую работу. Социальный педагог постоянно посещает заседания КДН и ЗП, городские семинары и совещания, организованные КДН и ЗП.

В течение года в Комиссию предоставляются планы и отчеты о проделанной работе, характеристики обучающихся, акты обследования жилищных условий и другая необходимая информация.

За 2022-2023 учебный год обучающимся филиала колледжа было совершено 1 правонарушение (3 человека).

№	ФИО	группа	Правонарушение КоАП РФ	Дата снятия	примечание
1	Бахарев Данил	Гр. № 4	Ст. 20.22		
2	Захватова Евгения	Гр. № 4	Ст. 20.22		
3	Абдуллина Алина	Гр. № 4			
4	Халитова Катя	Гр. № 3			мать

В течение года с обучающимися проводились встречи-беседы-лекции инспекторов ОДН на различные темы. Работа с КДН и ЗП была и остается очень ответственной. Много документов! На каждого ребенка заполняется акт контроля жилищно-бытовых условий, составляется характеристика, план индивидуальной профилактической работы шесть месяцев, по итогам этого плана пишется заключение, акт контроля реализации плана, если не вышел срок – пишется новый план. Если ребенок приглашается на заседание КДН и ЗП, необходимо получить вручить под расписку повестку, проконтролировать посещение ребенком СНДО, центр Семья и т.д.

Традиционной работой педагогического коллектива является - **диагностическая деятельность**. С целью изучения различных вопросов, интересов, развития характера обучающихся, семейного воспитания - в колледже проводятся различные опросы, анкетирования, исследования. Результаты обсуждаются на педагогических совещаниях, родительских собраниях. По итогам исследований вносятся различные предложения и коррективы в работу.

В 2022-2023 уч. году были проведены исследования:

№	Дата	Исследование	ответственный
1.	декабрь 2022 г.	Составление социального паспорта группы, колледжа	Будникова Л.В. Кл. рук.
2.	октябрь 2022 г.	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление потребителей ПАВ	Будникова Л.В.
3.	апрель 2023 г.	Выявление проявлений экстремизма, терроризма	Будникова Л.В.
4.	май 2023 г.	Тестирование обуч-ся на суицидальные проявления	Педагог-психолог Ягудина П.А.
		См. отчет педагога-психолога	

В течение года проводятся тематические **родительские собрания**, индивидуальные встречи, на которых обсуждаются вопросы семейного воспитания. (сентябрь, январь, июнь). На родительских собраниях обсуждались актуальные вопросы воспитания современных подростков. В социальной сети ВКонтакте размещались полезные посты и ссылки на другие сообщества для родителей. Классные руководители и мастера п/о постоянно поддерживают связь с родителями, работают родительские чаты, посещают дома При необходимости обращаются в сельские советы и другие общественные организации за помощью.

В 2022 - 2023 учебном году в колледже обучалось 22 (в прошлом году 18) **детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей**.

По состоянию на 01.07.2023 г. переходящий контингент детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, составляет – 13 человек.

(См. Отчет по работе с сиротами.)

Профилактика социального сиротства, повышение престижа семьи – то над чем также работают педагоги колледжа. Классные часы, обсуждение нравственных тем, встречи со специалистами Кабинета планирования семьи проводятся в течение года классными руководителями и мастерами п/о. Особое педагогическое внимание уделяется беременным девушкам. Контролируется посещение ими женской консультации, вопросы здоровья, семейного устройства.

2022 – 2023 находятся в декретном, академическом отпуске - Марюткина В., Ахунова А. Павлова А.. (сироты). Байдавлетова З. – с сентября 2023 г.

Внеучебное время в колледже насыщено различными мероприятиями, направленными на воспитание чувств, характера, развитие способностей, формирование у обучающихся стремления к здоровому образу жизни, повышение уровня воспитанности и культуры.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	20.10.22	Внеклассное мероприятие День повара	Андреева Н.С. Ибрагимова Э.Р., Петрунина В.А
2	02.11.22	День менеджера Участники – группы № 6. 9	Воронкова Е.В.
3	26.04.23	День открытых дверей «Весенний мастер-класс».	Весь коллектив.

Провели два праздничных концерта артистов Стерлитамакского театрально-концертного объединения (Новый год, 8 марта)

Также коллектив колледжа очень активно принимает участие и в городских и республиканских молодежных мероприятиях совместно с Комитетом по делам молодежи, МЦ «Ровесник».

В колледже есть **волонтерское движение**. В прошлом году обучающиеся колледжа принимали участие во многих городских мероприятиях социального характера. Это направление становится популярным, по сравнению с прошлым годом. Появились постоянные волонтеры. Работали совместно с Комитетом по делам молодежи, Молодой гвардией партии «Единая Россия», Салаватским храмом и т.д. В этом году активность значительно уменьшилась.

2022 – 2023 – 12 мероприятий при содействии волонтеров УКИПиС

2022 – 2023 – единично работали Юлдашбаева А., Федяева М.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	05.12.22	День волонтера – награждение наших лучших волонтеров	

Совместно с Комитетом по делам молодежи Администрации г. Салават работа по развитию волонтерского движения в колледже будет продолжена.

Деятельность предметных кружков также способствует воспитанию активных, целеустремленных, творческих молодых людей. В составе кружков обучающиеся занимаются исследовательскими работами, проектированием, моделированием, решением сложных профессиональных задач. Результатом работы предметных кружков является

участие детей в республиканских предметных олимпиадах, научно-практических конференциях и как следствие, развитие мышления, памяти, логики, повышение качества успеваемости уровня образованности, самооценки обучающихся.

В этом учебном году мы приняли участие в республиканской предметной олимпиаде по русскому языку и литературе (2 место).

В 2022 - 2023 учебном году приняли участие в 8 (прошлый год - 13) **Всероссийских дистанционных предметных олимпиадах, конкурсах и викторинах** по общеобразовательным дисциплинам.

Всего –117 чел. – 63 % (197 чел. в прошлом году).

Из них – 54 чел. (48 чел в прошлом году). заняли призовые места.

В 2023 году Россия отмечает **78-летие со дня Победы в ВОВ**. 2023 год продолжил пледю памятных мероприятий. Ученический и педагогический коллектив колледжа отмечает эту дату участием во многих конкурсах, акциях, воспитательных мероприятиях.

Много патриотических мероприятий, онлайн олимпиад, викторин, акций, организованных преподавателем Колбиной О.В. – 6.

Также необходимо отметить экскурсии детей по городу Салават. Студентами групп № 1, 2, 3, 4 были посещены музей пожарной части, МЧС, МВД, памятники и памятные места города, организованных преподавателем Колбиной О.В. Совершили экскурсию в г. Уфу. Педагог-психолог Ягудина П.А. организовала экскурсию на ТВ г. Салават для юношей гр.№ 1. С профессиональной целью была организована экскурсия в гипермаркет «Магнит», организатор заведующий учебной частью Воронкова Е.В.

Профессиональная ориентация в этом году приняла новые формы.

День города – 3 сентября – выставка, Ярмарка профессий – 14 апреля. Кроме традиционных объявлений, фильмов, Дней открытых дверей, школьникам были представлены практические показы.

С 2021 года реализуется государственная программа «Пушкинская карта». Она есть практически у всех детей.

В течение года обучающиеся совместно с классными руководителями, мастерами п/о посещают выставки и **мероприятия историко-краеведческого музея и городской картинной галереи, спектакли Салаватского башкирского драматического театра**, концерты в городских дворцах культуры. Дети, проживающие в общежитии, совместно с воспитателем, посещали литературные вечера в библиотеке семейного чтения. Центральная библиотечная система предлагала нам различные викторины, познавательные интеллектуальные игры, лото, литературные, нравственные беседы

Эти мероприятия способствуют повышению культурного уровня, воспитанию патриотизма, нравственности, этичного поведения, привитию хороших манер, вежливости.

В течение 2022-2023 гг мы посетили:

СБГД театр – 13 раз

Музей и картинная галерея – 7 (выставки, мастер-классы)

КДЦ «Агидель» - 9 (концерты, спектакли, праздники)

Центральная Библиотечная Система – 20 (беседы, викторины)

Детская художественная школа – 9 (60 раз за 10 месяцев)

Все было очень интересно, познавательно, воспитательно.

В 2024 году в Российской Федерации будет праздноваться 225-летие со дня рождения А.С. Пушкина. Юбилейные мероприятия продолжаются.

№	Дата	Мероприятие	Участники
1	Сентябрь 2022	Всероссийская акция «Литературный диктант»	20 чел
2	Ноябрь 2023	Всероссийская дистанционная викторина «творчество Пушкина А.С.»	9 чел.
3	Апрель 2023	Всероссийский конкурс чтецов «Читаем Пушкина»	Будникова Л.В., Чухнина А.К.
	Июнь 2023	Республиканский конкурс буктрейлеров Пушкин онлайн»	Будникова Л.В. Ягудина П.А.

В этом учебном году преподавателем по ОБЖ работала Маврина Ю.В. - экскурсии в мед. колледж с целью отработки практических навыков оказания первой медицинской помощи. Мы приняли участие в городских соревнованиях по военно-прикладным видам спорта. В течение года в Администрации города было 3 совещания, посвященные вопросам призыва. С ребятами-призывниками проводились индивидуальные беседы, посвященные службе в рядах РА.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	21.10.22	Открытое первенство города Салават по многоборью спасателей, посвященное Дню Героев Отечества и 31-летию МЧС России, среди учреждений СПО и военно-патриотических клубов.	Николаевская Ю.А.
2	15.11.22	День призывника	Иркабаев И.Ф.
3	27.04.23	День призывника	Иркабаев И.Ф.
		Открытое первенство г. Салавата по военно-прикладному многоборью среди ОО СПО, ВПО и военно-патриотических клубов	Организатор МБУ МЦ "Ровесник" г. Салават. Иркабаев И.Ф.
4	В течение года	Работа с допризывной молодежью. Прохождение мед. осмотра в военкомате. Составление характеристик. Выдача справок для призывников.	Кл. рук.

Важно отметить работу по **обеспечению безопасности в колледже.**

Тема профилактики терроризма экстремизма постоянно обсуждается на городских совещаниях. Каждый год в колледже проводится анкетирование по выявлению лиц, склонных к проявлению экстремизма и терроризма.

События, происходящие в стране, республике, городе, скулшутинг и другие заставляют заострить внимание на этой проблеме.. С обучающимися постоянно проводятся беседы о безопасности в учебное и внеучебное время, безопасность в интернете. В течение года проводятся тренировки по эвакуации в случае ЧС, в группе «ВКонтакте» размещаются памятки, информационные баннеры.

В **общезитии** проживают 35 учащихся – иногородних девушек и юношей.

Для организации внеучебной, самостоятельной, досуговой деятельности и отдыха в общежитии есть необходимые условия. В общежитии ежегодно проводится смотр-конкурс «Образцовая комната», итоги подводятся ежемесячно. Лучшая комната по итогам смотра представляется на городской конкурс. Воспитательная деятельность ведется по отдельному плану на год в соответствии с общим направлением работы. Беседы о здоровье, информационные встречи, интеллектуально – познавательные программы воспитывают у студентов гуманность, нравственность, культуру, направлены на формирование уважительного отношения друг к другу, чувства взаимопомощи и коллективизма.

С целью контроля поведения студентов во внеучебное время, общежитие посещают работники педагогического коллектива. Общежитие периодически посещают сотрудники УВД города: инспектор ОДН, участковый инспектор, патрульно-постовая служба. Они помогают обеспечивать правопорядок на территории общежития, осуществляют рейды, проводят беседы с целью профилактики правонарушений среди студентов. Воспитатель Султангулова З.А. активно вовлекает студентов в мероприятия различной направленности, учит культуре быта, чистоте и порядку.

В этом учебном году обучающиеся плодотворно сотрудничали с филиалом семейной библиотеки, находящейся по соседству с общежитием. Поэтические вечера, викторины, литературные викторины и другие мероприятия расширяют кругозор, прививают любовь к литературе, воспитывают культуру поведения.

Также совместные трудовые акции по уборке общежития, ремонту спортивного зала, субботники - сплачивают ученический коллектив, помогают решению совместных задач.

В этом году многие дети отличились на ремонте комнат 2 –ого этажа.

Хорошей традицией стали совместные походы обучающихся и воспитателя в город на городские мероприятия, в парк, совместные прогулки,

Воспитательная работа в общежитии, осуществляемая воспитателем и другими сотрудниками колледжа, формирует активную гражданскую позицию студентов, потребности в здоровом образе жизни; трудовую мотивацию, социальные и коммуникативные компетенции студентов; осознание своей принадлежности к коллективу.

У Салаватского филиала УКИПиС имеется своя группа в социальной сети «ВКонтакте» <https://vk.com/ykipis133>. Группа «УКИПиС» подписана только на позитивные группы. На страничке группы размещается информация, объявления, задания от преподавателей или мастеров п/о, фотоотчеты о проведенных мероприятиях, полезные советы или ссылки для детей и родителей. Классные руководители имеют свои аккаунты в социальной сети «ВКонтакте», что помогает им наблюдать за настроением обучающихся. Социальный педагог совместно с педагогами постоянно контролируют личные странички обучающихся. Обучающимся даны рекомендации о содержании «страничек», нравственной составляющей выставленных фотографий, о выходе из нежелательных, негативных групп. С некоторыми обучающимися были проведены индивидуальные разъяснительные беседы. В группе «УКИПиС Салават» также состоят и родители обучающихся.


На сегодняшний день наиболее актуальными проблемами в воспитательной деятельности колледжа, города, республики, страны являются:

1. Профилактика совершения правонарушений.
2. Профилактика суицидальных тенденций.
3. Профилактика террористических и экстремистских проявлений.
4. Развитие студенческого самоуправления.
5. Развитие волонтерского движения.


Воспитательная работа по реализации единой методической цели в колледже будет продолжена.



Финансовая грамотность молодежи – одно из новых направлений в воспитательной деятельности. С каждым годом финансовые учреждения и другие государственные организации предлагают нашему вниманию различные методические материалы для повышения финансовой грамотности молодёжи. В апреле - мае 2022 г. в колледже была проведена **интегрированная неделя по информатике и финансовой грамотности**. Организатор – Банк России. Воронкова Е.В. в течение 7 недель принимали участие вместе с детьми разных групп и курсов в вебинарах, онлайн-зачетах и онлайн-уроках на различные темы. Онлайн-уроки финансовой грамотности <http://dni-fg.ru>

**Администрация Проекта «Онлайн-занятия»
организатор Банк России – мегарегулятор финансового рынка**


Дата	Группа	количество студентов	Тема	Лектор (модератор)	Ссылка на сертификат и мероприятие
11.09.2023	8,9	36	ОЛИМПИАДА "ВЫСШАЯ ПРОБА" по направлению "финансовая грамотность".	Организатор: Министерство финансов РФ при поддержке Банка России, благотворительного фонда Сбербанка "Вклад в будущее", акционерного общества "Тинькофф Банк".	https://vk.com/wall-128556676_7087 Агитация и регистрация участников -
18.09.2023	1,2,3,4,5,6,7,8,9	165	По графику	По графику	https://vk.com/wall-128556676_7099 Начало осенней сессии онлайн-уроков по финансовой грамотности для школьников и студентов колледжей.
22.09.2023	8, 9	36	"Вклады: как сохранить и приумножить".	Организатор Банк России.	https://vk.com/wall-128556676_7114 

2.10.2023 – 16.10.2023	1,2,3,4, 5,6,7,8, 9	165	ОСЕННИЙ ЦИКЛ ВЕБИНАРОВ БАНКА РОССИИ «ФИНТРЕК»	лекции с участием спикеров Банка России и ведущих экспертов финансового рынка	https://vk.com/wall-128556676_7175 https://vk.com/wall-128556676_7185 https://vk.com/wall-128556676_7191 Агитация и регистрация участников
13.10.2023	1,2,3,4, 5,6,7,8, 9	165	Профилактическое мероприятие по предупреждению мошенничества Не дай себя обмануть! Внимание, мошенники!	Памятки от Банка России	https://vk.com/wall-128556676_7188 https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7413%2Fall https://vk.com/wall-128556676_7433
17.10.2023	1,2,3,4, 5,6,7,8, 9	165	Первое тестирование «Финтрек»		https://vk.com/wall-128556676_7192
18.10.2023	1,2,8,9	72	Вебинар "Цифровой рубль. Мифы и реальность".	спикер Алла Бакина	https://vk.com/wall-128556676_7211
25.10.2023	1,2,6,9	72	"Поведенческая экономика: Как избегать ловушек".	Михаил Мамута, член Совета директоров, руководитель Службы по защите прав потребителей	https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7418%2Fall

02.11.2023-21.11.2023	Педагогический Коллектив	17	VI Всероссийский онлайн-зачёт	Национальный банк по Республике Башкортостан Уральского главного управления Центрального банка Российской Федерации	 <p>Всероссийский онлайн-зачёт по финансовой грамотности ПРОДВИЖИТЬ УРОВЕНЬ СЕРТИФИКАТ ПОДТВЕРЖДАЕТ ЧТО ЕЛЕНА КОРОТКОВА СДАЛА РАБОЧИЙ ФИНАНСОВЫЙ ЗАЧЕТ 21 ноября 2023</p>
	Студенты 1,2,3,4,5,6,7,8,9	111			
	Семьи студентов	33			
	Детский зачет	1			
	ИТОГО	162			
27.10.2023	1, 3	34	викторина по финансовой грамотности "Осторожно! Мошенники!"	Воронкова Е.В.	https://vk.com/wall-128556676_7426
01.11.2023	1,2,8,9	72	вебинар по финансовой грамотности "Цифровая идентификация: способы, риски и безопасность".	Спикер: Дмитрий Дубынин, директор Департамента развития технологий цифровой идентификации и Минцифры России.	https://vk.com/wall-128556676_7445
08.11.2023	1,2,6,9		«Приемы мошенников : как не попасться на крючок».	Спикер Алексей Голенищев	https://vk.com/wall-128556676_7515
08.11.2023	1,2,3,4,8,9	20 ч	участие в онлайн-олимпиаде по финансовой грамотности .	Национальный банк по Республике Башкортостан Уральского главного управления Центрального банка Российской Федерации	https://vk.com/wall-128556676_7517

20.10.2023 09.11.2023	Воронкова Е.В.	-	Мастер класс «Игровые технологии в преподавании финансовой грамотности»	Эксперты Леушина Дарья Сергеевна Хуруджи Анна Павловна	 <p>Сертификат Воронкова Елена Васильевна принял(а) участие в мастер-классе «Игровые технологии в преподавании финансовой грамотности» в рамках форума НГУ ВШЭ «Стать выше с Вышкой!» «20» октября 2023 г. 2023 Москва Директор ФМЦ НГУ ВШЭ Н.И. Берзон</p> <p>https://vk.com/wall-128556676_7488</p>
14.11.2023	9	18	"Путешествие в историю страхования"	эксперт СК «ЭНЕРГОГАНТ»	 <p>Банк России №1435421 СЕРТИФИКАТ Проект «Онлайн-урок финансовой грамотности для школьников (ФН-ИГ-РУ)» 14.11.2023 Настоящий сертификат подтверждает, что образовательная организация филиал Государственного бюджетного Профессионального Образовательного Учреждения Уфимский Колледж Индустрии Питания и Сервиса в городе Салават, 14.11.2023 принял(а) участие в мероприятии Онлайн-урок "Путешествие в историю страхования" Организатор: Воронкова Елена Васильевна Начальник Центра О.В. Чупаева</p> <p>https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7600%2Fall</p>
15.11.2023	1,2,7,9	25	Вебинар по финансовой грамотности . Новый цикл проекта "Финтрек". "Как связаны экономический успех и культура".	Спикер: Александр Аузан, д.э.н., декан экономического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова	<p>https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7617%2Fall</p>
17.11.2023	1-4 курсы	165	Виртуальная экскурсия по выставке Музея Банка России "Сохранить накопленное".	Банк России	<p>https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7645%2Fall https://museum.cbr.ru/photostory/</p>

22.11.2023	2,9	20	Вебинар по финансовой грамотности . Новый цикл проекта "Финтрек" на тему: «Кредит и страховка: риски и реальные возможности».	Спикер: Сергей Колганов, заместитель руководителя Службы по защите прав потребителей и обеспечению доступности финансовых услуг Банка России.	https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7664%2Fall https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7669%2Fall
24.11.2023	1-4 курсы	165	Вебинар "Фальшивые лотереи и розыгрыши: как распознать мошенничество и не стать их жертвой".	Банк России	https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7671%2Fall
28.11.2023	Подписчики группы ВК	Подписчики группы ВК	Онлайн занятие по финансовой грамотности для граждан старшего поколения и работников учреждений социального обслуживания пожилых людей на тему "Безопасный и удобный мир без наличных: осваиваем технологии безналичных платежей в зрелом возрасте"	Банк России	https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7697%2Fall

29.11.2023	1,2,8,9		Заключительный вебинар осеннего сезона! Тема: «Хочу жить отдельно: арендовать или взять ипотеку?».	Спикер: Александр Данилов, директор Департамента банковского регулирования и аналитики Банка России.	https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7699%2Fall https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7701%2Fall https://vk.com/ykipis133?w=wall-128556676_7708%2Fall
29.11.2023	Воронкова Е.В.	-	Методические вебинары для педагогов от экспертов Банка России. Преподавание основ финансовой грамотности с учетом обновленных ФГОС. Онлайн-уроки финансовой грамотности – инструмент для педагога	Банк России	

Программа реализации наставнической деятельности

Форма наставничества: преподаватель – студент

№ п/п	ФИО наставника	ФИО наставляемые	Результаты реализации комплекса мероприятий
1	Андреева Надежда Сергеевна	Буранова Гульзида Науратовна, Бубнов Алексей Алексеевич, Иванова Анастасия Павловна, Сила Яна Артемовна, Швец Алина Васильевна, Хайруллина Регина Маратовна, Шалимов Артем	1.Посетила Салаватский драм театр легендарной повести Б.Васильева «А зори здесь тихие...» на сцене играла заслуженная актриса театра и кино Анна Якунина 2. Участие в учебной тренировке по эвакуации при возникновении пожара 3.организация дня повара и проведение мастер класса 4.Проведение классного часа «День учителя» 5.Проведение мастер-класса по Молекулярной кухни 6. Передвижная выставка «Фронты двух поколений». Необычные экспонаты 7. Приняла участие в личном зачете «Финансовая грамотность» 8. участие во всероссийской акции "30 лет Конституции России – проверь себя!" 9.Лабораторная работа Дифференцированный зачет в группе 1,2 по ПМ 02 «Приготовление горячих блюд» мастер производственного обучения Андреева Н.С. 10. Участие в «Большом этнографическом диктанте»

	Алексеевич, Щарипова Дарья Руслановна, Петров Дмитрий Константино вич, Кудреко в Никита Олегович	11. Провела курсы повышения квалификации с поварами школ города Салават «Повар школьного и дошкольного питания» 12. Участие в акции «Тест по истории Великой Отечественной войны» 13. «Приготовление теста и изделия из него на практике» практика модуль тесто 14. Урок-практикум «Приготовление перца и омлета фаршированного» 15. «День башкирского языка» Провела урок практикум «Приготовление башкирского блюда» 16. Урок-практикум где ребята познакомились и отработали на практике «Гигрометр- это важно». 17. Группе 5 прошел классный час в виде тренинга «Мы одна команда» 18. Классный час для студентов по профилактике заражения гриппом, ОРВИ, COVID -19. 19. Посетили художественную школу «Новогодняя снежинка» 20. Мастер - класс по росписи пряников, а также выставка готовых изделий для студентов 1 курса 21. Профорентация. Организация и проведение мастер класса в СОШ 422. Конкурс среди студентов 2 курса «Дорога к новомуднему столу» 23. Посетила КДЦ Агидель «Новогодний утренник»	
2	Будникова Лариса Владимировна	Кузнецова Ольга Вадимовна, Павлов Евгений Игоревич, Писарев Николай Алексеевич, Максимочки на Карина Сергеевна, Маскова Азалия Гареевна, Ротач Виталий Сергеевич, Сокур Владислав Сергеевич, Файзуллина Илона Альфировна , Чегодаева Арина Евгеньевна, Янбердина Алтынай Данияровна.	Ежедневная работа наставника по организации внеурочной, воспитательной деятельности, общественно-полезных мероприятий, волонтерской деятельности. Повышение качества знаний, уровня воспитанности. Укрепление физического, психологического здоровья. Развитие эмоционального интеллекта

3	Мухаметшина Анна Николаевна	Абдулова Алина Радиковна Аитов Денис Ренатович Костенко Татьяна Константиновна	Наставляемые посетили экскурсию в Детской художественной школе Принимали участие в классных часах Разговоры о важном. Посетили в картинной галереи выставку художника Виктора Домашникова «Грезы о горнем мире» и выставку победителей Международного конкурса рисунков «Котовасия». Посетили КДЦ Агидель фильм «Пертр I» Посетили военно-патриотическое мероприятие «День призывника» в КДЦ Агидель» Посетили мастер-класс «Как писали на Руси» в картинной галереи. Посетили интеллектуальную игру «Вот она какая – старина родная» в Модельной центральной
4	Петрунина Виктория Александровна	Арутюнян Роберт Исхакова Анжелика Тимербулатова Резеда Василян Карлос Никитина Анна Горбачева Светлана Дробница Юрий Каримова Полина Сушкова Ксения Обухова Ангелина	посетили Детскую художественную школу, где была организована экскурсия: гончарная мастерская, выставочный зал с работами учеников школы, посвященные Дню Республики, мастерская рисования песком и прослушан урок "Известные художники Башкортостана" организация мероприятия «День повара» участие в субботнике прошла учебная эвакуация с участием инструктора Государственного комитета РБ по ЧС Галиева Р.Ш. участие в дне менеджера в качестве жюри посетила картинную галерею на обзорную экскурсию "Мир ярких красок" участие в этнодиктанте Посетила спектакль «Ак калфак» в КДЦ "Агидель". Участие в тестировании «Доступная среда» Организация игры для студентов в целях закрепления пройденного материала посетили новогоднюю дискотеку в КДЦ «Агидель»
5	Пищаева Ольга Юрьевна	Алексеева Ангелина Берёзкина Вероника Бучина Земфира Мамаева Дарья Мурсалимова Камилла Павлова Анастасия Тетькова Виктория Уразов Таймас Хабибуллина Алия Юсупова	Наставляемая участвовала: 1) во Всероссийском онлайн-зачете по финансовой грамотности; 2) в VII Всероссийском правовом (юридический) диктанте. 3) Международной акции «Тест по истории Великой Отечественной войны», 4) в вебинаре: «Хочу жить отдельно: арендовать или взять ипотеку?», 5) в интеллектуальной игре «Башкирии необозримы дали», 6) в классном часе по программе СПО в рамках проекта «РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ» - "День народного единства", 7) во Всероссийской акции "30 лет Конституции России – проверь себя!", 8) в вебинаре по финансовой грамотности "Цифровая идентификация: способы, риски и безопасность", 9) в акции «Большой этнографический диктант», 10) в вебинаре по финансовой грамотности «Приемы мошенников: как не попасться на крючок», 11) в онлайн -уроке "Путешествие в историю страхования", 12) в вебинаре по финансовой грамотности "Как связаны экономический успех и культура", 13) в вебинаре по финансовой грамотности на тему: «Кредит и страховка: риски и реальные возможности», 14) в

		Руслана	экологическом субботнике, 15) в классном часе "Разговоры о важном", посвященный 100-летию со дня рождения Зои Космодемьянской, 16) в онлайн-уроке по финансовой грамотности по теме: "Вклады: как сохранить и приумножить", 17) во Всероссийской метапредметной проверочной работе ВПР СПО для студентов 4 курса, 18) в Культурно-историческом фестивале «Памяти предков – будем достойны!», 19) во Всероссийской акции#Благодарю, 20) в вебинаре "Цифровой рубль. Мифы и реальность"; Посетила: 1) мероприятие, посвященное Новому году Стерлитамакского театрально-концертного объединения; 2) Новогоднее представление для студентов филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават в КДЦ "Агидель", 3) Молодёжный форум в коворкинг центре "Юг Башкортостана", 4) Инновационный марафон в КДЦ "Агидель".
6	Салмиярова Лилия Маратовна	Андреева Кристина Измайлова Ангелина Лысов Андрей Романова Мария Тарануха Евгения Сафареева Рената Фильченко Никита	Наставляемый участвовал в тестированиях «Финтрек», Всероссийского онлайн-зачета по финансовой грамотности, «Большой этнографический диктант», "Отечественная война в России 1812 году и заграничные походы русской армии 1813-1814 годы", встрече с целью профессиональной ориентации по получению высшего образования в филиале Башкирского кооперативного института по специальности "Технология продукции и организация общественного питания", лабораторных работах темам: "Приготовление холодных и горячих десертов", "Приготовление холодных закусок"
7	Слободянюк Любовь Васильевна	Овчинникова Ю., Зинуров В., Павлова Е., Гизитдинова М., Ратушная Д., Лаптева В., Зайцева Ю., Белова К.	1. посетила Салаватский драм театр легендарной повести Б.Васильева «А зори здесь тихие...» на сцене играла заслуженная актриса театра и кино Анна Якунина 2. Участие в учебной тренировке по эвакуации при возникновении пожара 3. организация дня повара 4. Подготовка выставки ко дню повара 5. Передвижная выставка «Фронты двух поколений». Необычные экспонаты представили специалисты Учебно-методического центра «Авангард». 6. Участие в дне призывника 7. участие во всероссийской акции "30 лет Конституции России – проверь себя!" 8. Участие в «Большом этнографическом диктанте» 9. в Салаватском филиале УКИПиС проведен курс обучения педагогов оказания первой медицинской помощи. Практические занятия провели студенты-волонтеры Салаватского медицинского колледжа 10. участие в акции «Тест по истории Великой Отечественной войны» 11. Организация и проведение мастер класса в СОШ № 19, с. Зирган. 12. организация и проведение мастер класса по росписи пряников айсингом для первого курса колледжа
8	Султангулова Зульфира Аюповна	Давлеканов Загир Павлова Екатерина	16.09 -кросс нации 26.09-посвящение в стуленты.06.11- мастер коасс от Алины07.11-осторожно громкая музыка 07.11- этнографический диктант, тест по фин. 09.11 библилтечный час " "Марафрн здоровья" грамотности25.11-

		Абдулова Алина Попов Вадим Ягодкина Ульяна	"День матери" 30.11-вечер дискотека и мода 90х 13.12-готовим баурсак. 14.12. -вечер национальной кухни21.12-вечер "С Новым годом" 26.09-посвящение в студенты.06.11-мастер коасс от Алины07.11-осторожно громкая музыка 07.11-этнографический диктант, тест по фин. 09.11 библилтечный час " "Марафрн здоровья" грамотности25.11-"День матери" 30.11-вечер дискотека и мода 90х 13.12- готовим баурсак. 14.12. -вечер национальной кухни21.12- вечер "С Новым годом"
9	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Сорокина А.А., Ефимова Е.В., Садрисламов а Л.А., Захарова Е.Ю., Муратова И.М., Бахарева А.А., Бикбаев И.Р., Фаттахова К.Р., Туктамышев а А.А., Халитова Е.В.	1. Участие в мастер клас по приготовлению карамельных капкейков , шоколадной глазури, приготовление тортов сложного ассортимента, карамели из изомальта, пряничного теста, айсинга.2. Участие в учебной тренировке по эвакуации при возникновении пожара 3.организация дня повара 4. Подготовка выставки ко дню повара 5. Передвижная выставка «Фронты двух поколений». Необычные экспонаты представили специалисты Учебно-методического центра «Авангард». 6. Участие в дне призывника 7. участие во всероссийской акции "30 лет Конституции России – проверь себя!" 8. Участие в «Большом этнографическом диктанте» 9. в Салаватском филиале УКИПиС проведен курс обучения педагогов оказания первой медицинской помощи. Практические занятия провели студенты-волонтеры Салаватского медицинского колледжа 10. участие в акции «Тест по истории Великой Отечественной войны» 11. Организация и проведение мастер класса в СОШ № 15.12. организация и проведение мастер класса по росписи пряников айсингом для первого курса колледжа.13.мастер класс пориготовлению шоколадной массы, тортов сложного ассортимента, карамель из изомальта,холодных закусок.14.профориентационная работа в СОШ № 19, с.Зирган.
10	Ягудина Полина Алексеевна	Кутонova Вероника , Гареев Эмиль, Зухурова Дильноза, Рябов Кирилл, Габидуллин Саид, Ларина Анна Лебедькова Мишель, Томаров Александр, Малахов Кирилл, Кутлубаева Зульфия	Ежедневная работа наставника по организации внеурочной, воспитательной деятельности, общественно-полезных мероприятий, волонтерской деятельности. Повышение качества знаний, уровня воспитанности. Укрепление физического, психологического здоровья. Развитие эмоционального интеллекта.

28. Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики

1. КДН и ЗП. Обмен информацией, участие педагогов в заседаниях КДН и ЗП, участие в мероприятиях. Специалистами КДН и ЗП проводят беседы со студентами и участвуют в заседании совета профилактики колледжа.

2. ОДН и участковый - уполномоченный полиции, в соответствии с планом совместной работы, участвует в заседаниях Совета профилактики, проводит беседы и лекции со студентами и родителями об уголовной ответственности по правовым знаниям. Инспектор ОДН принимает участие в родительских собраниях, проводит рейды по месту жительства студентов, посещает общежитие в вечернее время, рассматривает ходатайства на родителей за ненадлежащее воспитание несовершеннолетних, проводит индивидуальные профилактические беседы с студентами и их родителями, мероприятия по профилактике употребления ПАВ.

3. Наркологический диспансер проводит в соответствии с планом лекции, консультации. Обучающиеся колледжа проходят медицинское обследование в наркологическом диспансере.

29. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации по состоянию на 31.12.2023

N п/п	Показатели	Единица измерения
1.	Образовательная деятельность	
1.1	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе:	121 человек
1.1.1	По очной форме обучения	121 человек
1.1.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.1.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.2	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе:	37 человек
1.2.1	По очной форме обучения	37 человек
1.2.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.2.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.3	Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования	3 единицы
1.4	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период	54 человека
1.5 подпункт утратил силу. (ред. Приказа Минобрнауки РФ от 15.02.2017 N 136)		
1.6	Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников	58 человек 95 %
1.7	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), ставших победителями и призерами олимпиад, конкурсов профессионального мастерства федерального и международного уровней, в общей численности студентов (курсантов)	0 человек
1.8	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов	74 человека 46 %
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	14 человек 58 %
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	13 человек 92,8 %
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	11 человек 78,6%
1.11.1	Высшая	7 человек 50 %
1.11.2	Первая	4 человек

		28,6 %
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	14 человек 100%
1.13	Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников	0 человек
1.14	Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал) *	159 человек
2.	Финансово-экономическая деятельность	
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	-
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	-
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	48,81 тыс. руб.
2.4	Отношение среднего заработка педагогического работника в образовательной организации (по всем видам финансового обеспечения (деятельности)) к соответствующей среднемесячной начисленной заработной плате наемных работников в организациях, у индивидуальных предпринимателей и физических лиц (среднемесячному доходу от трудовой деятельности) в субъекте Российской Федерации	90,0 %
3.	Инфраструктура	
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	22 кв.м
3.2	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	0 единиц
3.3	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях	35 человек 100 %
4.	Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Ед.измерения
4.1	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов) из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов (курсантов)	0 человек
4.2	Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 единиц
4.3	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	0 человек
4.3.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек

	двигательного аппарата	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.5.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе	0 человек
4.6.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.7	Численность/удельный вес численности работников образовательной организации, прошедших повышение квалификации по вопросам получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности работников образовательной организации	0 человек

30. Приложения

Приложение № 1

№ п/п	Наименование документа	Реквизиты документа
1	Устав	10.02.2021
2	Свидетельство о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц	10.02.2021
3	Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе	02 № 007329232
4	Документы о праве владения (пользования) зданиями, помещениями, земельными участками	02-04-01/324/2013-162
5	Лицензия	№ 3604 от 19.01.2016 г; Управлением по контролю и надзору в сфере образования Республики Башкортостан
6	Свидетельство о государственной аккредитации	№ 1913, от 27.07.2022 г
7	Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности	54107 от 27.09.2017 г
8	Санитарно-эпидемиологическое заключение	02.23.01.000М.000246.12.19 от 11.12.2019 г.

Приложение № 2

Код реализуемых основных профессиональных образовательных программ	Наименование укрупненной группы направлений подготовки и специальностей, специальностей и профессий	Форма обучения
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.00.00 Сервис и туризм		
43.01.09	Повар, кондитер	очная
Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.00.00 Сервис и туризм		
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	очная
38.00.00 Экономика и управление		
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	очная
Дополнительные образовательные программы		
	Повышение квалификации	очная
	Профессиональная подготовка и переподготовка	очная

Приложение № 3

Динамика контингента

Код	Профессия/специальность	2022 -2023 гг.		
		Общее количество чел.	Выпуск	Отсев
38.01.02	Продавец, контролер - кассир	25	25	0
43.01.09	Повар, кондитер	121	23	14
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	37	13	6
Общий контингент по профессиям/специальностям:		183	61	20

Приложение № 4

Сведения о сроках освоения образовательной программы
38.01.02 Продавец, контролер – кассир, 10 месяцев

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
1. Общая продолжительность обучения	43
2. Продолжительность	
- по учебным циклам	20
- учебной практики	5
- производственной практики	14
- промежуточная аттестация	1
- государственная (итоговая) аттестация, включая защиту выпускной квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	1
- каникулы	2

Приложение № 5

Сведения о сроках освоения образовательной программы
38.02.03 Операционная деятельность в логистике, 2 года 10 месяцев

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
1. Общая продолжительность обучения	123
2. Продолжительность	
- по учебным циклам	108
- учебной практики	7
- производственной практики	3
- преддипломная практика	4
- промежуточная аттестация	5
- государственная (итоговая) аттестация, включая подготовку и проведение демонстрационного экзамена	6
- каникулы	27

Приложение № 6

Сведения о сроках освоения образовательной программы
43.01.09 Повар, кондитер, 3 года 10 месяцев

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
3. Общая продолжительность обучения	199
4. Продолжительность	
- по учебным циклам	110
- учебной практики	25
- производственной практики	21
- промежуточная аттестация	6
- государственная (итоговая) аттестация, включая подготовку и проведение демонстрационного экзамена	2
- каникулы	35

Приложение № 7

Сведения о сроках освоения образовательной программы
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 3 года 10 месяцев

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
1. Общая продолжительность обучения	199
2. Продолжительность	
- по учебным циклам	122
- учебной практики	13
- производственной практики	13
- преддипломная практика	4
- промежуточная аттестация	7
- государственная (итоговая) аттестация, включая подготовку и защиту выпускной дипломной работы	6
- каникулы	34

Приложение № 8

Сведения о преподавательском составе при реализации ОП СПО

№ п/п	Показатель	Количество	%
1	Общая численность педагогического коллектива	15	60%
2	Количество преподавателей фактически	11	73,3%
3	Количество мастеров производственного обучения	4	26,7%
4	Количество с учеными степенями: из них кандидатов наук; из них докторов наук	0	0
5	Количество с высшим профессиональным образованием	13	86,7 %
6	Количество со средним профессиональным образованием	2	13,3%
7	Количество с высшей категорией	11	73,3%
8	Количество с первой категорией	4	26,6%
9	Количество не имеющие категорию	0	0

Приложение № 9

Динамика приема

код	Специальность, профессия	2021			2022			2023		
		КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения
38.01.02	Продавец, контролер – кассир	25	25	100	25	25	100	-	-	-
43.01.09	Повар, кондитер	50	50	100	40	40	100	50		
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	-	-	-				25		
Всего		75	75	100	65	65	100	75		

Заведующий филиала _____

Л.В.Сафронова
(ФИО)