

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 2022 год



Салават - 2023

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 3
От «22» 022023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Салаватского филиала
ГБПОУ УКИП и С



Состав комиссии по самообследованию

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной частью
2	Будникова Лариса Владимировна	Социальный педагог
3	Салмиярова Лилия Маратовна	Председатель методического объединения
4	Витвицкая Дамира Рифгатовна	Бухгалтер
5	Клокова Наталья Сергеевна	Секретарь
6	Алтынбасва Эльвира Ахатовна	Секретарь учебной части

СОДЕРЖАНИЕ

	Наименование тем	Страница
1	Общие сведения об учреждении	4
2	Основные образовательные программы	4
3	Дополнительные образовательные услуги	16
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	23
15	Сроки аттестации педагогических работников сроки стажировки	34
16	Сроки стажировки	36
17	Анализ теоретического обучения	35
18	Техническое оснащение кабинетов	36
19	Участие в республиканских олимпиадах	38
20	Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2022 год	44
21	Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению	50
22	Обеспеченность библиотечного фонда	63
23	Анализ учебно-производственной деятельности	69
24	Отчет по трудоустройству	70
25	Качество знаний студентов по практике	71
26	Мониторинг качества знаний, успеваемости, посещаемости мастеров производственного обучения	74
27	Состояние техники безопасности	74
28	Анализ воспитательной работы с обучающимися	75
29	Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики	88
30	Показатели деятельности профессиональной образовательной организации	89
31	Приложения.	91

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, д.5/7.

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	Мастера	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 **Серия02А03** № 0000104 до31декабря 2099года, 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.Организацияобслуживания в общественном питании	Срок обучения 3 года 10 месяцев
	43.01.09 Повар, кондитер	Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе среднего общего образования	38.01.02 Продавец, контролер - кассир	Срок обучения 10 месяцев

--	--	--

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании(IVкурс)

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	По выбору из обязательных предметных областей
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	Экономика
ОУД.11	Право
ОУД.12	Естествознание
ОУД.13	Астрономия
ОУД.14	География
ОУД.15	Экология
	Дополнительные
ОУД.16	Башкирский язык
ОУД.17	Родной язык и литература
III	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
II	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
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**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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 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 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 (Шкурс)**

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 (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.

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 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.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
	Базовые
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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	Экономика
ОУД.11	Право
ОУД.12	Естествознание
ОУД.13	География
ОУД.14	Экология
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ
ОУД.15	Башкирский язык *
ОУД.16	Родной язык и литература
ОУД.17	Психология */адаптированная программа
ОУД.18	Астрономия*
	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	Дизайн в профессии
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01	Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. *
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	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента*
МДК 02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*
МДК 02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*
МДК 02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*
МДК 02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента*
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, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
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, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП. 04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента*
МДК05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
МДК05.03	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных, кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир по программе базовой подготовки

- Квалификация: Продавец непродовольственных товаров;
Продавец продовольственных товаров;
Контролер-кассир.
- Форма обучения: очная
- Нормативный срок обучения: 10 месяцев на базе среднего общего образования.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы деловой культуры
ОП.02	Основы бухгалтерского учёта
ОП.03	Организация и технология розничной торговли
ОП.04	Санитария и гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров

МДК.01. 01.	Розничная торговля непродовольственными товарами
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров
МДК.02. 01	Розничная торговля продовольственными товарами
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями
МДК 03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.03	Учебная практика
ППОЗ	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация

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 «Элемент Трейд», магазин «Монетка»
2. ООО «Вита», магазин «Ярмарка»
3. ИП Аскаров Р. А. магазин «Сити Молл»
4. ИП Пирко Д.И. кафе «Шеф-чебурек»
5. ИП Краснова Н.В. «Пекарня»
6. ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
7. ИП Захарова Г.А. кафе «Ешь-ка»
8. ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»
9. ИП Сакович Э.Л. кафе «Пит стоп»
10. ИП Минапова Р.Р. кафе «Казан-Мангал»
11. ИП Воронов С.А. кафе «Антошка»
12. ИП Москвичев Н.С. кафе «Корица»
13. ООО «Общепит»
14. ООО «Евра», «GALLERULOUNGE»
15. ООО ЦСМ «Снайпер»
16. ИП Зубаиров, ресторан «Граф»
17. ИП Ревик, кафе «Ника»
18. ООО Салаватинвест, ресторан «Рахат Лукум»
19. ИП Садриева, кафе «Лоранж»
20. ООО «Арзан», ресторан «Талер»

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.	4485
Спортивный зал, кв.м.	270,9
Здравпункт, кв.м.	26

5. Кадры:

- штатное количество - **30,10** , фактически - **25,0**
- в том числе АУП по штату - **2,0**, фактически - **2,0**
- мастер п/о по штату - **4,0** , фактически - **4,0**
- преподавателей по штату - **17,8**, фактический - **9,0**
- совместителей по штату – **0** ,фактически – **7,0**
- прочие по штату - **7,0** , фактически – **5,0**
- Количество кружков - 4 , секций - 1, клубов – 2 , музеев - 2
- Количество преступлений за последний год - не зарегистрировано

6. Социальный паспорт по состоянию на 31.12.2022 год

Всего обучающихся	189
Несовершеннолетних	100
В академическом отпуске	7
Обучающиеся из многодетных семей	28
Обучающиеся из малообеспеченных семей	52
Неблагополучные семьи	1
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	20
Обучающиеся – инвалиды	0
Обучающиеся с хроническими заболеваниями	6
Обучающиеся подготовительной медицинской группы	15
Обучающиеся специально-медицинской группы	5
Обучающиеся, освобожденные от физкультуры	4
Обучающиеся, состоящие на учете в КДН и ЗП, ОДН УВД	0
Обучающиеся, состоящие на внутреннем контроле	3
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 УКИПи С	25
- 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:	96
- государственную академическую стипендию	
- государственную социальную стипендию	26
- компенсацию на бесплатное питание	2

7. Руководители образовательного учреждения

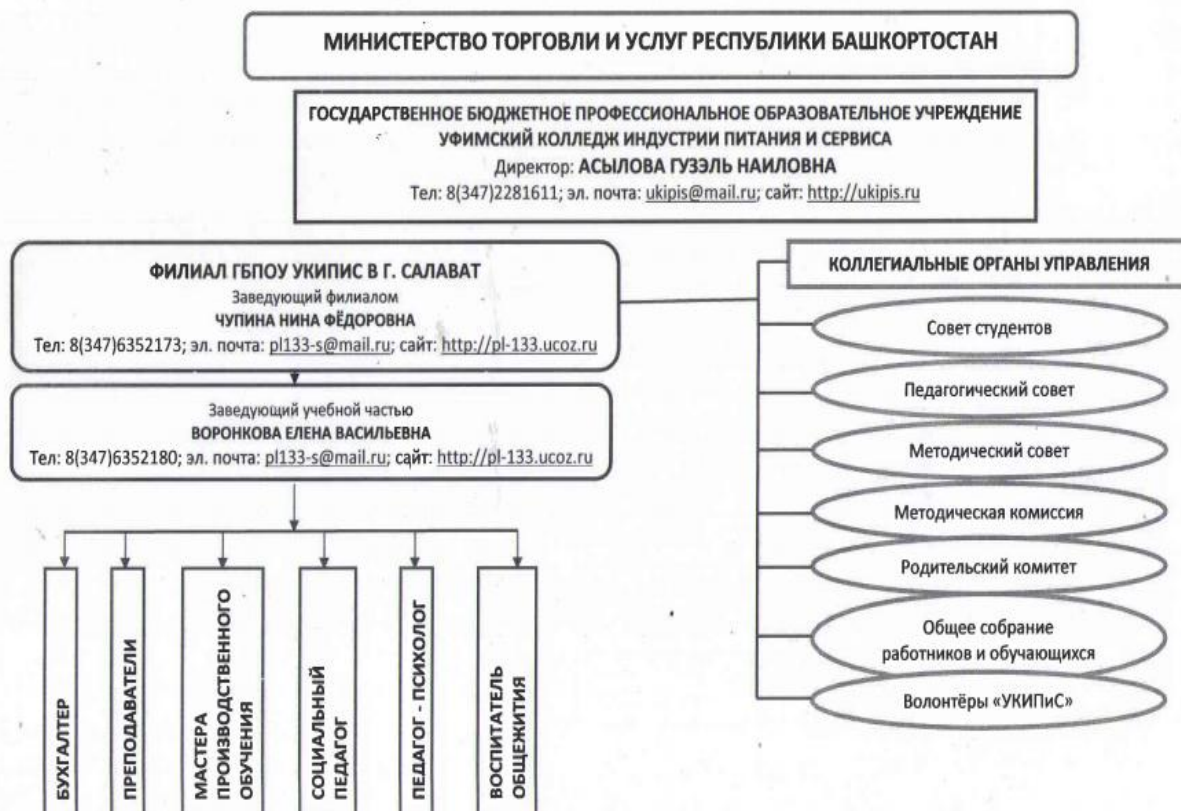
7.1.Заведующий филиала: Чупина Нина Федоровна

7.2.Заведующий учебной частью: Воронкова Елена Васильевна

8. Структура и органы управления



СТРУКТУРА И ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ФИЛИАЛА ГБПОУ УКИПС В Г. САЛАВАТ



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 31.12.2022

№ п/п	Специальность		Уровень подготовки	Количество обучающихся
	код	наименование		
<i>Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.00.00 Сервис и туризм</i>				
<i>(код и наименование укрупненной группы)</i>				
1	43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	37
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.00.00 Сервис и туризм</i>				
<i>(код и наименование укрупненной группы)</i>				
2	43.01.09	Повар, кондитер	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	127
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.00.00 Экономика и управление</i>				
<i>(код и наименование укрупненной группы)</i>				
3	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	25

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	37	-	-	23	14
2	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	127	41	40	21	25
3	Продавец, контролер-кассир	10 месяцев		25	25	-	-	-
ИТОГО				189	66	40	44	39

12. Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям

Количественные данные по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих кадров (за последние 3 года) за 2020 - 2022 гг.

Профессии	2020			2021			2022		
	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего	Повышение квалификации	Итого	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего	Повышение квалификации	Итого	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего	Повышение квалификации	Итого
Повар	4	3	7	17	-	17	4	7	11
Специалист ответственный за питание в школьных и дошкольных образовательных учреждениях	-	-	-	-	9	9	-	-	-
Повар школьного и дошкольного питания	-	-	-	-	-	-	-	12	12
Кондитер	1	-	1	-	-	1	-	-	-
Повар, кондитер	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Продавец, контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО	5	3	8	17	9	26	4	19	23

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

Государственная итоговая аттестация проходила с 28.06.2021 года по 29.06.2021 года. На государственную итоговую аттестацию было допущено 25 человек: 25 человек согласно приказу № 71 от 31.05.2022 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 № 69 от 25.05.2022 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в форме защиты ВКР, выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиты ПЭР.

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 26.05.2021 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.

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 (июнь 2022 г.)								
	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	н/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
Письменная экзаменационная работа	25	5	20	0	0	100	4,2	100
Практическая квалификационная работа	25	5	20	0	0	100	4,2	100
ИТОГО среднее значение по группе						100	4,2	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2020 г.	2021 г.	2022 г.	Всего
Количество выпускников	26	25	25	76
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	26	25	25	76
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	2	3	2	7

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 24.06.2021 года по 30.06.2021 года. На государственную итоговую аттестацию было допущено 34 человека: 34 человека согласно приказу № 71 от 31.05.2022 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 № 69 от 25.05.2022 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

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

СВЕДЕНИЯ по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 3 по профессии Повар, кондитер								
Демонстрационный экзамен	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
		22	11	10	1	0	100	4,5
ИТОГО среднее значение по профессии						100	4,5	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2020 г.	2021 г.	2022 г.	Всего
Количество выпускников	0	34	22	56
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	0	34	22	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.

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	Чупина Нина Федоровна	заведующий филиала	высшее	Высшая категория, Отличник образования РФ, РБ - Почетный работник образования РФ - Заслуженный работник образования РБ	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	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 Эльвира Рифовна	преподаватель	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Мухаметшина Анна Николаевна	преподаватель	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
4	Пищяева 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
1	Андреева Надежда Сергеевна	мастер производственного обучения	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Петрунина Виктория Александровна	мастер производственного обучения	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер производственного обучения	сред.- спец.	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
4	Лялькова Галина Ивановна	преподаватель	сред.- спец.	Высшая категория Отличник образования РФ	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
<i>Воспитатели в общежитии</i>					
1	Потехина Юлия Анатольевна	воспитатель (д/отпуск)	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Султангулова Зульфира Аюповна	воспитатель	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru

	а				
--	---	--	--	--	--

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ СОСТАВ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ
филиала ГБПОУ УКИП и С г. Салават

№	Ф.И.О. Занимаемая должность, преподаваемые дисциплины	Квалификационная категория, Наличие ученой степени или звания	Направление подготовки и специальности, уровень образования	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж общий	Стаж педагогический
1	<p>Андреева Надежда Сергеевна</p> <p>Мастер п/о</p> <p>1.МДК (кулинария) 2.Этика и психология профессиона льной деятельности</p>	-	<p>1. Высшее. г. Москва, МГПОУ им. Шолохова М.А., 2003г. Социальная педагогика</p> <p>2.Среднее профессиона льное Профессиона льный лицей № 136 г.Уфа, 1999г. Техник- технолог</p>	<p>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, свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г. 4. ИРО РБ «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно) 05.12.2019г. 5. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ» «Организация межведомственного взаимодействия смежных специалистов по оказанию психолого-педагогической и медико-социальной помощи обучающимся учреждений СПО РБ».20.03.2020г. 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. 7.ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по</p>	-	26	15

				стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. С 22.04.2021 по 06.05.2021 г.			
2	Будникова Лариса Владимировна Социальный педагог, Преподаватель 1.Русский язык 2.Литература 3.Основы деловой культуры	высшая	Высшее. Стерлитамакский ГПИ, 1999г. Учитель русского языка и литературы	1. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 2.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение работников навыкам оказания первой помощи». 18.12.2018г. 3. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно 29.01.2019г 4. ИМБТ РУДН «Организация инклюзивного образовательного процесса в учебно-методических центрах и профессиональных образовательных организациях СПО специалистами сопровождения (педагогом-психологом, социальным педагогом)». 8.11.2019 5.РУМО «Психолого-педагогическое сопровождение об-ся, признанных подозреваемыми, обвиняемыми, подсудимыми, свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г. 6.МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 28.05.2020 7.БГМУ. Образовательный курс «Медицинский инспектор». 22.10.2020г. 8. ЧОУ ДПО «Институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки» г. Санкт-Петербург. «Учитель наставника».03.03.2021 г. 9. Фонд 21 века г. Москва «СанПиН к условиям организации обучения в ОУ» . 22.03.2021г. 10. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар« Соответствие СанПиН к условиям организации обучения в ОУ» 23.03.2021г. 11. ЦОПП РБ. Методический семинар «Актуальные вопросы профилактической и психокоррекционной работы в учреждениях СПО» 25.03.2021г. 12. ОУСНОнлайн-курс для волонтеров проекта «Голосование за благоустройство общественных пространств». 02.04.2021г. 13. ОУСН. Онлайн-курс для организаторов волонтерской деятельности. 07.05.2021г. 14.ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы	-	28	28

				<p>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>15. 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>16. АВЦ. Онлайн-курс для волонтеров проекта «Голосование за благоустройство общественных пространств» 2022. 13.04.2022 г.</p> <p>17. 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>18. ЦОК «Университет Иннополис» Прошла комплексную оценку сформированности цифровых компетенций «Цифровой контент по школам и СПО», 26.10.2022г.</p> <p>19. АВЦ г. Москва. Онлайн-курс «Курс для педагогов профессионального и высшего образования «Обучение служением», 25.10.2022г.</p> <p>20. 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>21.ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» по программе «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора). С 28.10 2022 г . по 02.12.2022 г. – 58 часов.</p>			
3	Воронкова Елена Васильевна Зав. учебной частью,	высшая Отличник образования РБ	Высшее Стерлитамакский ГПИ, 1999г. Учитель технологии предпринимателя	<p>1. ИРО РБ «Методические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г.</p> <p>2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия»</p>	-	23	23

	<p>Преподаватель</p> <p>1. Экономика. 2. Основы предпринимательской деятельности</p>		<p>тельства и экономики. Технология и предпринимательство.</p>	<p>«Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г.</p> <p>3. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г.</p> <p>4. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г.</p> <p>5. ИРО РБ «Охрана труда в системе образования». 01.12.2019г.</p> <p>6. ИРО РБ «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно) . 05.12.2019г</p> <p>7. 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>8. 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>9. ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. с22.04.2021 по 06.05.2021 г.</p> <p>10. 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>11. Банк России. Онлайн-урок «Как защититься от кибермошенничества. Правила безопасности в киберпространстве». 05.04.2022 г.</p> <p>12. 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>13. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				Ноябрь 2022г.			
4	Ибрагимова Эльвира Рифовна Преподаватель 1.МДК(кулинария) 2.Основы калькуляции и учета. 3.Современные технологии приготовления пищи	высшая	1. Высшее. г. Москва, ГОУ ВПО МГУТУ. Товаровед-эксперт. Товароведение и экспертиза товаров.2009г. 2.Начальное профессиональное. ПЛ № 133 . Повар 4 разряда. 2017г.	1. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г. 3. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г. 4. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г. 5. 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. 6. ЦОПП РБ. Повышение квалификации: «Организация наставнической деятельности в системе среднего профессионального образования» - 36 час. с 30.03.-14.04.2021г. 7. .ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. С 22.04.2021 по 06.05.2021 г. 8. 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.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 12.05.2017г	18	11
5	Лялькова Галина Ивановна мастер п/о	высшая Отличник образования РФ	Среднее профессиональное. Уфимский техникум советской торговли. Техник-технолог, 1989г.	1.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г. 3. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер. 28.03.2019г. 4. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г. 5.ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. «Обеспечение санитарно-	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	48	34

				эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 25.03.2021 г.			
6	Мухаметшина Анна Николаевна Преподаватель 1.Товароведение 2. Бухгалтерский учет 3. Правовое обеспечение 4. Стандартизация	первая	1.Высшее Стерлитамакский ГПА им.З.Биишевой, Технология и предпринимательство, 2011 г.	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.		26	18
7	Петрунина Виктория Александровна мастер п/о 1.Организация и технология производства продукции общественного питания.	первая	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.	1.ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г. 3. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г. 4. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 5. ГБПОУ УКИПиСПовар, кондитер. 28.03.2019г. 6. МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 24.04.2020г. 7. 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. 8. .ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. с 22.04.2021 по 06.05.2021 г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	11	7
8	Пищаева Ольга Юрьевна Преподаватель	высшая Почетная грамота МОиН	1.Высшее. г. Москва, МГТА, Инженер. Технология консервов и	1.ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г 2. ЧОУ «Межотраслевой институт» «Обучение	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.201	22	20

	<p>1. Информатика 2. Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании. 3. Организация обслуживания в ПОП. 4. Охрана труда</p>	РФ	<p>пищеконцентра-тов. 2002г. 2. Среднее профессиональное. Мелеузовский механико-технологический техникум. Технико-технолог. 2017г.</p>	<p>работников организаций по охране труда» 26.10.2018г. 3. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г 4. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г. 5. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 6. БГМУ «Антиковидный инспектор» 27.10.2020г 7. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар «Организация электронного обучения с помощью специализированной системы MOODLE». Ноябрь 22.03.2021 г. 8. 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. 9. 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. 10. 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. 11. 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. 12. ООО «ЦИОиВ». Курсы: «Актуальные вопросы истории России в современных реалиях» в объеме 16 часов. 22.03.2022 г. 13. ООО «ЦИОиВ». Курсы: «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» в объеме 49 часов. 22.03.2022 г. 14. ООО «ЦИОиВ». «Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в Российской Федерации</p>	7г		
--	--	----	--	--	----	--	--

				<p>на период до 2025 года» в объеме 36 часов. 22.03.2022 г.</p> <p>15. Банк России. Онлайн-урок: «Как защититься от кибермошенничества. Правила безопасности в киберпространстве». 05.04.2022 г.</p> <p>16. 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>17. 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>18. ГАОУ ДПО «Корпоративный университет» г. Москва. Вебинар «Новое в проведении государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования» 15.11.2022 г.</p> <p>19. ЧОУ «Межотраслевой институт». Участник III Открытого Межрегионального конкурса «Лучший специалист по охране труда Урала-2022» . Ноябрь 2022 г.</p> <p>20. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства» тестирование по истории России. Ноябрь 2022 .</p>			
9	<p>Салмиярова Лилия Маратовна</p> <p>Преподаватель</p> <p>1. География 2. Астрономия. 3. Естественные науки</p>	высшая	<p>Высшее. г. Уфа, БГУ. Химик. Преподаватель. Химия. 1995г.</p>	<p>1. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г</p> <p>2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г</p> <p>3. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г</p> <p>4. БГМУ «Медицинский инспектор» 25.10.2020г.</p> <p>5. 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>6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» .г. Саратов. «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в</p>	г. Смоленск. ООО «Инфоурок» «Естественные науки: теория и методика преподавания в образовательной организации» 24.01.2018г	27	27

				<p>том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов. 31.03.2021 г.</p> <p>7. 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>8. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: «Цифровые технологии в образовании» 27.10.2021 - 25.11.2021г. 42 часов</p> <p>9. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения «Методика преподавания общеобразовательной 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>10. 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>11. 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>12. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022 г</p>			
10	Слободянюк Любовь Васильевна мастер п/о	высшая	<p>1. Среднее профессиональное. Уфимский техникум легкой промышленности. Техник-технолог организатор производства. 1993г.</p> <p>2. Начальное профессиональное. ПУ №</p>	<p>1. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия». «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г.</p> <p>2. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г.</p> <p>3. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г.</p> <p>4. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер</p>	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	34	18

			32. Повар 5 разряд. 2003 г.	28.03.2019г. 5. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 6.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			
11	Султангулова Зульфира Аюповна Воспитатель 1.Башкирский язык	первая	Высшее. Стерлитамакский государственный педагогический институт. Преподаватель дошкольной педагогической и психологии по специальности и «Дошкольная педагогика и психология». социальный педагог. 2003г.	1.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Методические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО».19.05.2018 г. 3. КДНиЗП при Правительстве РБ МО РБ «Комплексный опыт по предотвращению суицидов и иного деструктивного поведения: эффективные методы профилактики и практической помощи суицидентам в современных условиях». 27-28.05.2019г. 4. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 10.04.2019г. 5.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. 6.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. 7. 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.	-	26	22

12	Чупина Нина Федоровна Заведующий филиала 1. Физиология питания, санитария, гигиена	Высшая 1. Отлични к образован ия РБ, РФ 2. Почетный работник образова ния РФ 3. Заслуже нный работник образова ния РБ	1. Высшее, г. Москва. Заочный институт советской торговли. 1989г. Товароведени е и организация торговли продовольств енными товарам. Товаровед высшей квалификаци и. 2. Среднее специальное. Техникум советской торговли, 1971г. Товаровед продовольств енных товаров	1. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой медицинской помощи». 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 4. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение работников навыкам оказания первой помощи» 18.12.2018г. 5. ИРО РБ «Методика разработки учебно- методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия» 6. ИРО РБ «Охрана труда в системе образования». 16.10.2019г. 7. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» .г. Саратов. «Обеспечение санитарно- эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» . 24.03.2021 г. 8. 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.	-	57	51
----	--	---	--	--	---	----	----

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

№№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Квалификационная категория	Дата аттестации	Сроки следующей аттестации
1	Алексеева Е.А.	высшая	18.04.2018 г.	18.04.2023 г.
2	Алтынбаева Э.А.	первая	17.04.2020 г	17.04.2025 г.
3	Андреева Н.С.	первая преподаватель первая мастер п/о	16.04.2021 г. 18.04.2022 г.	16.04. 2026 г. 18.04.2027 г.
4	Будникова Л.В.	высшая	17.04.2020 г	17.04.2025 г.
5	Воронкова Е.В.	высшая	18.04.2018 г	17.04.2023 г.
6	Ибрагимова Э.Р.	высшая	22.04.2019 г	22.04.2024 г
7	Лялькова Г.И.	высшая	20.11.2020 г	20.11.2025 г.
8	Мухаметшина А.Н.	первая	18.04.2022г	18.04.2027г -
9	Пищаева О.Ю.	высшая	17.04.2020 г	17.04.2025 г
10	Потехина Ю.А.	высшая	18.04.2018 г	18.04.2023 г
11	Петрунина В.А.	первая	18.04.2018 г.	18.04.2023 г
12	Слободянюк Л.В.	высшая	20.11.2020 г	20.11.2025 г

13	Салмиярова Л.М.	высшая	22.04.2019 г.	22.04.2024 г.
14	Султангулова З.А.	первая	17.04.2020 г	17.04.2025 г
15	Чупина Н.Ф.	высшая	17.04.2020 г	17.04.2025

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 производственног о обучения	февраль 2021	февраль 2024	ООО «Бульвар» Ресторан «Акъяр»
2	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Преподаватель технология приготовления блюд	декабрь 2021	декабрь 2024	ИП Шайхутдинов Н.П. Ресторан «Parika7»
3	Воронкова Елена Васильевна	Преподаватель экономики	февраль 2022	февраль 2025	кафе Айгуль «Пышка»
4	Лялькова Галина Ивановна	мастер п/о	ноябрь 2022	ноябрь 2025	ООО «Салават Инвест кафе РахатЛукум»
5	Мухаметшина Анна Николаева	преподаватель	ноябрь 2022	ноябрь 2025	ООО «Салават Инвест кафе РахатЛукум»
6	Пищаева Ольга Юрьевна	Преподаватель торгового оборудования и оборудовании ПОП	март 2022	март 2025	кафе Айгуль «Пышка»
7	Петрунина Виктория Александровна	мастер п/о	апрель 2022	апрель 2025	кафе Айгуль «Пышка»
8	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер п/о	ноябрь 2022	ноябрь 2025	ООО «Салават Инвест кафе РахатЛукум»

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» и «Продавец, контролер-кассир», ППССЗ среднего профессионального образования по специальности «Организация обслуживания в общественном питании». 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 9 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 25 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 срезные контрольные работы.

18. Техническое оснащение кабинетов

№ кабинета	Название кабинета	Перечень основного оборудования
104	Техническое оснащение и организация рабочего места Охрана труда	Стенды, плакаты, универсальный привод, котел электрический, фритюрница, хлеборезка, жарочный шкаф, электромясорубка, электрическая плита, картофелеочистительная машина, овощерезка.
107	Технологии кулинарного и кондитерского производства	Стенды, плакаты, муляжи блюд.
105	Учебный кондитерский цех	Плита индукционная настольная UN-3.КС, слайсерHBS-220JS «Convito», столы металлические, жарочный шкаф, плита электрическая, холодильный шкаф, машина взбивальная MB-35M, весы настольные, бытовая взбивальная машина, бытовая

		печь электрическая, бытовая электрическая мясорубка, погружной блендер, миксер, холодильник бытовой, пароконвектомат.
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.
206	Розничная торговля непродовольственными товарами	Стенды, образцы товаров, весы РН10Ц13У, РН6Ц13У, электронные весы Штрих М5, ВЕ-151-Е2, витрина.
204	Товароведение продовольственных товаров Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Розничная торговля продовольственными товарами	Стенды, образцы товаров, овоскоп, стеклянная витрина.
304	Естествознание. География	Блок питания, выпрямитель ВУПЭ, камертон, спектроскоп, трансформатор, штатив, вольтметр, амперметр, стенды, вытяжной шкаф, плакаты, химические реактивы
313	Эксплуатация контрольно-кассовой техники Лаборатория торгово-технического оборудования	Стенды, ККМ: «Ока – 102Ф», «АМС – 100Ф», «Орион – 100К», кассовый POS-терминал «Штрих miniPOS».
315	Информационно-коммуникационные технологии	Стенды, плакаты, компьютеры, веб.камера, наушники.
316	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий	Стенды, компьютеры, веб-камера, колонки, микрофон, многофункциональное устройство, принтер, сканер, проектор, экран, локальная сеть, модем, ХАП, кондиционер.
312	Математика	Стенды.
407	Башкирский язык	Стенды, телевизор, магнитная доска.
408	Социальные дисциплины История	Стенды, компьютер.
409	Основы безопасности жизнедеятельности. Безопасность жизнедеятельности	Стенды, противогазы, ОЗК, медицинские носилки, макет АКМ (ММАК), винтовки пневматические.
306	Русский язык и литература	Стенды, телевизор, мультимедиа проектор, экран, компьютер.
307	Экономические дисциплины Экономика. Экономические и правовые основы производственной деятельности.	Стенды, калькуляторы.
418	Иностранный язык.	Стенды.

310	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Санитария и гигиена	Микроскоп, стенды.
	Спортивный зал	Сетка заградительная, сетка волейбольная, мячи волейбольные, обручи, канат для перетягивания, скакалки, скамьи, маты, лыжи.

№ п/п	Оборудование	№ п/п	Оборудование
1	Слайсер HBS-220JS «Convito»	16	Холодильный шкаф
2	Плита индукционная настольная UN-3.КС	17	Водонагревательный котел
3	Весы РН 10Ц 13У	18	Электросковорода,
4	Весы РН 6Ц 13У	19	Машина протирочная для овощей
5	Электрические плиты	20	Электромясорубки
6	Настольный миксер	21	Электроводонагреватель
7	Столы разделочно-производственные	22	Весы Штрих М5Т
8	Взбивальная машина	23	Весы ТВ-S-200
9	Микроволновая печь	24	ККМ «Меркурий – 140К»
10	Шкаф жарочный	25	ККМ «Ока – 102Ф»
11	Весы Штрих М5	26	ККМ «АМС – 100Ф»
12	Весы ВЕ-151 Е2	27	ККМ «Орион – 100К»
13	Блендер погружной	28	ККМ «Касби – 02К»
14	Универсальный привод	29	Кассовый POS-терминал «Штрих mini POS»
15	Пароконвектомат		

19. Участие в республиканских олимпиадах 20.

В 2021 - 2022 учебном году приняли участие в 13 (прошлый год - 10) **Всероссийских дистанционных предметных олимпиадах, конкурсах и викторинах** по общеобразовательным дисциплинам.

Всего – 197 чел. – 100 % (104 чел. 52 % от общего количества обучающихся).
Из них – 48 чел. (31 чел.) заняли призовые места.

В этом учебном году мы приняли участие в республиканской предметной олимпиаде по русскому языку и литературе (3 место из 44 чел.).

В 2024 году в Российской Федерации будет праздноваться 225-летие со дня рождения А.С. Пушкина. Конкурсы, посвященные этой дате:

№	Дата	Мероприятие	Участники
1	15 марта 2022 г.	Городской конкурс-фестиваль «Солдатская песня» - 3 место	Чухнина А.К.
2	15 апреля – 15 мая 2022 г.	III Международный конкурс видеороликов «Читаем А.С. Пушкина» Участники: Горбачева С. (гр. 2) – дипломант 1 ст. Бучина З. (гр. 9) – лауреат 2 ст. Хабибуллина А. (гр. № 9) – лауреат 2 ст. Василян К. (гр. 2) – сертификат	Организаторы – Будникова Л.В., Чухнина А.К.
3	6 июня 2022	Республиканский конкурс презентаций «Наш Пушкин». Участник – Чегодаева А. (гр. 1) – 2 место	Организатор – ЦОПП Руководитель – Будникова Л.В.
4	6 – 11 июня 2022 г.	Международная просветительская акция «Пушкинский диктант» Участники – группы № 1, 2 (20 чел.)	Организатор – Будникова Л.В.

Ученический и педагогический коллектив колледжа является участником многих творческих республиканских, смотров, конкурсов, фестивалей различной направленности.

В этом году мы приняли участие в конкурсе рисунков, также в этом году состоялся музыкальный фестиваль «Солдатская песня».

№	Дата	Мероприятие	Участники
1	Ноябрь 2021	Участие во Республиканском конкурсе плакатов «Молодежь против терроризма»	Чухнина А.К.
2	Май 2022	Городской конкурс чтецов «Мы о войне стихами говорим»	Будникова Л.В., Чухнина А.К.

Результаты участия во Всероссийской дистанционной олимпиаде ФГОСТЕСТ и другие 2021 – 2022 уч. год

1. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ.

Русский язык, литература. Октябрь 2021 г., Организатор – Будникова Л.В.

Участников – 5 чел., Призовые места – 1 чел.

Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону	С
Класс						
русский язык						
1 курс						
	Ангелина	Григорьева	40	27	7	
	Ольга	Кузнецова	66	14	5	
	Карина	Максимочкина	72	11	4	
	Анастасия	Попова	54	20	6	
	Арина	Чегодаева	78	8	3	

2. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ, **Обществознание.** Октябрь 2021 г., Руководитель – Чухнина А.К., Участников – 4 чел.

Призовые места – 1

Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
история					
1 курс					
	Ангелина	Григорьева	52	22	21
	Арина	Чегодаева	74	11	11
2 курс					
	Анастасия	Павлова	66	15	12
обществознание					
2 курс					
	Анастасия	Павлова	60	15	1

3. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ.

Английский язык. Октябрь 2021 г.

Руководитель - Салмиярова Л.М., Участников – 13 чел., Призовые места – 8

Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
Светлана				
Светлана	Абдуллина	60	18	2
Зулия				
Зулия	Бикбова	54	20	3
Азалия				
Азалия	Гумерова	60	18	2
Андрей				
Андрей	Лысов	78	9	1
Вероника				
Вероника	Березкина	48	20	5
Земфира				
Земфира	Бучина	64	13	2
Елена				
Елена	Жаринова	62	14	3
Валерия				
Валерия	Корнева	14	29	8
Камилла				
Камилла	Мурсалимова	68	11	1
Анастасия				
Анастасия	Павлова	30	26	7
Алия				
Алия	Хабибуллина	56	16	4
Рашель				
Рашель	Шарафутдинова	40	23	6
Руслана				
Руслана	Юсупова	68	11	1

4. Всероссийская дистанционная олимпиада физико-математического цикла. Декабрь 2021 г. **Математика.**

Руководитель – Алексеева Е.А., Участников – 6 чел., Призовые места - 3 чел.

Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
Класс					
математика					
1 курс					
	Роберт	Арутюнян	76	10	10
	Аделина	Григорьева	86	5	5
	Ольга	Кузнецова	100	1	1
	Ангелина	Обухова	88	4	4
	Евгений	Павлов	94	2	2
	Елизавета	Сайфуллина	100	1	1

5. Олимпиада естественно-научного цикла. ноябрь 2021 г.

Биология, география, химия

Организатор – Салмиярова Л.М., Участников - 31 чел., Призовые места – 9 чел.

XVI Всероссийская олимпиада (естественнонаучный цикл)					
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
Класс					
биология					
1 курс					
	Ангелина	Григорьева	26	31	7
	Елизавета	Сайфуллина	36	27	5
	Резеда	Тимербулатова	56	18	3
	Рашель	Шарафутдинова	34	28	6
2 курс					
	Зулия	Бикбова	50	18	6
	Земфира	Бучина	44	21	7
	Азалия	Гумерова	64	14	4
	Елена	Жаринова	80	7	1
	Екатерина	Женина	36	22	8
	Анна	Капленкова	60	15	5
	Валерия	Корнева	34	23	9
	Максим	Костенко	64	14	4
	Виталина	Павлова	36	22	8
	Евгения	Тарануха	66	13	3
	Алия	Хабибуллина	68	12	2
география					
1 курс					
	Резеда	Тимербулатова	80	4	1
2 курс					
	Вероника	Березкина	56	17	5
	Зулия	Бикбова	12	27	10
	Елена	Жаринова	62	15	4
	Анна	Капленкова	38	22	6
	Анастасия	Комиссарова	78	8	3
	Валерия	Корнева	32	23	7
	Виталина	Павлова	20	25	8
	Рашель	Шарафутдинова	14	26	9
химия					
2 курс					
	Ангелина	Григорьева	44	23	5
	Елена	Жаринова	60	17	2
	Екатерина	Женина	54	18	3
	Анна	Капленкова	62	16	1
	Валерия	Корнева	18	29	7
	Виталина	Павлова	22	28	6
	Рашель	Шарафутдинова	48	21	4

6. Информатика. Декабрь 2022 г.

Руководитель – Пищаева О.Ю., Участников – 18 чел., Призовые места – 6 чел.

XVI Всероссийская олимпиада (физико-математический цикл)					
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
Класс					
информатика					
1 курс					
	Ангелина	Григорьева	40	26	6
	Ольга	Кузнецова	78	7	1
	Ангелина	Обухова	64	14	3
	Евгений	Павлов	44	24	5
	Елизавета	Сайфуллина	66	13	2
	Резеда	Тимербулатова	64	14	3
2 курс					
	Вероника	Берёзкина	22	34	17
	Яна	Бикметова	28	32	15
	Земфира	Бучина	18	35	18
	Елена	Жаринова	68	13	4
	Рената	Имельбаева	74	10	3
	Анна	Капленкова	24	33	16
	Валерия	Корнева	46	24	11
	Андрей	Лысов	52	21	8
	Виталина	Павлова	74	10	3
	Анастасия	Павлова	30	31	14
	Матвей	Сергеев	68	13	4
	Алия	Хабибуллина	32	30	13

7. Всероссийский дистанционный Исторический марафон ФГОСТЕСТ

«Великая Отечественная война». Май 2022 г.

Руководитель – Чухнина А.К., Участников – 4 чел., Призовые места – 4 чел.

Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону
война				
Екатерина	Женина	92	3	3
Максим	Костенко	94	2	2
Андрей	Лысов	94	2	2
Евгения	Тарануха	100	1	1

8. Всероссийская дистанционная олимпиада гуманитарного цикла ФГОСТЕСТ.

Русский язык, литература. Март 2022 г.

Организатор – Будникова Л.В., Участников – 15 чел., Призовые места – 10 чел.

XVII Всероссийская олимпиада (гуманитарный цикл)						
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону	Сей
Класс						
литература						
1 курс						
	Мария	Бабичева	74	10	4	
	Ангелина	Григорьева	92	3	1	
	Екатерина	Женина	84	6	3	
	Полина	Каримова	72	11	5	
	Максим	Костенко	92	3	1	
	Ольга	Кузнецова	92	3	1	
	Ангелина	Обухова	92	3	1	
	Евгений	Павлов	92	3	1	
	Денис	Пантюхин	74	10	4	
	Игорь	Платонов	86	5	2	
	Полина	Рыхсеева	92	3	1	
	Елизавета	Сайфуллина	66	13	6	
	Анна	Сафронова	86	5	2	
русский язык						
1 курс						
	Ольга	Кузнецова	88	4	2	
	Арина	Чегодаева	74	11	5	

9. Всероссийская дистанционная олимпиада **физико-математического цикла**.

Апрель 2022 г. **Информатика**.

Руководитель – Пищаева О.Ю., Участников – 23 чел., Призовые места – 8 чел.

Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России	Место по региону	Сей
Класс						
информатика						
1 курс						
	Амелия	Бехтгольдт	30	31	17	
	Светлана	Горбачёва	46	25	13	
	Ангелина	Григорьева	46	25	13	
	Полина	Каримова	24	32	18	
	Альбина	Каримова	52	22	12	
	Ольга	Кузнецова	64	16	9	
	Карина	Максимочкина	34	29	16	
	Аделина	Михайлова	18	34	19	
	Ангелина	Обухова	60	18	11	
2 курс						
	Вероника	Берёзкина	32	25	6	
	Земфира	Бучина	30	26	7	
	Екатерина	Женина	68	12	3	
	Валерия	Корнева	40	23	4	
	Андрей	Лысов	70	11	2	
	Никита	Фильченко	76	8	1	
	Алия	Хабибуллина	38	24	5	
	Рашель	Шарафутдинова	30	26	7	

Центр опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП)

10. Республиканская проедметная олимпиада по русскому языку и литературе (региональный, республиканский этапы) Март, апрель 2022 г.

Участник - Кузнецова Ольга, (диплом финалиста)

Руководитель – Будникова Л.В.

11. Республиканская интернет - викторина по физике "Мир. Физика. Закон", посвящённая физику-теоретик А.Д. Сахарову. Май 2022 г. ЦОПП.

Участники – 3 чел. (сертификаты)

Руководитель – Салмиярова Л.М.

12. Республиканский конкурс презентаций «Наш Пушкин». Июнь 2022 г.

Участник - Чегодаева Арина.,

Руководитель - Будникова Л.В.

Другие ...

13. Международная просветительская акция «Тотальный диктант». Апрель 2022
Участник – Федяева Милена
Руководитель – Будникова Л.В.
14. Международный конкурс "Лига эрудитов" по информатике. Май 2022 г.
Участники – 7 чел.
Руководитель – Пищаева О.Ю.
15. Международная просветительская акция «Пушкинский диктант».
6 – 10 июня 2022 г.
Участники – 20 чел. 1 место – 15 чел., 2 место – 5 чел.
Руководитель – Будникова Л.В.

**ИТОГИ участия во Всероссийских дистанционных
олимпиадах и викторинах ФГОСТЕСТ
по ООД за 2021 – 2022 учебный год**

Всего олимпиад и викторин – 15

Учебные дисциплины- 11

№ п/п	Учебная дисциплина	Преподаватель	Количество участников	Призовые места
1.	Математика.	Алексеева Е.А.	6	3
2.	Русский язык	Будникова Л.В.	10	3
3.	Литература.	Будникова Л.В.	34	9
4.	Викторина «ВОВ»	Чухнина А.К.	4	4
5.	Обществознание.	Чухнина А.К.	1	1
6.	История	Чухнина А.К.	3	-
7.	Информатика	Пищаева О.Ю.	48	16
8.	Химия.	Салмиярова Л.М.	7	3
9.	Физика	Салмиярова Л.М.	3	-
10.	География.	Салмиярова Л.М.	9	2
11.	Биология.	Салмиярова Л.М.	15	4
12.	Английский язык.	Салмиярова Л.М.	13	8
	ИТОГО		153	53

	Преподаватель	Количество участников	Призовые места
1	Алексеева Е.А.	6	3
2	Будникова Л.В.	44	12
3	Пищаева О.Ю.	48	14
4	Салмиярова Л.М.	47	14
5	Чухнина А.К.	8	5

**20. Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ
УКИПиС г. Салават за 2022 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 личностно-профессиональных достижений педагогов:

Мастер-класс «Применение постерной технологии на уроках» (Салмиярова Л.М., преподаватели, мастера п/о),

- Психологический практикум для педагогов ««Психологическое здоровье педагога»» (отв. Чухнина А.К.),

- Методический семинар: «Учебная мотивация фактор развития познавательных способностей обучающихся».

- Круглый стол «Применение интерактивных и активных методов на уроках общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин» (Салмиярова Л.М., преподаватели, мастера п/о)

Выступления и доклады на заседаниях МК:

- Формирование познавательного интереса у студентов на уроках башкирского языка (Султангулова З.А.);

- Совершенствование работы по подготовке к проведению демонстрационного экзамена профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Слободянюк Л.В.);

- Создание условий формирования профессиональных и общих компетенций на уроках теоретического обучения (Ибрагимова Э.Р.);

- Воспитание интереса к профессии в процессе учебной практики (Петрунина В.А.).

- Информационная безопасность в образовательном учреждении (отв. Пищаева О.Ю.);

- Развитие личностного потенциала на занятиях учебной практики (Лялькова Г.И.);

- Инклюзивное образование (отв. Андреева Н.С.);

- Повышение эффективности педагогического процесса и обеспечение качества образования через применение электронных образовательных ресурсов на уроках литературы (отв. Будникова Л.В.).

Проведены открытые уроки, занятия, мероприятия:

Открытые уроки:

- Открытый урок по МДК «ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Кондитерское изделие из воздушного теста «Швейцарская меренга». (преп. Андреева Н.С., гр.5, февраль 2022 г.).

- Открытый урок по МДК «ПМ02. Приготовление блюд из мяса птицы сложного приготовления. «Суфле из птицы» (преп. Андреева Н.С., гр.5, март 2022 г.).

- Открытое занятие с мастер-классом "Арт-терапия как средство профилактики стресса. Знакомство с техникой правополушарного рисования" (педагог-психолог Чухнина А.К., март 2022 г.).

- Открытый урок по естествознанию «Человек как уникальная живая система. Что такое здоровье человека и как его поддерживать» (преп. Салмиярова Л.М., гр.1, май 2022 г.).

Мероприятия профессиональной направленности:

- Мероприятие профессиональной направленности «Профессия менеджер» (Пищаева О.Ю., ноябрь 2021);

- Мероприятие профессиональной направленности "Посвящение в профессию Повар" для студентов 1 курса (Ибрагимова Э.Р., Андреева Н. С., Петрунина В.А., Лялькова Г.И.,

октябрь 2021).

- Встреча студентов колледжа с работодателями в рамках конференции "Секрет профессионального успеха" (Мухаметшина А.Н., март 2022).

- Профессиональная игра по модулю ПМ 03.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента» (Андреева Н.С., март 2022);

- Профессиональная игра по модулю ПМ 02.05" Приготовление и оформления блюд из мяса и домашней птицы" (Андреева Н.С.);

- Интеллектуальная игра в форме дебатов "Новые голоса" при содействии Фонда поддержки молодежных инициатив "МИР".

- Мастер-классы на тему:

"Панкейки по-американски" с приглашением учеников школ №4,18 г. Салават (Андреева Н.С., март 2022);

"Эбру: магия создания картин на воде" (Чухнина А.К.);

"Стресс-менеджмент: обучение техникам релаксации" с использованием метафорических ассоциативных карт. (Чухнина А.К.);

- День открытых дверей, апрель 2022:

Мастер-класс по приготовлению и оформлению безалкогольных коктейлей: Апельсиновый айс-крим, Физ «Наслаждение», Молочно-банановый коктейль(преп. Пищаева О. Ю.);

Мастер-класс по складыванию салфеток(преп. Пищаева О. Ю.);

Мастер-класс «Роллы как искусство» (мастер п/о Слободянюк Л. В.);

Мастер-класс «Интересные бутерброды для детей» (мастер п/о Лялькова Г. И.);

Мастер-класс «Волшебный ВОК", Соба с курицей в соусе Гамадари»;

Мастер-класс " Меренги" (преп. Андреева Н. С.);

Мастер-класс пряничные изделия "Айсинг" (преп. Ибрагимова Э.Р.)

- демонстрационный экзамен июнь 2022 г, гр. 3 профессия повар, кондитер – мастера п/о Андреева Н.С, Петрунина В.А., Лялькова Г.И., преп. Ибрагимова Э.Р.

- выпускной государственный экзамен: июнь 2022г, гр. 7 профессия продавец, контролер-кассир – мастер п/о Слободянюк Л.В., преподаватель: Пищаева О.Ю.

Общеобразовательные мероприятия:

- Марафон знаний по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам среди студентов 1 и 2 курсов (декабрь 2021, отв. Салмиярова Л.М.);

- Этно-лото " Мой родной Башкортостан", посвященного Дню закрытия Года башкирской истории (декабрь 2021).

- интеллектуальная игра Рос-квиз "О, спорт, ты мир» (Будникова Л.В, декабрь 2021);

- просветительская лекция на тему "ВИЧ-инфекция: мифы и факты" (Чухнина А.К., декабрь, 2021).

- Брейн-ринг «Юные повелители мысли», посвящённый Дню студентов (январь 2022);

- Конкурс рисунков и выставка творческих работ студентов, приуроченные ко Дню воссоединения Крыма с Россией (март 2022, Чухнина А.К.);

- Спортивная игра «Весёлые старты» (март, 2022, преп. Хоменко А.К.);

- Круглый стол «Моральный выбор или Поговорим о жизни» (апрель 2022, вед. Чухнина А. К. и Мезенцева Д. С., эксперт Чупина Н. Ф.);

-Тактические занятия на полевых условиях по предмету БЖД, группа 9 (апрель 2022, преп. Иркабаев И. Ф.)

- Интегрированная неделя по информатике и финансовой грамотности в рамках VIII Всероссийской недели финансовой грамотности (преп. Воронкова Е.В., Пищаева О.Ю., апрель, май 2022):

Тестирование по теме «Основы финансовой грамотности»

Онлайн-уроки по темам "Как защититься от кибермошенничества", «С деньгами на " Ты" или Зачем быть финансово грамотным?», «Личный финансовый план. Путь к достижению

цели», «Всё про кредит или четыре правила, которые помогут», «Как начать свой бизнес. Мечтай. Планируй. Действуй», Организатор Банк России;

Курс лекций по финансовой грамотности и основам предпринимательской деятельности

Вебинар "Актуальные изменения в налогообложении физических лиц в 2022 году". центра «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования»;

- Всероссийский открытый урок Министерства просвещения Российской Федерации на тему «9 мая: Победа народа».

Достижения студентов:

Международная олимпиада по информатике "Лига эрудитов" (сертификаты участников, преп. Пищаева О.Ю., апрель 2022).

III Международном конкурсе видеороликов "Читаем Пушкина А.С." (Горбачева С., Бучина З., Хабибуллина А., Василян К., преп. Будникова Л.В., Чухнина А.К.).

Всероссийский конкурс «Большая перемена» (участие, преп. Чухнина А.К, апрель 2022);

- Участие во Всероссийских дистанционных викторинах ФГОСТЕСТ

XVIVсероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

XVIIсероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

Биология (преп. Салмиярова Л.М. ноябрь 2021): Жаринова Е., гр. 6 - 1 место по РБ, Хабибуллина А. – 2 место по РБ, Тимербулатова Р., гр.2, Тарануха Е, гр. 8.– 3 место по РБ;

География (преп. Салмиярова Л.М., ноябрь 2021):Тимербулатова Р.– 1 место по РБ, Комиссарова А., гр. 5 - 3 место по РБ;

Химия(преп. Салмиярова Л.М., ноябрь 2021): Капленкава А., гр.6 - 1 место по РБ, Жаринова Е., гр.6 - 2 место по РБ, Женина Е., гр.8 - 3 место по РБ;

Литература (преп. Будникова Л.В., март 2022): Костенко М., Рыхсеева П., гр.8, Кузнецова О., Павлов Е. гр.1,Обухова А., гр.2, – 3 место по РФ, 1 место по РБ, Платонов И., гр.2, Сафронова А.. гр.1 – 2 место по РБ, Женина Е.. гр.8 – 3 место по РБ.

Русский язык:(март 2022) Кузнецова О. гр.1 - 2 место по РБ, (октябрь 2021) – Чегодаева А., гр. – 3 место по РБ.

Английский язык (преп. Салмиярова Л.М., октябрь 2021) – Лысов А., Юсупова Р., Мурсалимова Р. – 1 место по РБ, Гумерова А., Абдуллина С. – 2 место по РБ, Бикбова З., Жаринова Е. – 3 место по РБ).

Информатика (апрель 2022, преп. Пищаева О.Ю.): Лысов А., гр.8 -2 место по РБ, Фильченко Н., гр.8 - 1 место по РБ, Женина Е. гр.8 – 3 место по РБ , (декабрь 2021 г. – Кузнецова О. – 1 место по РБ, Сайфуллина Е. – 2 место, Тимербулатова Р. – 3 место по РБ).

Математика (преп. Алексеева Е.А., декабрь 2021) – Кузнецова О., Сайфуллина Е. 1 место по РФ и РБ, Павлов Е. – 2 место по РБ и РФ

Сертификаты участников Международной просветительской акции "Большой этнографический диктант"

Всероссийская викторина ФГОСТЕСТ "Великая Отечественная война" (апрель 2022, преп. Чухнина А.К.) - Тарануха Е., гр. 8 – 1 место по РФ, 1 место по РБ, Костенко М., Лысов А. - гр. 8 – 2 место по РФ, 2 место по РБ; Женина Е. - гр. 8 – 3 место по РФ, 3 место по РБ;

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

Республиканский конкурс творческих работ по проблемам противодействия терроризму и экстремизму среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан «Молодежь против терроризма и экстремизма» - сертификат участника Алексеева А., Васильева Е. гр.9 (преп. Чухнина А.К.).

Республиканский интернет-викторина по физике «Мир. Физика. Закон», посвященный теоретику А.Д. Сахарову, для обучающихся профессиональных образовательных организаций (май 2022, преп. Салмиярова Л.М.).

Дистанционный конкурс презентаций «Наш Пушкин» среди обучающихся

профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан(май 2022, преп. Будникова Л.В.).

Онлайн-конкурс чтецов "МЫ О ВОЙНЕ СТИХАМИ ГОВОРИМ", посвященный 77-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне: Бучина З., Хабибуллина А. Диплом победителя (преп. Будникова А.К.).

Участие во всероссийских, республиканских, городских мероприятиях

- Клуб молодого избирателя, подготовка к выборам (преп. Чухнина А.К.);
- участие в волонтерском движении (Будникова Л.В., Чухнина А. К.);
- открытый фестиваль "Салаватская лыжня" в рамках XL Всероссийского фестиваля "Лыжня России";
- Всероссийская Акция «10 000 шагов к жизни» (апрель 2022, Будникова Л. В., Пищаева О. Ю., Салмиярова Л. М., Чухнина А. К.);
- Городская легкоатлетическая эстафета, посвященная 77-летию Победы в ВОВ. (май 202, Чупина Н.Ф., Пищаева О.Ю., Петрунина В.А.);
- День призывника (апрель, преп.преп. Иркабаев И. Ф.);
- посещение мероприятий в Городской библиотеке (преп. Султангулова З.А., Будникова Л.В., Чухнина А.К.);
- посещение спектаклей Салаватского государственного драматического театра (все преподаватели);
- посещение историко - краеведческого музея г. Салават;
- картинной галереи г. Салават;
- участие в Тотальным диктанте, Международной просветительской акция "Большой этнографический диктант";
- XXII городской фестиваль«Солдатская песня – 2022. Я люблю тебя, Россия», посвящённый 77-летию Победы в Великой Отечественной войне! (Чухнина А.К.);
- Фестиваль физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) среди трудовых коллективов городского округа город Салават;
- Спортивный праздник «Скандинавская ходьба» (декабрь 2021, май 2022);
- Практический мастер-класс на тему: «Как создать свой проект и оформить заявку на грантовый конкурс» на муниципальном молодёжном образовательном форуме ПРОДвижение, организованном комитетом по делам молодёжи ГО г. Салават, с (февраль 2022, Чухнина А.К.).

Организованы поездки:

- Поездка на КВН в г. Уфу (Будникова Л.В., сентябрь 2021);
- Экскурсии в Музей истории, музей Нестерова, арт-квадрат (Чухнина А.К., Будникова Л.В., май 2022),

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.);

Презентация лично-профессиональных достижений педагогов:

- создан банк методических разработок преподавателей;
- составлены портфолио для аттестации (мастер п/о Андреева Н.С., преп. Мухаметшина А.Н., Чухнина А.К.).

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., Пищяевой О.Ю., Салмияровой Л.М. Чухниной А.К.);

- **Диплом** за участие во Всероссийском правовом (юридическом) диктанте (Будникова Л.В.).

- **Свидетельство**, благодарность Международной олимпиады по информатике "Лига эрудитов" (Пищяева О.Ю., апрель 2022);

- свидетельства на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Wordskills (Петрунина В.А., Ибрагимова Э.Р.);

- **сертификат** за участие в Международной просветительской акции "Большой этнографический диктант" (все педагоги, октябрь 2021);

- сертификат участника Всероссийского конкурса молодежных проектов «Росмолпроект» (Чухнина А.К., 2022);

- сертификаты за участие в Тотальном диктанте (Будникова Л. В.);

- сертификат за участие в Международном диктанте по башкирскому языку (Султангулова З.А.);

- сертификат за участие в «Космическом диктанте», во Всероссийском диктанте по общественному здоровью (Будникова Л. В.);

- сертификат за тестирование по теме: «Основы финансовой грамотности» (Воронкова Е.В.);

- сертификат за участие в он-лайн уроках по финансовой грамотности (Воронкова Е.В., Пищяева О.Ю.);

- сертификат за участие во Всероссийской Акции «10 000 шагов к жизни» (апрель 2022, Будникова Л. В., Пищяева О. Ю., Салмиярова Л. М., Чухнина А. К.);

- сертификат за участие в заочном этапе XIX Всероссийского конкурса молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий «Моя страна – моя Россия» (Чухнина А.К.).

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»):

Воспитательная деятельность в системе среднего профессионального образования: профилактика асоциального, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет (Алексеева Е.А., Пищяева О.Ю., Салмиярова Л.М., Чухнина А.К.).

Цифровые технологии в образовании (Салмиярова Л.М.).

Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности ООП СПО (Чухнина А.К.).

Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Астрономия» с учетом профессиональной направленности ООП СПО (Салмиярова Л.М.).

Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Английский язык» с учетом профессиональной направленности ООП СПО (Салмиярова Л.М.).

Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Русский язык» с учетом профессиональной направленности ООП СПО (Будникова Л.В.).

Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Литература» с учетом профессиональной направленности ООП СПО (Будникова Л.В.).

Дистанционные курсы ГАУДП « Центра опережающей профессиональной подготовки Республики Башкортостан»:

Психологическое консультирование в деятельности педагога психолога в образовательной организации (Чухнина А.К., май 2022);

Курсы ГАУ ДПО Институт развития образования Респ. Башкортостан «Концептуальные подходы преподаванию предметов «История» и «Обществознание в сети

требований ФГОС (Чухнина А.К., 72 ч, апрель 2022)

Курсы Московского государственного психолого-педагогического университета в системе СПО (Чухнина А.К., 72 ч, июнь 2022)

Курсы «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20», Центр инновационного образования и воспитания (36ч) – все преподаватели и мастера п/о.

- обучение на платформе WorldSkills Russia Академии Вордскиллс– Петрунина В. А., Ибрагимова Э.Р.;

- Участие в мастер-классе, по приготовлению тортов сложного ассортимента Л. Башировой участницы проекта "Кондитер" - Рината Агзамова (Ибрагимова Э.Р., Андреева Н.С.).

- Он-лайн курсы для волонтеров (Будникова Л.В., Чухнина А. К., 2022).

- Республиканский методический семинар для педагогов-психологов и социальных педагогов «Психологические механизмы формирования мотивации к учебе»(Будникова Л.В., апрель 2022)

- Всероссийская научно-практическая конференция «Инклюзивная практика в модернизации ПО: опыт и перспективы» (Будникова Л.В., апрель 2022);

Курсы ООО Центр инновационного образования и воспитания «Единый урок» «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» (Пищаева О.Ю., март 2022);

Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Конвенции развития психологической службы в системе образования в РФ на период до 2025 г» (Пищаева О.Ю., март 2022).

Актуальные вопросы истории России в современных реалиях (Пищаева О.Ю., март 2022);

Аттестация:

Преподавателям Мухаметшиной А.Н., Чухниной А.К., мастеру производственного обучения Андреевой Н. С. присвоена первая квалификационная категория.

21. Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению за 2021-2022 учебный год

«Отличники» – 4 чел. (2022 – 2%, 2021 – 0 %, 2020 – 0 %)

Кузнецова Ольга – группа №1

Шитов Егор – группа №5

Самигулова Алина - группа №7

Шиломихина Яна - группа №7

«Ударники» – 85 чел. – 44% 2022 (1 полугодие) -37,6%, 2021 – 31,7 %, 2020 – 32 %

Группа № 1(было 8)	Группа № 2(было 5)	Группа № 3 (было 8)	Группа № 5 (было 11)
1. Каримова А.	1. Арутюнян Р.	1. Бикташев А.	1. Абдуллина С.
2. Писарев Н.	2. Горбачева С.	2. Валитов Р.	2. Бикбова З
3. Сайфуллина Е.	3. Григорьева А.	3. Вечко А.	3. Галиев Э
4. Сафронова А.	4. Исхакова А.	4. Мусатова А.	4. Гумерова А.
5. Томарова С.	5. Музафарова В.	5. Шакиров Д.	5. Комиссарова А.
6. Турсунова Ф.	6. Никитина А.	6. Гизатуллина Н.	6. Маметгурбанова
7. Файзуллина Э.	7. Обухова А.	7. Хазимухаметова	7. Становова О.
8. Чегодаева А.	8. Сушкова К.	8. Хамутовская С.	8. Голубев
9. Ротач В.	9. Тимербулатова	9. Шайсултанов А.	9. Рыбальченко К.
	10. Михайлова А.		10. Евдокимова А.

			11. Ямалетдинов Т.
Группа № 6 (было 6) 1. Бикметова Я. 2. Жаринова Е. 3. Зубова М. 4. Кобелькова А. 5. Матвеева А 6. Семендяева К.	Группа № 7 23 человека	Группа № 8 (было 6) 1. Женина Е. 2. Лысов А. 3. Рыхсеева П. 4. Сергеев М. 5. Тарануха Е. 6. Щеколдина Е	Группа № 9 (было 11) 1. Алексеева А. 2. Шарафутдинова Р 3. Бучина З. 4. Васильева Е. 5. Корнева В. 6. Мамаева Д. 7. Мурсалимова К. 8. Павлова А. 9. Расулева А. 10. Хабибуллина А. 11. Юсупова Р.

С одной «3» - человек – 1 (0,5 %) 2022 (1 полугод.) – 4 человека 3%, 2021 – 0 %, 2020 – 7%

1. Давлетбакова З. (МДК 05.01) – группа 9

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

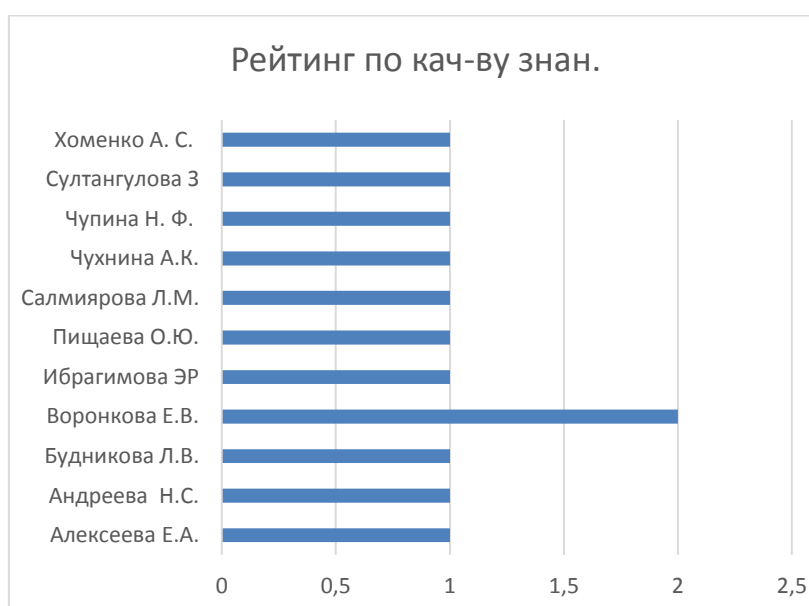
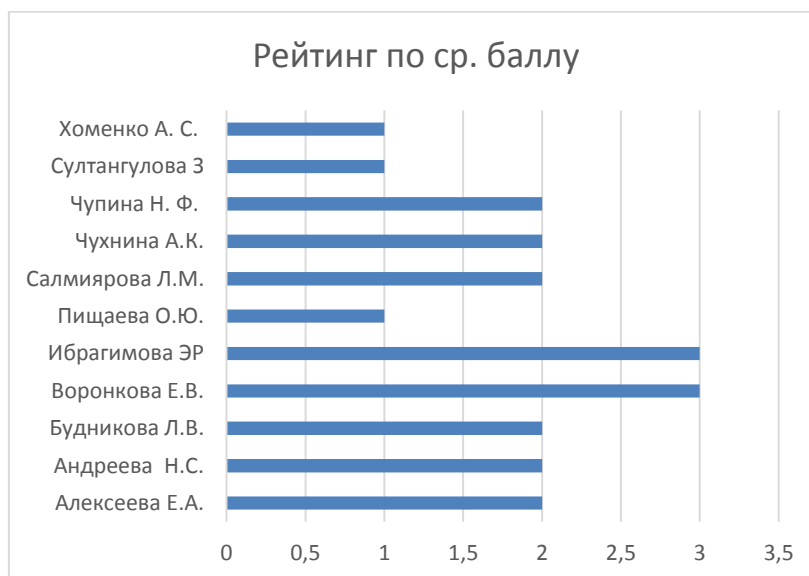
Не аттестованы – 25 чел. 13%, 2022(1полугод.) – 35 чел. 17%, 2021 – 0%, 2020 – 7%, 2019 – 4 %

Группа № 1 1. Вахитова 2. Горшкова 3. Сагитов 4. Ханмурзин	Группа № 2 1. Агаджанян 2. Агафонов 3. Гарипова 4. Карамышева 5. Пантюхин 6. Удачина	Группа № 3 0	Группа № 5 1. Галиева Р. 2. Гайнуллина А. 3. Щепина И. 4. Подшивалова
Группа № 6 1. Банникова Е. 2. Романова К.	Группа № 7 0	Группа № 8 1. Морозова Л. 2. Ермакова А, 3. Гайсин	Группа № 9 1. Биргулиева 3. Михайлов 4. Болонкина В. 5. Мавлеткулова 6. Белоконь

АНАЛИЗ

успеваемости студентов по теоретическим дисциплинам за 2021 - 2022 уч. г.

Преподаватель	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейтин г по ср. баллу	Рейтин г по кач-ву знан.
Алексеева Е.А.	-	7	55%	92,4%	3,7	2	1
Андреева Н.С.	-	6	73%	96%	3,9	2	1
Будникова Л.В.	-	8	72 %	100 %	3,7	2	1
Воронкова Е.В.	-	36	56 %	87 %	3,4	3	2
Ибрагимова ЭР	-	32	65 %	93 %	3,6	3	1
Петрунина В. А.	-	18	63,2%	90,3%	3,6	3	1
Пищяева О.Ю.	-	19	79 %	100 %	4,1	1	1
Салмиярова Л.М.	-	19	54 %	92 %	3,7	2	1
Чухнина А.К.	-	13	69,2 %	91 %	3,8	2	1
Чупина Н. Ф.	-	-	72,5%	100%	3,8	2	1
Султангулова З	-	-	71 %	100%	4	1	1
Хоменко А. С.	-	16	88%	92%	4,4	1	1
Итого	-	174	68,6%	95 %	3,8		



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 2021 – 2022 уч. года**

Мастера	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по кач-ву знан.	Рейтинг по ср. баллу
Андреева Н.С.	-	4	82 %	94 %	4,2	1	1
Петрунина В.А.	-	1	56,7 %	97%	3,7	1	2
Слободянюк Л. В.	-	6	93 %	95,5 %	4	1	1
Лялькова Г. И.	-	2	90 %	96 %	4,5	1	1
Итого	-	13	80,4%	95,6 %	4,1		

АНАЛИЗ
Качества знаний и успеваемости по учебным дисциплинам
за II полугодие 2021 – 2022 уч. года
Средний балл

Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	Средний балл	Рейтинг по ср. баллу
Андреева Н. С.	МДК 03.01	-	4	1
	МДК 05.03	1	4	1
Будникова Л.В.	Деловая культура	-	4	1
Пищяева О.Ю.	МДК 02.01	2	4,2	1
	МДК 05.02	2	4	1
	Организация и техн. Розн.торг.	-	4	1
	УП ПМ 05	2	4,6	1
	ПП ПМ 05	2	4,4	1
Чухнина А.К.	Психология	-	4,2	1
	Обществознание	1	4,1	1
	Этика и психология	-	4,3	1
Хоменок А. С.	Физическая культура	16	4,4	1
	Основы товароведения	-	4,1	1
	Физиология питания, санитария и гигиена	-	4,1	1
Султангулова З	Башкирский язык	-	4	1

Алексеева Е.А.	Математика	7	3,7	2
Андреева Н.С.	МДК 02.05	-	3,7	2
	МДК 04.01	-	3,9	2
	МДК 05.01	-	3,9	2
	МДК 05.02	1	3,9	2
Будникова Л.В.	Литература	6	3,8	2
Воронкова Е. В.	УП ПМ 03	4	3,8	2
Ибрагимов Э.Р	МДК 01.01	3	3,7	2
	МДК 01.02	5	3,8	2
	МДК 05.03	-	3,8	2
	Региональная кухня	2	3,7	2
	Товароведение	5	3,7	2
Пищяева О.Ю.	Тех. оснащение	2	3,9	2
	Информатика	10	3,9	2
	МДК 05.01	4	3,9	2
	Организация обслуживания в ОП	3	3,8	2
	ИКТ	1	3,7	2
	Организация и тех.обслуживания в ресторане	1	3,7	2
Салмиярова Л.М.	Астрономия	1	3,8	2
	Экология	3	3,8	2
	Экологические основы природопользования	2	3,7	2
	Иностранный язык	2	3,9	2
	Иностранный язык в сфере профес. коммун.	-	3,7	2
	Английский язык	1	3,7	2
Чухнина А.К.	История	8	3,7	2
	Правовое обеспечение проф.деятельности	2	3,7	2
	МДК 02.02 Психология и этика ПД	-	3,7	2

Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	Средний балл	Рейтинг по ср. баллу
Будникова Л.В.	Русский язык	1	3,6	3
	Родной язык	1	3,6	3
Воронкова Е.В.	Экономика	5	3,2	3
	Бух.учет	2	3,4	3
	Маркетинг	4	3,2	3
	Экон. и прав. основы проф. деятельности	2	3,6	3
	Основы п/п деят.	2	3,6	3
	Фин. грамотность	-	3,6	3
	Документационное обеспечение	2	3,6	3
	МДК 02.03	2	3,2	3
	Финансы и валютное- финансовые операции	2	3,4	3
	МДК 03.01	4	3,2	3
	ПП ПМ 03	4	3,6	3
Ибрагимова Э.Р	МДК 02.01	4	3,6	3
	МДК 02.02	2	3,6	3
	МДК 05.02	2	3,6	3
	Техническое оснащение	8	3,5	3
	Современные технологии	1	3,9	3
	Основы калькуляции	3	3,4	3
Петрунина В. А	МДК 01.01	4	3,4	3
	МДК 01.02	5	3,5	3
	УП ПМ 01	4	3,6	3
	ПП ПМ 01	4	3,4	3
Пищаева О.Ю.	Дизайн в профессии	-	3,5	3
	Организация и тех.обслуживания в баре	2	3,3	3
Салмиярова Л.М.	Естествознание	8	3,5	3
	География	1	3,6	3
	Охрана труда	2	3,6	3
Чупина н. Ф.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-	3,6	3

Качество знаний

Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	% качества знаний	Рейтинг по кач-вузнан.
Будникова Л. В.	Деловая культура	-	100 %	1
Пищаева О.Ю.	УП ПМ 05	2	92%	1
	ПП ПМ 05	2	93%	1
Салмиярова Л.М.	Английский язык	1	55 %	1
Чухнина А.К.	Психология	-	77,3 %	1
	История	8	61,7%	1
	Обществознание	1	91,7%	1
	Этика и психология	-	92,3%	1
Хоменок А. С.	Физическая культура	16	88%	1
Чупина н. Ф.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-	68,7%	1
	Основы товароведения	-	62%	1
	Физиология питания, санитария и гигиена	-	90,5%	1
Султангулова З	Башкирский язык	-	71 %	1

	Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	% качества знаний	Рейтинг по кач-ву знан.	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по ср. баллу
1.	Алексеева Е.А.	Математика	7	55 %	3	100%	3,7	2
2.	Андреева Н.С.	МДК 02.05	-	79,2%	2	83,5%	3,7	2
3.		МДК 03.01	-	69%	3	100%	4	1
4.		МДК 04.01	-	71%	2	96%	3,9	2
5.		МДК 05.01	-	64%	3	100%	3,9	2
6.		МДК 05.02	1	75%	2	96%	3,9	2
7.		МДК 05.03	1	80%	2	96%	4	1
8.		Будникова Л.В.	Русский язык	1	55 %	3	100%	3,6
9.	Родной язык		1	53 %	3	100%	3,6	3
10.	Литература		6	67%	3	100%	3,8	2
11.	Деловая культура		-	100 %	1	100%	4	1
12.	Воронкова Е.В.	Экономика	5	45,5 %	3	87 %	3,2	3
13.		Бух.учет	2	62,5%	3	87,5%	3,4	3
14.		Маркетинг	4	60%	3	84 %	3,2	3
15.		Экон. и прав. основы проф. деятельности	2	60%	3	92 %	3,6	3
16.		Основы п/п деят.	2	55%	3	96 %	3,6	3
17.		Фин. грамотность	-	45,5%	3	100 %	3,6	3
18.		Документационное обеспечение	2	38%	3	87,5%	3,6	3
19.		МДК 02.03	2	38%	3	87,5%	3,2	3
20.		Финансы и валютно-финансовые операции	2	68,8%	3	87,5%	3,4	3
21.		МДК 03.01	4	60%	3	84 %	3,2	3
22.		УП ПМ 03	4	76%	2	84 %	3,8	2
23.		ПП ПМ 03	4	64%	3	84 %	3,6	3
24.		Ибрагимова Э.Р	МДК 01.01	3	69,5%	3	100%	3,7
25.	МДК 01.02		5	76%	2	89%	3,8	2
26.	МДК 02.01		4	60%	3	91%	3,6	3
27.	МДК 02.02		2	77%	2	90%	3,6	3
28.	МДК 05.02		2	61,5%	3	95%	3,6	3
29.	МДК 05.03		-	68%	3	100%	3,8	2
30.	Техническое оснащение		8	52%	3	91%	3,5	3
31.	Региональная кухня		2	63%	3	90%	3,7	2
32.	Современные технологии		1	71%	2	97%	3,9	3
33.	Основы калькуляции		3	50%	3	93%	3,4	3
34.	Товароведение		5	76%	2	93%	3,7	2
35.	Петрунина В. А	МДК 01.01	4	68%	3	84 %	3,4	3
36.		МДК 01.02	5	75,5%	2	87,8%	3,5	3
37.		УП ПМ 01	4	72%	2	84%	3,6	3
38.		ПП ПМ 01	4	68%	3	84%	3,4	3
39.	Пищаева О.Ю.	Тех. оснащение	2	86 %	3	100%	3,9	2
40.		Информатика	10	70%	2	100%	3,9	2
41.		Дизайн в профессии	-	43 %	3	100%	3,5	3
42.		МДК 02.01	2	93%	2	100%	4,2	1
43.		МДК 05.01	4	67%	3	100%	3,9	2
44.		МДК 05.02	2	79%	2	100%	4	1
45.		Организация обслуживания в ОП	3	72%	2	100%	3,8	2
46.		Организация и тех.обслуживания в баре	2	57%	3	100%	3,3	3
47.		ИКТ	1	75%	2	100%	3,7	2
48.		Организация и тех.обслуживания в ресторане	1	67%	3	100%	3,7	2
49.		Организация и техн. Розн.торг.	-	88 %	2	100 %	4	1
50.		УП ПМ 05	2	92%	1	100%	4,6	1
51.		ПП ПМ 05	2	93%	1	100%	4,4	1
52.	Салмиярова Л.М.	Естествознание	8	44%	3	100 %	3,5	3
53.		Астрономия	1	50	3	100%	3,8	2
54.		География	1	54 %	3	100 %	3,6	3

55.		Экология	3	62%	3	100%	3,8	2
56.		Экологические основы природопользования	2	59%	3	100%	3,7	2
57.		Охрана труда	2	50%	3	100%	3,6	3
58.		Иностранный язык	2	61%	3	100%	3,9	2
59.		Иностранный язык в сфере профес. коммун.	-	54%	3	100%	3,7	2
60.		Английский язык	1	55 %	1	98%	3,7	2
61.	Чухнина А.К.	Психология	-	77,3 %	1	100%	4,2	1
62.		История	8	61,7%	1	91,5%	3,7	2
63.		Обществознание	1	91,7%	1	95,8%	4,1	1
64.		Правовое обеспечение проф. деятельности	2	75%	2	87,5%	3,7	2
65.		Этика и психология	-	92,3%	1	100%	4,3	1
66.		МДК 02.02 Психология и этика ПД	-	76%	2	84%	3,7	2
67.	Хоменок А. С.	Физическая культура	16	88%	1	92,3%	4,4	1
68.	Чупина н. Ф.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-	68,7%	1	100%	3,6	3
69.		Основы товароведения	-	62%	1	100%	4,1	1
70.		Физиология питания, санитария и гигиена	-	90,5%	1	100%	4,1	1
71.	Султангулова З	Башкирский язык	-	71 %	1	100%	4	1

АНАЛИЗ
Качества знаний и успеваемости по группам
за II полугодие 2021 – 2022 уч. года

группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество знаний % по группе
1	Будникова Л. В.	100	42
2	Петрунина В. А.	74	43
3	Ибрагимова Э. Р.	100	41
5	Андреева Н. С.	100	52
6	Чухнина А. К.	87,5	37,5
7	Слободянюк Л. В.	100	80
8	Салмиярова Л. М.	86	27
9	Пищаева О. Ю.	84	44

I полугодие 2021-2022 гг				2 полугодие 2021-2022 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	36	1	Будникова Л. В.	100	42	100	116,7
2	Петрунина В. А.	63	30	2	Петрунина В. А.	74	43,5	117,5	145
3	Ибрагимова Э. Р.	100	41	3	Ибрагимова Э. Р.	100	41	100	100
5	Андреева Н. С.	100	50	5	Андреева Н. С.	100	52	100	104
6	Чухнина А. К.	87,5	37,5	6	Чухнина А. К.	87,5	37,5	100	100
7	Слободянюк Л. В.	100	80	7	Слободянюк Л. В.	100	100	100	125
8	Салмиярова Л. М.	91	27	8	Салмиярова Л. М.	100	27	109,8	100
9	Пищаева О. Ю.	92	42	9	Пищаева О. Ю.	100	52,4	108,7	124,8

Динамика



Алексеева Е.А.	Математика	7	55 %	3
Андреева Н. С.	МДК 03.01	-	69%	3
	МДК 05.01	-	64%	3
Будникова Л.В.	Русский язык	1	55 %	3
	Родной язык	1	53 %	3
	Литература	6	67%	3
Воронкова Е.В.	Экономика	5	45,5 %	3
	Бух.учет	2	62,5%	3
	Маркетинг	4	60%	3
	Экон. и прав. основы проф. деятельности	2	60%	3
	Основы п/п деят.	2	55%	3
	Фин. грамотность	-	45,5%	3
	Документационное обеспечение	2	38%	3
	МДК 02.03	2	38%	3
	Финансы и валютное- финансовые операции	2	68,8%	3
	МДК 03.01	4	60%	3
	ПП ПМ 03	4	64%	3
Ибрагимова Э.Р	МДК 01.01	3	69,5%	3
	МДК 01.02	5	76%	2
	МДК 02.01	4	60%	3
	МДК 05.02	2	61,5%	3
	МДК 05.03	-	68%	3
	Техническое оснащение	8	52%	3
	Региональная кухня	2	63%	3
	Основы калькуляции	3	50%	3
Петрунина В. А	МДК 01.01	4	68%	3
	ПП ПМ 01	4	68%	3
Пищаева О.Ю.	Тех. оснащение	2	86 %	3
	Дизайн в профессии	-	43 %	3
	МДК 05.01	4	67%	3
	Организация и тех.обслуживания в баре	2	57%	3
	Организация и тех.обслуживания в ресторане	1	67%	3
Салмиярова Л.М.	Естествознание	8	44%	3
	Астрономия	1	50	3
	География	1	54 %	3
	Экология	3	62%	3
	Экологические основы природопользования	2	59%	3
	Охрана труда	2	50%	3
	Иностранный язык	2	61%	3
	Иностранный язык в сфере профес. комму.	-	54%	3

Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	% качества знаний	Рейтинг по кач-ву знан.
Андреева Н.С.	МДК 02.05	-	79,2%	2
	МДК 04.01	-	71%	2
	МДК 05.02	1	75%	2
	МДК 05.03	1	80%	2
Воронкова Е.В.	УП ПМ 03	4	76%	2
Ибрагимов Э.Р	МДК 01.02	5	76%	2
	МДК 02.02	2	77%	2
	Современные технологии	1	71%	2
	Товароведение	5	76%	2
Петрунина В. А	МДК 01.02	5	75,5%	2
	УП ПМ 01	4	72%	2
Пищаева О.Ю.	Информатика	10	70%	2
	МДК 02.01	2	93%	2
	МДК 05.02	2	79%	2
	Организация обслуживания в ОП	3	72%	2
	ИКТ	1	75%	2
	Организация и техн. Розн.торг.	-	88 %	2
Чухнина А.К.	Правовое обеспечение проф.деятельности	2	75%	2
	МДК 02.02 Психология и этика ПД	-	76%	2

АНАЛИЗ
Качества знаний и успеваемости по курсам и специальностям
за II полугодие 2021 – 2022 уч. года

Курс/профессия (специальность)	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу
1 курс Повар, кондитер	87	42,8
2 курс Повар, кондитер	100	27
3 курс Повар, кондитер	93,8	45
4 курс Повар, кондитер	100	41
Среднее значение по профессии	98,2	39
1 курс Продавец, контролер-кассир (на базе среднего образования)	100	80
Среднее значение по профессии	100	80
2 курс Организация обслуживания в общественном питании	100	52,4
3 курс Организация обслуживания в общественном питании	87,5	37,5
Среднее значение по специальности	93,8	45

Курс/профессия (специальность)	1 полугодие 2021-2022 гг		2 полугодие 2021-2022 гг		Динамика	
	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу
1 курс Повар, кондитер	82	28	87	42,8	106,09	152,8
2 курс Повар, кондитер	91	27	100	27	109,8	100
3 курс Повар, кондитер	100	50	93,8	45	94	90
4 курс Повар, кондитер	100	41	100	41	100	100
Среднее значение по профессии	93,3	36,5	95,2	39	102,5	111
1 курс Продавец, контролер-кассир (на базе среднего образования)	100	80	100	100	100	125

Среднее значение по профессии	100	80	100	100	100	125
2 курс Организация обслуживания в общественном питании	92	42	100	52,4	108,7	124,8
3 курс Организация обслуживания в общественном питании	87,5	37,5	87,5	37,5	100	100
Среднее значение по специальности	89,8	40	93,8	45	104,4	112,5

Итоговый контроль

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
История	8	19	4	7	8	-	3,8	58
	5	22	7	12	3	-	4,2	87
	9	24	9	12	4	-	4	80,8
Обществознание	5	22	8	12	2	-	4,3	91
Литература	8	20	3	12	3	-	3,9	75
Русский язык	1	20	3	9	8	-	3,7	60
	2	18	3	6	9	-	3,6	50
Родной (русский) язык	1	18	3	10	5	-	3,9	72
	2	18	4	6	8	-	3,7	55
Башкирский язык	3	22	9	8	5	-	4,2	77,3
	5	26	11	9	6	-	4,2	77
	8	22	9	4	9	-	4	59
Психология	3	22	9	8	5	-	4,2	77,3
	5	26	10	14	2	-	4,3	92,3
Техническое оснащение	6	14	-	12	2	-	3,9	86
Организация технологии производства общественного питания	6	14	5	7	2	-	4,2	86
МДК 01.01	1	25	2	14	9	-	3,7	64
	2	24	3	15	6	-	3,9	75
МДК 05.03	3	22	3	12	7	-	3,8	68
МДК 05.01	8	20	3	10	7	-	3,5	62
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5	23	8	8	7	-	4	69,6
Основы предпринимательской деятельности	3	18	7	3	8	-	3,9	55,6
	5	23	7	8	8	-	3,9	65,2
Финансовая грамотность	3	19	7	4	8	-	3,9	58
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	9	19	6	8	5	-	4	74

Рубежный контроль

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Естествознание	1	17	1	9	7	-	3,6	59
	2	18	1	10	7	-	3,7	61
	8	18	-	9	9	-	3,5	50
Математика	1	21	2	11	8	-	3,7	62
	2	21	3	7	11	-	3,6	48
	8	19	1	10	8	-	3,6	58
История	1	22	8	6	8	-	4	64
	2	20	7	5	8	-	3,9	60
	5	26	6	12	8	-	3,9	69
	8	21	4	8	9	-	3,7	57
Иностранный язык	6	14	2	6	6	-	3,7	57
	9	21	2	15	4	-	3,9	81
Литература	1	20	9	8	3	-	4,3	85
	2	15	7	6	1	1	4,2	93
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	6	14	5	6	3	-	4,1	78,6
Психология и этика профессиональной деятельности	9	24	12	9	3	-	4,4	87,5
МДК 02.01	1	21	2	13	6	-	3,8	71
	2	20	4	9	7	-	3,8	65
МДК 04.01	3	19	3	10	6	-	3,8	68
МДК 02.02	1	21	5	9	7	-	3,7	62
	2	21	4	10	7	-	3,5	61
	8	20	3	14	3	-	3	85
МДК 03.01	5	22	6	11	5	-	4	77,3
МДК 04.01	5	20	6	10	4	-	4	80
МДК 05.02	5	23	3	13	7	-	3,8	70
МДК 05.03	5	20	13	6	1	-	4,6	95
Дизайн в профессии	3	22	2	7	13	-	3,5	43
ИКТ в профессиональной деятельности	9	25	-	20	5	-	3,8	80
	6	15	2	9	4	-	3,8	74
Информатика	1	20	4	11	5	-	3,9	75
	2	21	6	10	5	-	4	76
Организация технологии производства общественного питания	9	21	13	5	3	-	4,4	86
Бухгалтерский учёт	6	14	6	5	3	-	4,2	78,6
Экономика организации	6	14	1	7	6	-	3,6	57
Финансы и валютно-финансовые операции	6	14	6	5	3	-	4,2	78,6
Документационное обеспечение	6	14	2	4	8	-	3,6	43
МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом	6	14	3	3	8	-	3,6	42,8
Экономика	1	20	11	1	8	-	4	60
	2	20	6	6	8	-	3,9	60
	8	18	1	9	8	-	3,6	55,6
Основы предпринимательской	3	21	3	7	11	-	3,6	48

деятельности								
Финансовая грамотность	3	20	1	10	9		3,6	55

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 (выпускная практическая квалификационная работа 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.

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.

22. Обеспеченность библиотечного фонда на 2021-2022 учебный год

Наименование	Издательств о	Год издания	Количество о (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	Академия	2013	4

предприятия общественного питания.			
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 ассортимента.	Академия	2018	5
Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Академия	2018	10

разнообразного ассортимента.			
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 специальностей. 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 рецептур 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.Безкорвайная. 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	Просвеще ние	2007	18 17
Г.А. Обернихина. Литература. Часть 1, 2, Практикум.	Академия	2014	3
И.Ю.Алексашина. Естествознание. 11кл. Часть 1 Часть 2	Просвеще ние	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.	Просвеще ние	2004	5
А.Г.Мордкович. Задачник 10-11кл. Алгебра.	Мнемозин а	2002	5
М.И. Башмаков. Математика.	Академия	2014	1
А.А.Бишаева. Физическая культура.	Академия	2014	3
Д.К.Беляев. Биология. 10-11кл.	Просвеще ние	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.	Просвеще ние	2011	12
Г.Е.Рудзитис. Химия. 11кл.	Просвеще ние	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

Г.Б. Хусаинов. БашкортАзабиате 10 кл.	Kuman	2008	400
З.М. Габитова. Башкорт теле.	Kuman	2009	9
Ф.А. Надршина. Русско-башкирский словарь.	Kuman	2008	95
Л.Г. Саяхова. Русско-башкирский учебный словарь.	Kuman	2009	25
Н.Ф. Суфьянова. Башкорттеленанлат.малыхузлеге.	Kuman	2011	35
Г.Б. Хусаинов. Башкирская хрестоматия 10 кл.	Kuman	2008	400
З.М. Габитова. Башкорт теле 1,2 курс.	Kuman	2009	100
М.Б. Юлмухаметов. БашкортАзабиате.	Kuman	2009	50
М. Усманова. Башкирский язык для СПО и НПО.	Kuman	2008	50

Электронные учебники

- [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>
Российское образование	http://www.edu.ru/
Единое окно доступа к образовательным ресурсам	http://window.edu.ru/
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	http://school-collection.edu.ru/
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов	http://fcior.edu.ru/

Электронные учебники по локальной сети (к.316)Общеобразовательные дисциплины:

Автор	Наименование	Издательство	Год издания
Воронцов Б.А.	Астрономия 11 кл.	Дрофа	2018
Безкорвайная 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

23. 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», 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 «Элемент Трейд», магазин «Монетка»
2. ООО «Вита», магазин «Ярмарка»
3. ИП Аскарлов Р. А. магазин «Сити Молл»
4. ИП Пирко Д.И. кафе «Шеф-чебурек»
5. ИП Краснова Н.В. «Пекарня»
6. ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
7. ИП Захарова Г.А. кафе «Ешь-ка»
8. ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»

9. ИП Сакович Э.Л. кафе «Пит стоп»
10. ИП Минапова Р.Р. кафе «Казан-Мангал»
11. ИП Воронов С.А. кафе «Антошка»
12. ИП Москвичев Н.С. кафе «Корица»
13. ООО «Общепит»
14. ООО «Евра», «GALLERULOUNGE»
15. ООО ЦСМ «Снайпер»
16. ИП Зубаиров, ресторан «Граф»
17. ИП Ревик, кафе «Ника»
18. ООО Салаватинвест, ресторан «РахатЛукум»
19. ИП Садриева, кафе «Лоранж»
20. ООО «Арзан», ресторан «Галер»

Перед началом учебного года заключаются договора о прохождении практики с каждым предприятием. В колледже со студентами работают 4 мастера производственного обучения, которые имеют средне - 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

24. Отчет по трудоустройству. Трудоустройство выпускников 2022 года

Наименование реализуемой	к 2022 г.	Из них дети сироты и дети	Количество выпускников, трудоустроено	Продолжили обучение	Находятся в отпуске по уходу	Проходят службу в армии по

профессии/ специальность и (с указанием кода)		<i>оставшиеся без попечения родителей</i>		<i>нных в 2022 г</i>				<i>за ребенком</i>		<i>призыву</i>	
		Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%
43.01.09 Повар, кондитер	22	4	16	12	54,5	3	13,5	0	0	7	32

Трудоустройство сирот за 2022 год.

№	Ф.И.О. студента	Место работы/ учебы
1	Валеева Виктория Артуровна	Обучение в филиале ГБПОУ УКИП и С г. Салават
2	Китанина Ангелина Евгеньевна	Обучение в ГБПОУ СМСК г. Салават
3	Ширкова Алёна Юрьевна	Обучение в филиале ГБПОУ УКИП и С г. Салават
4	Усманов Ильнур Мунирович	Призыв в ряды вооруженных сил

Трудоустройство выпускников 2022 года по профессии «Продавец, контролер-кассир»

Наименование реализуемой профессии/ специальности и (с указанием кода)	Выпуск 2022 г.	<i>Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей</i>		<i>Количество выпускников, трудоустроенных в 2022 г</i>		<i>Трудоустройство</i>				<i>Продолжил и обучение</i>		<i>Находятся в отпуске по уходу за ребенком</i>	
						<i>В том числе (из трудоустроенных): в соответствии и с освоенной профессией, специальностью (исходя из осуществляемой трудоустроенной функции)</i>		<i>В том числе (из трудоустроенных): работают на протяжении не менее 4-х месяцев на последнем месте работы</i>					
						Всего	%	Всего	%				
38.01.02 Продавец, контролер- кассир	25	0	0	23	92	2	8	21	84	1	4	1	4

25. Качество знаний студентов по практике Анализ качества знаний студентов по учебной практике профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2022 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	15	4	1	-	-	95	4,7
2	19	13	6	-	-	-	100	4,7
Итого по ПМ 01							97,5	4,7
ПМ 02 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента								
УП 02.01.								
8	22	9	9	3	0	1	82	4
УП 02.02.								
8	22	8	10	3	-	1	82	4
Итого по ПМ 02							82	4
УП03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
3	23	6	10	3	-	4	70	3,4
Итого по ПМ 03							70	3,4
УП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
3	23	8	12	3	-	-	87	4,2
Итого по ПМ 04							87	4,2
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
УП05.01								
3	23	10	8	5	-	-	78	4,2
5	23	11	10	2	-	-	91	4,4
8	22	8	12	2	-	-	91	4,3
Итого по ПМ 05							86,6	4,3
Итого среднее значение							85	4

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир за 2022 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								
7	25	5	19	1	0	0	96	4,2
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
7	25	5	20	0	0	0	100	4,2
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
7	25	3	22	0	0	0	100	4,1
ИТОГО среднее значение							98,6	4,2

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

за 2022 год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания								
УП 01								
9	25	8	10	3	-	4	72	3,6
ПМ. 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания								
УП 03.								
9	25	14	5	2	-	4	64	3,6
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
УП 05.								
6	16	6	7	1	-	-	93	4,4
9	25	13	6	2	-	4	91	4,5
Итого среднее значение							80	4

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2022 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
3	23	12	5	6	-	-	74	4,2
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПП 03.01								
3	23	12	5	6	-	-	74	4,2
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
ПП 04								
3	23	10	9	4	-	-	82,6	4,3
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПП 05.01								
3	23	9	9	5	-	-	78,2	4,2
Итого среднее значение							77,2	4,2

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия Продавец, контролер-кассир за 2022 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								

7	25	3	21	1	0	0	96	4
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
7	25	3	22	0	0	0	100	4
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
7	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ИТОГО среднее значение							98,7	4,2

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
за 2022 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания								
ПП 01								
9	25	12	5	4	-	-	68	3,4
ПМ. 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания								
ПП 03.								
9	25	10	6	5	-	-	64	3,6
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
ПП 05.								
6	16	6	7	1	-	-	93	4,4
Итого среднее значение							75	3,8

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

Группа	Показатели в конце каждого учебного года											
	2019 – 2020 учебный год				2020 – 2021 учебный год				2021 – 2022 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 (I курс)	4,4	0	100	100	4,2	0	100	96	4,7	0	100	95
2 (I курс)	3,9	0	84,2	59	4,2	0	100	75	4,7	0	100	100
5 (III курс)	4	0	100	78,8	4	0	100	77	4,4	0	100	91
6 (III курс)	-	-	-	-	4,3	0	100	92	4,4	0	100	93
8 (II курс)	-	-	-	-	4	0	100	89	4,3	0	100	91
9 (II курс)	-	-	-	-	3,6	0	100	65	3,6	0	100	64
3 (IV курс)	4,3	0	88,8	85,4	4	0	100	73	4,2	0	100	77,2
7 (I курс)	4,4	0	95,5	84,5	4,3	0	100	85,7	4,2	0	100	98,7
Среднее значение	4,2	0	95	81	4,2	0	100	80,6	4,3	0	100	88,7

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

Мастера	% качества знаний	% успеваем ости	% Посещаемости
Андреева Надежда Сергеевна	82%	95%	99%
Петрунина Виктория Александровна	63 %	94 %	97%
Слободянюк Любовь Васильевна	92 %	96 %	100%
Лялькова Галина Ивановна	100 %	100 %	100%
Итого	84,25 %	96,3%	99%

27. 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.

28. Анализ воспитательной работы с обучающимися за 2022 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 гражданственности, толерантности и общей культуры».

В соответствии с целью были составлены планы работы по каждому направлению.

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 2021 года Годом науки и техники», «Об объявлении 2022 года Годом народного искусства и нематериального культурного наследия народов России», Указами Главы Республики Башкортостан «Об объявлении 2021 года Годом здоровья и активного долголетия», «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	2 октября 2021 г.	Всероссийский день ходьбы.	Участники об-ся гр. № 1, 2. Педагоги – Будникова Л.В., Петрунина В.А., Чухнина А.К.
2	1 декабря 2021 г.	Классные часы, посвященные Международному дню борьбы со СПИДом.	Организатор – Чухнина А.К. Участники – группы № 1, 2
3	2 декабря 2021 г.	Республиканская акция «Марафон спорта, науки и технологии».	Организаторы – И.Э. Слуцкая. Ответственный – Будникова Л.В. Участники – студенты групп № 1, 2, 3, 6
4	3 декабря 2021 г.	Рос-квиз. Интеллектуальная игра «О, спорт, ты мир!»	Организатор – Будникова Л.В. Участники – команды гр. № 1, 2
5	26 февраля 2022 г.	«Лыжня России – 2021»	Руководитель – Хоменко А.С. Будникова Л.В. Участники – 5 чел.
6	23 марта 2022 г.	Спортивная игра «Весёлые старты»	Руководитель – Хоменко А.С. Участники – гр. № 1, 2, 8.
7	7 апреля 2022 г.	Всероссийская акция «10 000 шагов к жизни».	Участники – Будникова Л.В., Чухнина А.К., Салмиярова Л.М., Пищаева О.Ю. Группы № 5, 8, 9.
8	18 апреля 2022 г.	Посещение III этапа (финала) XI зимней Спартакиады учащихся (юношеская) России 2022 года по хоккею среди юношей. СКК «Салават».	Сопровождающие – Будникова Л.В., Салмиярова Л.М. Обучающиеся групп № 1, 2, 5, 8, 9.
9	07 мая 2022 года	Легкоатлетическая эстафета, посвященная Дню Победы в ВОВ	Отв. – Хоменко А.С. Пищаева О.Ю., Петрунина В.А. команда обучающихся – 10 чел.
10	В течение года	Классные часы, беседы о ЗОЖ	Кл. руководители

В колледже работает педагог-психолог Чухнина А.К.. В течение учебного года реализовывались мероприятия согласно плану работы. Исследования, индивидуальные и групповые консультации, встречи с родителями. Также она курирует работу волонтеров и работу Клуба молодого избирателя. Является не только активным участником всех мероприятий, но и организатором многих дел.

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 2021-2022 уч. году были проведены исследования:

№	Дата	Исследование	ответственный
1.	сентябрь 2021 г.	Составление социального паспорта группы, колледжа	Будникова Л.В. Кл.руководители
2.	октябрь 2021 г.	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление потребителей ПАВ	Чухнина А.К..
3.	апрель 2022 г.	Выявление проявлений экстремизма, терроризма	Чухнина А.К..

Работа арт-мастерской. Для реализации гранта Чухнина А.К в течение года проводила мастер-классы для обучающихся всех групп и курсов творческой направленности по таким темам: «Наша группа – наш город», «Техника Эбру: магия создания картин на воде», «Нейрографика - исполнения желаний», «Техника правополушарного рисования».

Мастер-классы на различные темы очень понравились нашим студентам. А.К Чухнина обеспечивала обучающихся всем необходимым для творчества. Такие занятия сплачивали детей, позволяли им проявить свои способности и желания, в процессе рисования велось педагогическое наблюдение за ними.

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.

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
		Посещение игры КВН в г. Уфа 5 сентября, 10 октября, 5 декабря, 19 декабря 2021 г.	Будникова Л.В.
1	20 октября 2021 г.	Внеклассное мероприятие День повара	Андреева Н.С. Ибрагимова Э.Р., Петрунина В.А
2	5 – 8 ноября 2021 г.	Участие в Международной акции «Большой этнографический диктант»	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
3	2 декабря 2021 г.	Отчетно-выборная конференция Совета студентов	Будникова Л.В.
4	25 ноября 2021 г.	День менеджера Участники – группы № 6, 9	Пицаева О.Ю.
5	28 декабря 2021 г.	Новогодний квест "В поисках Деда Мороза".	Мезенцева Д.С.
6	25 января 2022 г.	День студента. Брейн-ринг Группы № 1, 2	Мезенцева Д.С.
7	11 февраля 2022 г.	Встреча в духовно-просветительском центре «Перекрестки дорог»	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
8	24 февраля 2022 г.	Игровая программа «Леди и джентльмены». Участники – все.	Мезенцева Д.С.
9	27 апреля 2022 г.	День открытых дверей «Весенний мастер-класс».	Воронкова Е.В.
10	17 мая 2022 г.	Экскурсия в г. Уфу	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
11	17 июня 2022 г.	Экскурсия на гору Тора-тау.	Будникова Л.В. Чухнина А.К.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
---	------	-------------	---------------

1	30 сентября 2021 г.	Встреча обучающихся групп № 1, 2 с представителями молодежного центра «Ровесник». Презентация секций и кружков	Будникова Л.В.
2	28 октября 2021 г.	Молодёжные дебаты «Новые голоса» . Фонд поддержки волонтерских инициатив «Территория МИР»	Будникова Л.В., Чухнина А.К.,
3	15 марта 2022 г.	Городской конкурс-фестиваль «Солдатская песня» - 3 место	Чухнина А.К.
4	26 мая 2022 г.	Стратегическая сессия в рамках проекта «Лига будущего».	Будникова Л.В., Чухнина А.К.,

В колледже развивается **волонтерское движение**. Обучающиеся колледжа принимают 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.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	19 сентября 2021 г.	Работа волонтеров на избирательных участках «Выборы депутатов Государственной Думы и депутатов местного самоуправления»	Будникова Л.В., Чухнина А.К., (8 чел.)
2	16 декабря 2021 г.	Работа волонтеров на пункте вакцинации. Акция «С заботой о пожилых». (МГ «ЕР»)	Будникова Л.В., (2 чел.)
3	3, 14 марта 2022 г.	Помощь в сортировке, упаковке, отправке гуманитарной помощи, собранной жителями г. Салават, для переселенцев из ДНР и ЛНР (МГ «ЕР»)	Будникова Л.В., (4 чел.)
4	5 марта 2022 года.	Праздник "Масленица» в ПНД	Чухнина А.К. (4 чел.)
5	13 апреля 2022 г.	Экологический субботник по уборке территории Духовно-просветительского центра г. Салават	Чухнина А.К. (4 чел.)
6	23 апреля 2022	Музыкально-патриотический марафон «За Россию!» (КДМ)	Чухнина А.К. Петрунина В.А. Ибрагимова Э.Р.
7	29 апреля 2022 г.	День поминовения и почитания. Уборка могил ветеранов (МГ «ЕР»)	Будникова Л.В., (4 чел.)
8	9 мая	Работа волонтеров с ветеранами на параде (КДМ)	Чухнина А.К. (2 чел.)
9	12 мая 2022 г.	Благотворительный концерт	Чухнина А.К.
10	13 мая 2022	Городской День здоровья, (КДМ)	Юлдашбаева Анастасия
11	1 июня 2022 г.	Работа волонтеров на детском празднике «В гостях у Владыки», организованном Успенским кафедральным собором.	Чухнина А.К. (5 чел.)
12	27 июня 2022 г	День молодёжи (КДМ)	Юлдашбаева Анастасия

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 2022 году Россия отмечала **77-летие со дня Победы в ВОВ**. 2022 год продолжил плеяду памятных мероприятий. Ученический и педагогический коллектив колледжа отмечает эту дату участием во многих конкурсах, акциях, воспитательных мероприятиях.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	20 января 2022 г.	Посещение историко-краеведческого музея. Урок мужества «Дорогами Великой Отечественной войны».	Будникова Л.В., Чухнина А.К.
2	1– 9 мая 2022 г.	Городской онлайн-конкурс чтецов "МЫ О ВОЙНЕ СТИХАМИ ГОВОРИМ", посвященный 77-й годовщине Победы в Великой Отечественной войне Организатор – СГБД театр.	Руководители – Будникова Л.В., Чухнина А.К. Участники - Бучина Земфира, Хабибуллина Алия
3	5 мая 2022 г.	онлайн Всероссийский открытый урок «9 мая: Победа народа», посвященный 77-й годовщине Победы в ВОВ	Чухнина А.К.
4	1 – 9 мая 2022 г.	Участие во Всероссийской акции «Окна Победы».	Андреева Н.С., Будникова Л.В.
5	9 мая 2022	Участие некоторых студентов в акции Бессмертный полк	
6	9 мая 2022	Работа волонтеров на параде Победы	Чухнина А.К.
7	11 мая 2022 г.	Классный час «Вечная память и слава»	Будникова Л.В.
8	20 мая 2022 г.	Историческая игра, Рос-квиз, посвященная 76-ой годовщине Победы в ВОВ	Будникова Л.В.
9	20 – 25 мая 2022 г.	Всероссийский дистанционный исторический марафон ФГОСТЕСТ «Великая Отечественная война»	Чухнина А.К.

В этом году было несколько совместных мероприятий с Духовно-просветительским центром Салаватской епархии:

№ п/п	Название спектакля	Дата	Колич-во
1.	Дискуссионный клуб «Поговорим о жизни». Встреча со священником, настоятелем Михаило-Архангельского храма (с. Зирган) Александром Загировым.	10 декабря 2021 года	Чухнина А.К. Группы № 1, 2
2.	Духовно-просветительский центр Салаватской епархия. Встреча с молодежью г. Салават. Командная игра "Если бы я знал".	10 февраля 2022	Будникова Л.В. Чухнина А.К.. Группы № 1, 2, 8
3.	Дискуссионный клуб «Сложная ситуация или Поговорим о жизни».	19 апреля 2022 г.	Будникова Л.В., Чухнина А.К. групп № 1, 2, 5, 8.
4.	Экологический субботник по уборке	13 апреля 2022 г.	Чухнина А.К.

	территории Духовно-просветительского центра г. Салават		
5.	Волонтерская помощь в мероприятиях центра		Чухнина А.К.

С 2021 года реализуется государственная программа «Пушкинская карта».

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 этичного поведения, привитию хороших манер, вежливости.

СБГД театр

№ п/п	Название спектакля	Дата	Колич-во
1.	Спектакль «Конец игры»	17 ноября 2021 г	50 чел. Будникова
2.	Спектакль «Всем, кого касается».	26 ноября 2021 г.	50-60 чел. Будникова
3.	Спектакль «Уфимские девчата».	22 февраля 2022 г.	70-80 чел. Будникова, Андреева
4.	Спектакль «Прости меня, мама».	11 марта 2022 г.	10 чел. Андреева, Ибрагимова
5.	Спектакль "ТОҒРОЛОК" / "ВЕРНОСТЬ",	5 апреля 2022 г.	10 чел. Андреева, Ибрагимова
6.	Спектакль «Алга, Баламишкин!»	27 апреля 2022 г.	25 чел. Андреева, Будникова, Слободянюк
7.	Спектакль «Радость нашего дома».	6 мая 2022 г.	15 чел. Андреева Н.С.
8.	Спектакль «Прости меня, мама».	12 мая 2022	10 чел. Будникова

Музей и картинная галерея –

№ п/п	Название спектакля	Дата	Колич-во
1.	Салаватская картинная галерея. Ознакомились с работами художников Респ. Татарстан	26 октября 2021 г	гр. 9 Пищаева О. Ю
2.	Посещение ИКМ. Обзорная экскурсия	8 ноября 2021 г	Группа № 5. Андреева Н.С.
3.	Посещение ИКМ. Обзорная экскурсия.	1 декабря 2021 г	Бурханова Э.Р. группы № 3, 6.
4.	Картинная галерея. Выставка картин художника Алексея Черного	7 декабря 2021 г.	Ибрагимова Э.Р. Группа № 3
5.	Посещение ИКМ. Урок мужества «Дорогами Великой Отечественной войны».	20 января 2022 г.	группы № 1, 2. Будникова Л.В., Чухнина А.К.
6.	Картинная галерея. Выставки декоративно-прикладного творчества "Салаватские кружевницы" и	10 марта 2022 г.	группа № 5, 8, Чухнина А.К., Салмиярова Л.М.

	"Лоскутный пир"		
7.	Посещение ИКМ. Образовательная программа "Прошлое в настоящем"	18 марта 2022 г.	Группа № 9. Пищаева О.Ю
8.	Картинная галерея. Выставка картин	Июнь 2022	Чухнина А.К., Группа № 5

КДЦ «Агидель»

№ п/п	Название спектакля	Дата	Колич-во
6.	Международный День художника. 20 чел	9 декабря 2021 г.	Чухнина В.А., Петрунина В.А., Андреева Н.С., Слободянюк Л.В.
7.	Новогодний танцевальный вечер «Снеготанцы».	16 декабря 2021 г	70 чел.
8.	Интерактивная программа «Культура, обычаи и традиции русского народа. Свадебный обряд» 70 чел	16 февраля 2022 г.	Будникова Л.В., Салмиярова Л.М., Пищаева О.Ю., Чухнина А.К., Ибрагимова Э.Р.
9.	Кинологический «Космос. Я. Земля»	12 апреля 2022 г.	группа № 2, 5. Андреева Н.С. Чухнина

Центральная Библиотечная Система

№ п/п	Название спектакля	Дата	Колич-во
1.	Этно-лото,	15 декабря 2021 г.	
2.	Новогодняя игра "Поле чудес"!	29 декабря 2021 г	группы № 1, 2
3.	Этно-лото	14 января 2022 г.	
4.	Познавательная викторина по ПДД	19 января 2022 г.	10 чел. Султангулова З.А.
5.	Библиотечный час «Любовь в искусстве».	25 февраля 2022 г.	Группа № 5 Андреева Н.С.
6.	Интеллектуальный квиз "Игры с престолом»	5 марта 2022 г	группы № 5. Андреева Н.С.
7.	Литературный час «Жизнь и творчество Валентина Распутина».	16 марта 2022 г.	группа № 8. Будникова Л.В.
8.	Интеллектуальная игра «Преданья старины глубокой...»	29 марта 2022 г.	Петрунина В.А. группы № 1, 2.
9.	Библиотечный час «Мы вправе знать о праве».	1 апреля 2022 г.	Чухнина А.К. группа № 8.
10.	Библиотечный час «Секреты зеленого мира».	5 апреля 2022 г.	7 чел. Султангулова З.А.
11.	Библиотечный час «ВОВ в литературе»	19 мая	Будникова Л.В. Гр. № 1, 2, 8

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 молодежи. В апреле - мае 2022 г. в колледже была проведена **интегрированная неделя по информатике и финансовой грамотности**. Организатор – Банк России. Воронкова Е.В., Пищаева О.Ю. в течение нескольких недель

принимали участие вместе с детьми разных групп и курсов в онлайн-уроках на различные темы.

[Онлайн-уроки финансовой грамотности http://dni-fg.ru](http://dni-fg.ru)

Администрация Проекта «Онлайн-занятия»
организатор Банк России – мегарегулятор финансового рынка, апрель 2022 г.

Дата	Время	Группа	количество студентов	Тема	Лектор (модератор)	Сертификат
<p>Тестирование по теме: "ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ" https://vk.com/obrprostranstvo Тестирование прошёл: Преподаватель: Воронкова Елена Васильевна</p>						
05.04.22	120	1, 6	50	«Как защититься от кибермошенничеств а. Правила безопасности в киберпространстве.»	Алексей Кудрин	
06.04.22	10.00	9, 2	35	«С деньгами на «Ты» или Зачем быть финансово грамотным?»	Солопова Мария	
07.04.22	09.10	5, 6	15	«Личный финансовый план. Путь к достижению цели»	Ковалёва Наталья	

08.04.22	10.10	8	25	«Всё про кредит или четыре правила, которые помогут»	Шурупов Владимир Петрович.	
20.04.22	10.00	Коллектив УКИПИС	18	«Всё о будущей пенсии»	Фёдорова Галина Юрьевна	
21.04.22	10.00	5	20	«Как начать свой бизнес. Мечтай. Планируй. Действуй»	Сундуков Максим	
27.04.22	14.00	5, 6	16	Вебинар "Актуальные изменения в налогообложении физических лиц в 2022 году".	Лавренчук Е. Н.	

В этом учебном году преподавателем по ОБЖ работал Иркабаев И.Ф.

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	22 декабря 2021 г.	Открытое первенство города Салават по многоборью спасателей, посвященное Дню Героев Отечества и 31-летию МЧС России, среди учреждений СПО и военно-патриотических клубов.	Иркабаев И.Ф.
2	25 мая 2022г.	Открытое первенство г. Салавата по военно-прикладному многоборью среди ОО СПО, ВПО и военно-патриотических клубов, посвященное Герою Советского Союза Василию Семёновичу Бекетову и 77-й годовщине	Организатор МБУ МЦ "Ровесник" г. Салават. Иркабаев И.Ф. группа № 2.

		Победы в ВОВ	
3	21 апреля 2022 г.	День призывника	
4	В течение года	Работа с допризывной молодежью. Прохождение мед. осмотра в военкомате. Составление характеристик. Выдача справок для призывников.	Иркабаев И.Ф. Кл. рук.

Экологические мероприятия всегда актуальны. Традиционные субботники.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	19 сентября 2021 г.	Участие в экологической акции «Сделаем-2021!»	Пицаева О.Ю. Салмиярова Л.М.
2	Октябрь, Апрель	Экологические субботники	все
3	Май 2022	Экологический субботник на территории Духовно-просветительского центра	Чухнина А.К.
4	Май 2022	Экологический субботник по уборке мест захоронений ветеранов ВОВ	Будникова Л.В.

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

Тема профилактики терроризма экстремизма постоянно обсуждается на городских совещаниях. События, происходящие в стране, республике, городе, скулшутинг и другие заставляют заострить внимание на этой проблеме. В последние два года в колледже и в общежитии было установлено видеонаблюдение, сигнализация, турникет, охрана. 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 **общежитии** проживают 35 учащихся – иногородних девушек и 5 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. Также совместные трудовые акции по уборке общежития, ремонту спортивного зала, субботники - сплачивают ученический коллектив, помогают решению совместных задач.

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.

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

1. Профилактика совершения правонарушений.
2. Профилактика суицидальных тенденции.
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.

Программа реализации наставнической деятельности

Форма наставничества: преподаватель – студент

№ п/п	ФИО наставника	ФИО наставляемых	Результаты реализации комплекса мероприятий
1	Андреева Надежда Сергеевна	Евдокимова Анастасия Дмитриевна Гумерова Азалия Камилловна Ямалетдинов Тимур Ильдарович Маметгурбанова Зинаида Анатольевна	Посетила спектакль «Ак калфак» Приняла участие в «Тотальный диктант» Провела конкурс среди 2 курса «Лучший по практике» (Приготовление первых блюд) Провела конкурс среди 2 курса «Лучший по практике» (Приготовление изделий из теста) Провела конкурс среди 3 курса «Лучший по практике» (Приготовление блюд из мяса) Приняла участие в качестве жюри на мероприятие «День менеджера» Посетила с группой картинную галерею «Как писали на Руси» Посетила с группой библиотеку Посетила с группой художественную школу «Жизнь и творчество Дмитрия Григорьевича Левицкого» Провела конкурс по практике среди 4 курса «Приготовление десертов» Посетила с группой «Новогоднюю елку»
2	Будникова Лариса Владимировна	Кузнецова Ольга Вадимовна Павлов Евгений Игоревич Павлова Екатерина Ивановна Садрисламова Любовь Лобанов Дмитрий Евгеньевич Муратова Ильнара Минияновна	Ежедневная работа наставника по организации внеурочной, воспитательной деятельности, общественно-полезных мероприятий, волонтерской деятельности, Содействие в реализации программы «Пушкинская карта».
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 «ПертрI» 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 Саргисович, Исхакова Анжелика Дамировна, Тимербулатова Резеда Рашитовна Василян Карлос Герасимович, Никитина Анна Павловна.	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	Лялькова Галина Ивановна	Галиев Эмиль Альфредович Лысов Андрей Иванович Рыбальченко Кирилл Александрович Шитов Егор Дмитриевич	Подготовка студентов к участию в мастер классе, посвященном «Дню повара». Приняла Участие в городском субботнике. Посещение драмтеатра. Приняла участие в большом этнографическом диктанте
6	Пищаева Ольга Юрьевна	Павлова Анастасия Алексеевна, Хабибуллина Алия Галимовна, Бучина Земфира Ришатовна, Мамаева Дарья Сергеевна Юсупова Руслана	Наставляемая участвовала в Дне повара в УКИПиС, День менеджера в УКИПиС Большой этнографический диктант - 2022 Тестирование в рамках Культурно-исторического фестиваля «Памяти предков – будем достойны!» Тестирование в рамках Общероссийской акции Тотальный диктант "Доступная среда" 2022 посетила КДЦ «Агидель» участие в онлайн-уроке по финансовой грамотности по теме: "Платить и зарабатывать банковской картой"
7	Салмиярова Лилия Маратовна	Косухина Юстина Айдаровна Костенко Максим Андреевич Рахматуллина Юлия Римовна Фильченко Никита Владимирович	Наставляемый посетил осетил моноспектакль "А нам нужна одна победа" в исполнении Д. Спиваковского, КДЦ «Агидель» музыкально-патриотический марафон «ZARоссию»

8	Слободянюк Любовь Васильевна	Мазитова Диана Рамилевна Становова Ольга Михайловна Селезнёва Алёна Григорьевна Ханморзин Кирилл Данилович	Наставляемый был подготовлен к участию ко дню повара, посетил спектакли «Верность, Зулейха открывает глаза» в Салаватском башдрамтеатре, участие в этнографическом диктанте, большая среда, мастер класс по каллиграфии.
9	Султангулова Зульфира Аюповна	Горбачева Светлана Александровна Янбердина Алтынай Данияровна Павлова Екатерина Ягодкина Ульяна Александровна Абдулова Алина Радиловна	<p>Были проведены мероприятия где наставляемые активно участвовали. «Вечер позитива», краеведческое лото «Цвети, Родной Башкортостан», турнир «Смекалистых» Посещает театры . Наставляемая активно участвует в жизни общежития. Участвует в конкурсах. Очень красиво читает стихи. Посещает театры и культурно просвещается, « Библиотечные часы», «Познавательные турниры», «Учебная, пожарная тревога»</p> <p>Активно участвовал в олимпиадах. Принял участие краеведческое лото «Цвети, Родной Башкортостан» турнир «Смекалистых», Этнографический диктант-2022», «День призывника»</p> <p>Очень активно участвовала в жизни общежития, колледжа и города. Активно участвовала в олимпиадах. Краеведческое лото «Цвети, Родной Башкортостан», турнир «Смекалистых», «Вечер позитива», «Этнографический диктант 2022», всероссийская акция «1000 шагов»</p> <p>Участвовала в активно в олимпиадах.</p> <p>Краеведческое лото «Цвети мой Башкортостан», турнир «Смекалистых», «Вечер позитива», всероссийская акция «1000 шагов»</p> <p>Активно участвовала в олимпиадах. Краеведческое лото «Цвети Родной Башкортостан турнир «Смекалистых», Этнографический диктант2022» всероссийская акция «1000 шагов», «Вечер позитива»</p>
	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Рябова Виолетта Вечко Александра Мусатова Анастасия	<p>Участие в мастер- класс онлайн по приготовлению и оформлению у Полины Филимоновой по теме: «Муссовые торты».</p> <p>Онлайн мастер класс по приготовлению «Пряников с айсингом», мастер класс по приготовлению и оформлению, блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы, хлебобулочной промышленности.</p>

29.Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики.

В профилактической работе Салаватский филиал УКИПиС взаимодействует со многими организациями и учреждениями города Салават.

Филиал ГБПОУ Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса в г. Салават взаимодействует с ОДН ОУУПи ПДН УВД. Совместный план работы предусматривает мероприятия различной направленности. В течение года происходит обмен информацией по совершенным правонарушениям, обучающимся, семьям, находящимся в социально опасном положении. Совместно с инспектором ОДН, мастерами п\о и классными руководителями выявляются и ставятся на внутренний контроль обучающиеся «группы риска». Участковым инспектором проводятся индивидуальные профилактические беседы с обучающимися, состоящими на контроле в колледже, учете в ОДН, лекции на темы: «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних», «Как не стать жертвой преступления». При необходимости совместно посещаются квартиры обучающихся.

В медицинских организациях города Салават студенты колледжа проходят ежегодные медицинские профессиональные осмотры. По согласованию с главным врачом студенты колледжа проходят профилактический осмотр в Салаватском наркологическом диспансерном отделении. Ежегодно специалисты противотуберкулезного диспансера посещают колледж с лекцией о профилактике туберкулеза.

В воспитательной работе колледжу содействие оказывает городской Центр психологической помощи «Доверие». На основе договора о совместной деятельности в течение года проводятся лекции, встречи со специалистами ЦПП. Детям и их родителям оказывается социально-психологическая помощь.

Социальный педагог в течение года постоянно взаимодействует с отделом опеки и попечительства, получает информационную поддержку, юридическую консультацию, работает по выполнению запросов отдела опеки (правоустанавливающая документация, заявки на проездные, подарки, списки сирот и т.д.).

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 2021-2022 учебный год обучающимся филиала колледжа было совершено 5 правонарушения. На первый курс приходят обучающиеся уже состоящие на профилактическом учете в КДН и ЗП. В течение года в колледже сняты !!! с учета 6 обучающихся и родителей: (в 2020 - 2021 году – сняты 9 чел.!)

По приглашению Историко-краеведческого музея педагогический и ученический коллектив колледжа систематически посещает мероприятия, проводимые в музее и выставочном зале. Коллективно посещаем спектакли СБД театра. Постоянно посещаем в качестве зрителей городские спортивные и культурные мероприятия, проводимые в КДЦ «Агидель», во Дворце спорта «Нефтехимик» и т.д. Коллектив колледжа является активным участником мероприятий, организованных Комитетом по делам молодежи, МЦ «Ровесник»: соревнования по военно-спортивному многоборью, трудовые и экологические акции, «День студента», летний лагерь.

30. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации по состоянию на 31.12.2022

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:	152 человек
1.1.1	По очной форме обучения	152 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	65 человек
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	47 человек 98 %
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	73 человек 38,6 %
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	15 человек 60%
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	13 человек 86,7 %
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	15 человек 100%
1.11.1	Высшая	11 человек 73,3%
1.11.2	Первая	4 человек 26,6%
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	15 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) *	189 человек
2.	Финансово-экономическая деятельность	
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	146741,53 тыс. руб.
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	1600,23 тыс. руб.
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	81,56 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	102,48%

	Федерации	
3.	Инфраструктура	
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	22кв.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	50человек 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
4.3.2	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
4.3.3	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
4.4	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	0 человек
4.4.1	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 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

29. 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	02.23.01.000M.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
1	2	3
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.00.00 Экономика и управление		
38.01.02	Продавец, контролер - кассир	очная
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	очная

	в общественном питании	
Дополнительные образовательные программы		
	Повышение квалификации	очная
	Профессиональная подготовка и переподготовка	очная

Приложение № 3

Динамика контингента

Код	Профессия/специальность	2021 -2022 гг.		
		Общее количество чел.	Выпуск	Отсев
38.01.02	Продавец, контролер - кассир	25	25	0
43.01.09	Повар, кондитер	127	22	23
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	37	0	7
Общий контингент по профессиям/специальностям:		189	47	30

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
43.01.09 Повар, кондитер, 3 года 10 месяцев

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
1. Общая продолжительность обучения	199
2. 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 № 6

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 № 7

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 № 8

Динамика приема

код	Специальность, профессия	2020			2021			2022		
		КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения
38.01.02	Продавец, контролер – кассир	25	25	100	25	25	100	25	25	100
43.01.09	Повар, кондитер	25	25	100	50	50	100	40	40	100
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	25	25	100	-	-	-	-	-	-
Всего		75	75	100	75	75	100	65	65	100

Заведующий филиала
(ФИО)

И. Ф. Чупина

Н. Ф. Чупина