

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С


Н.Ф.Чупина



Отчет о результатах самообследования

**филиала государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан.**

Отчет о результатах самообследования за 2019 год.

I. 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: приемная – 3476-35-21-73 , бухгалтерия – 3476-35-85-59, заведующий учебной частью, социальный педагог – 3476-35-21-80.
- 1.5. Учредители: Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей.
- 1.6. Организационно-правовая форма Учреждения: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение.
- 1.7. Лицензия Серия 02 Л 01 №0005346 бессрочно, выдано Управлением по контролю и надзору в сфере образования 19.01.2016г. № 3604.
- 1.8. Свидетельство о государственной аккредитации Серия 02А03 № 0000104 до 17 декабря 2020 года, выдано 27.01.2016г. № 1913.
- 1.9. Профиль:
 - 43.00.00. Сервис и туризм
 - 38.00.00. Экономика и управление.

На бюджетной основе:

- 43.01.09. Повар, кондитер
- 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
- 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

На платной основе:

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.

Базовые предприятия:

1. МУП «Общепит» г. Салават
 2. ИП Янгиров Р. А. кафе «Айгуль»
 4. ИП Захарова Г. А. Кафе «Ешь-ка»
 5. ИП Даутова Э.Р. кафе «Green Way»
 6. ИП Краснова Н. В. кондитерский цех ООО «Мария»
 7. ИП Ямилова М. В. «Торт Мастер»
 8. ИП Кузнецов А. В. «Редбокс»
 9. ООО «Весна»
 10. ООО «1000 мелочей»
 11. 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

Кадры:

- штатное количество –26, фактически- 20,4
- в том числе АУП по штату – 2, фактически – 2,0
- мастеров п/о, по штату - 3,5, фактически- 3,0
- преподавателей по штату- 10, фактически- 5,8
- совместители по штату – 0, фактически 4,1
- прочие по штату – 6,5, фактически 5,5
- Количество кружков- 0, секций-0, клубов-1, музеев – 2.
- Количество преступлений за последний год: не зарегистрировано

II. Социальный паспорт по состоянию на 31.12.2019 год

Всего обучающихся	162
Несовершеннолетних	68
В академическом отпуске	9
Обучающиеся из многодетных семей	47
Обучающиеся из малообеспеченных семей	28
Неблагополучные семьи	1
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	12
Обучающиеся-инвалиды	0
Обучающиеся с хроническими заболеваниями	123
Обучающиеся подготовительной медицинской группы	21
Обучающиеся специально-медицинской группы	2
Обучающиеся, освобожденные от физкультуры	4
Обучающиеся, состоящие на учете в КДН и ЗП, ОДН УВД	3
Обучающиеся, состоящие на внутреннем контроле	2
Обучающиеся, направленные в наркодиспансер для консультации	1
Обучающиеся, совершившие преступление	0
Количество обучающихся, длительное время не посещающих занятия без уважительной причины	1
Количество обучающихся, занимающихся в - кружках, спортивных секциях, клубах филиала УКИПиС	20
- в учреждениях дополнительного образования	10
- в учреждениях культуры и спорта	16
Количество обучающихся, участников	3
- республиканских олимпиад по предметам	
- конкурсов профессионального мастерства	0
- фестивалей художественного творчества	10
Обучающиеся, получающие:	81
- государственную академическую стипендию	
- государственную социальную стипендию	26
- компенсацию на бесплатное питание	23

Руководители образовательного учреждения

1.10. Заведующий филиала: Чупина Нина Федоровна

1.11. Заведующий учебной частью: Воронкова Елена Васильевна

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.

Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования на 31.12.2019

III. Основные образовательные программы

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (1 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	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
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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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**
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 квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер (1 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
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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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*
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней 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*
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
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
43.01.09 Повар, кондитер (2 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
	Индивидуальный проект по дисциплине ОУД.01
ОУД.03	Английский язык
	Индивидуальный проект по дисциплине ОУД.03
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Обществознание
ОУД.08	Естествознание
ОУД.09	Астрономия
ОУД.10	География
ОУД.11	Экология
	Профильные
ОУД.12	Математика
ОУД.13	Информатика
ОУД.14	Экономика
ОУД.15	Право
ОУД.16	Башкирский язык/Родной язык
ОУД.17	Психология
	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
ОПД.15	Финансовая грамотность
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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
МДК 02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней 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
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
МДК05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
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
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (3 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	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Обществознание
ОУД.08	Естествознание
ОУД.09	Астрономия
ОУД.10	География
ОУД.11	Экология
	Профильные
ОУД.12	Математика
ОУД.13	Информатика
ОУД.14	Экономика
ОУД.15	Право
ОУД.16	Башкирский язык/Родной язык
ОУД.17	Дизайн в профессии
ОУД.18	Психология
	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 в общественном питании*
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной 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	Современные технологии приготовления пищи
ОПД.14	Финансовая грамотность
ОПД.15	Рисование и лепка
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*
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*
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
МДК.02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
МДК.02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
МДК.02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*
УП. 02	Учебная практика
ПП. 02	Производственная практика
МДК.02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней 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
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента*
УП. 05	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика
МДК.05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
УП. 05	Учебная практика
ПП. 05	Производственная практика
МДК.05.03	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

№ 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	26
<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	111
<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

2. 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	26	26	-	-	-
2	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	111	26	42	43	-
3	Продавец, контролер-кассир	10 месяцев		25	25	-	-	-
ИТОГО				162	77	42	43	-

IV. Количественные данные по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих кадров (за последние 3 года)

Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям за 2017 - 2019 гг.

Профессии	2017			2018			2019		
	Переподготовка	Повышение квалификации	Итого	Переподготовка	Повышение квалификации	Итого	Переподготовка	Повышение квалификации	Итого
Повар	12	11	23	-	-	-	9	45	54
Кондитер	-	-	-	1	-	1	-	-	-
Повар, кондитер	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Продавец, контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО	12	11	23	1	-	1	9	45	54

V. Анализ работы методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2019 год

Преподаватели и мастера производственного обучения работали над методической проблемой комиссии и над индивидуальными методическими проблемами.

Разработки:

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

Повышение профессионального уровня:

- Презентация лично-профессиональных достижений педагогов:
- Круглый стол «Формы и методы педагогического сотрудничества с обучающимися» (Салмиярова Л.М., преподаватели, мастера п/о)
 - Психологический практикум для педагогов «Создание атмосферы психологической поддержки в классе».
 - Выступления и доклады на заседаниях МК:

- «Подготовка студентов к научно – практической конференции обучающихся «В мир поиска, в мир творчества, в мир науки»» (Салмиярова Л.М.),
- «Использование на уроках производственного обучения технологии проблемных ситуаций (Петрунина В.А.),
- «Создание условий для эффективного развития научно-исследовательских и творческих способностей студентов» (Будникова Л.В.),
- «Управление самостоятельной деятельностью студентов, дидактические принципы организации» (Воронкова Е.В.),
- «Разработка и совершенствование фонда оценочных средств» (Ибрагимова Э.Р.),
- «Современные методы контроля качества производственного обучения» (отв. Слободянюк Л.В.),
- «Создание мини-сайтов преподавателями и мастерами п/о, как одной из форм сетевого взаимодействия» (Пищаева О.Ю.).

Проведены открытые уроки, занятия, мероприятия:

Открытые уроки:

- по химии «Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева» в гр. 7, (преп. Салмиярова Л.М.);
- по МДК 02.01 «Приготовление блюд из запеченных овощей» в гр.3 (преп. Ибрагимова Э.Р.)
- по информатике «Представление информации в различных системах счисления» в гр. 7 (преп. Пищаева О.Ю.)
- по учебной практике ПМ 07 "Приготовление сладких блюд и напитков" гр.5,6 (мастер п/о Слободянюк Л.В.);

Предметные недели:

- Предметная неделя естественных наук (Салмиярова Л.М.);
- Всероссийская неделя сбережений (Воронкова Е.В.).

Мероприятия профессиональной направленности:

- Городская Ярмарка вакансий "Дорогу молодым" (конференц-зал бизнес-центра "Юг-Башкортостана", апрель, 2019).
 - Мастер-класс: "Весенний десерт" (мастер п/о Петрунина В.А.)
 - Сервировка стола: "Весеннее настроение« (преп. Пищаева О.Ю.)
- Профессиональный марафон знаний обучающихся (группы 2, 3 курсов преподаватели: Воронкова Е.В., Ибрагимова Э.Р., Андреева Н.С., Пищаева О.Ю., Чупина Н.Ф., мастера п/о Лялькова Г.И., Слободянюк Л.В., Петрунина В.А.).
- Посвящение в студенты и в профессию (преп., Ибрагимова Э.Р.)
- Мастер - класс по теме: "Блинчики фаршированные« (март 2019, гр.7, преп. Ибрагимова Э.Р.).
- Выпускной государственный экзамен: июнь 2019г, гр. 2, 3 профессия повар, кондитер – гр. 1 профессия продавец, контролер-кассир - мастера п/о Слободянюк Л.В., Петрунина В.А., преподаватель: Пищаева О.Ю.; гр. 1 профессия продавец, контролер-кассир.

Общеобразовательные мероприятия:

- Декада спорта и здоровья.
- Интеллектуальный марафон по общеобразовательным и профильным дисциплинам (февраль 2019, I-II курсы, отв. Салмиярова Л.М.);
- Неделя, посвящённая 100-летию образования БАССР (преп. Воронкова Е.В., март 2019):
 - Работа в блоках: «Башкортостан. Традиции. Обычаи. Быт» (Игина А.), «Башкортостан. Искусство» (Шайсултанов А.), « Башкортостан. Спорт» (Валитов Р., Шакиров Д.), «Башкортостан. Природа. Семь чудес края» (Салимьянов Д.), «Башкортостан. Народы» (Зайнуллина А., Егорова К.). Подготовка, наглядность: Поселянина А., Гайсин Г., Имаева Е., Тучкина А., Латыпова Р..
 - Показ исторического фильма "Первая Республика"
 - Викторина "100 причин для гордости", посвящённая 100-летию образования БАССР.
- Круглый стол «Волонтерское движение – современный ответ комсомольцам-добровольцам, посвященный 100-летию образования ВЛКСМ» (Воронкова Е.В.).
- Литературный вечер, посвященный М. Кариму «Человек по имени Вечность» (Будникова Л.В.).
- Мероприятия по вопросу безопасного Интернета (март-май, 2019г., преп. Пищаева О.Ю.):

- Анкетирование студентов 2 курса по теме: «Осторожно, вирус!»
- Беседы со студентами колледжа с 1- 3 курс (инструктаж) по профилактике киберпреступности.
- Выставка плакатов «Мы – за безопасный Интернет! Гр. 2 - Габбясова А., Евдокимова С.; гр.3- Шайсултанов А., Яковлев В.; №4- Люцко П.; гр.7- Кобаненко А., Яруллина Л.; гр. 6- Петрова А.
- Участие в международном конкурсе «Час безопасности» - студенты 1и 2 курса (14 чел.).

- Квест-игра для студентов "Погружение в науки" (23.05.2019, преп. Салмиярова Л.М., Алексеева Е.А., Будникова Л.В., Бармин В., Воронкова Е.В., Ибрагимова Э.Р., Пищаева О.Ю.).

- Мероприятие «А, ну-ка, парни» (февраль, преп. Бармин В.Л.).

-Конкурс "Самые обаятельные и привлекательные", посвящённый Международному женскому дню (преп. Салмиярова Л.М.).

- "Экологический диктант" (ноябрь, Пищаева О.Ю.).

- Экскурсионная поездка в г. Уфу с посещением планетария, Музея боевой славы РБ, мечети Ляля-Тюльпан. (18.05.2019, преп. Салмиярова Л.М.).

- Поездка в г.Уфу на мюзикл "Снежная королева" (25.12.2019, преп. Воронкова Е.В.).

Достижения студентов:

Сертификат за участие во Всероссийском конкурсе молодежных проектов "Если бы я был президентом", организованным "Центром развития молодежного парламентаризма" и Палатой молодых законодателей при Совете Федерации Федерального Собрания РФ в номинации: "Моя программа" (преп. Воронкова Е.В., участник - Ваганова К.)

Участие обучающихся во Всероссийских дистанционных олимпиадах «ФГОС ТЕСТ»

- литература (преп. Будникова Л.В., март 2019: Хомутовская С.– 1 место по РБ, 2 место по РФ, Шайсултанов А.– 3 место по РБ),

- русский язык (преп. Будникова Л.В., март 2019: Евдокимов А.,– 1 место по РБ, 2 место по РФ, октябрь 2019- Шитов Е.- 1 место, Банникова Е. -2 место, Жаринова Е. -3 место по РБ).

- информатика (преп. Пищаева О.Ю., апрель 2019: Стрижкова А. – 2 место, Габбясова А. – 3 место по РБ, декабрь: Пашкова К. – 2 место, Игина А., Комиссарова А. – 3 место по РБ),

- физика (преп. Салмиярова Л.М., Комиссарова А., Мусатова А.- 2 место по РБ),

- математика (преп. Алексеева Е.А., апрель 2019: Шайсултанов А., - 3 место по РФ и РБ, Егорова К. 3 место по РБ, декабрь 2019: Шитов Е. – 2 место по РФ и РБ, Гайсин Г., Усманов И., Хазимухаметова Р., Шайсултанов А., - 1 место по РБ, Евдокимова С., Шакиров Д. – 3 место по РБ).

Участие во Всероссийских дистанционных викторинах ФГОСТЕСТ

- Исторический марафон «Великая Отечественная война» (преп. Воронкова Е.В., Потемкина Т, Хамрагазиев Т. - 1 место по РФ, 1 место по РБ)

- Участие в Международном конкурсе «Час безопасности» от проекта «Инфоурок» (май 2019, преп. Пищаева О.Ю., Шайсултанов А., Дашкина А. – 3 место).

- Международном дистанционном конкурсе «Звездный час» по информатике от проекта «KONKURS.INFO» (декабрь 2019, преп. Жаринова Е. – 3 место).

Участие в Республиканских олимпиадах среди обучающихся СПО март 2019

- по русскому языку (Петрова А., гр.6, преп. Будникова Л.В. – 1 место, диплом УГНУ – 1 место),

- по истории (Ваганова К., гр. 4, преп. Воронкова Е.В. - 5 место, диплом УГНУ – 2 место),

- по физике (Кобаненко А., гр.7, преп. Салмиярова Л.М. - 10 место),

- по математике (Ваганова К., гр. 4, , преп. Алексеева Е.А.- 5 место, диплом УГНУ – 2 место).

Участие в городских мероприятиях

- Клуб молодого избирателя, территориальная избирательная комиссия городского округа совместно с городским Клубом " Молодой избиратель " провели общегородское мероприятие - " Я-гражданин России! " (15.02.2019, преп. Воронкова Е.В.).

- Республиканская акция «Блокадный хлеб», КДЦ «Агидель» (27.01.2019, преп. Воронкова Е.В)

- Городской конкурс памяток (буклетов) для впервые голосующих избирателей на тему: «Я иду на выборы»,

- День российского предпринимательства (КДЦ "Агидель", 24.05.19, гр. 3, преп. Воронкова Е.В.).

- первенство г. Салават по военно-прикладному многоборью среди учреждений среднего профессионального образования и военно-патриотических клубов, посвященное Герою Российской Федерации Трубанову В. Е. (17.05.2019, преп. Бармин В.Л.).

- Соревнования по баскетболу среди юношей в Салаватском индустриальном колледже (преп. Бармин В.Л.).

Организация работы в социальной сети «Контакт, группа УКИПиС»: Будникова Л.В., Воронкова Е.В., Салмиярова Л.М.

- Организация конкурсов «Фото со снеговиком», «Мое самое любимое праздничное блюдо» (Воронкова Е.В.);

- Презентация проведения практических работ по МДК (Ибрагимова В.А., Андреева Н.С.);

- Презентация прохождения производственной практики (Петрунина В.А.).

Презентация лично-профессиональных достижений педагогов:

- создан банк методических разработок преподавателей;

- составлены портфолио для аттестации (преп. Ибрагимова Э.Р., Салмиярова Л.М.).

Награждение педагогов:

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

- Благодарственное письмо Министерства образования РБ за подготовку победителя в Республиканской олимпиаде среди обучающихся СПО по русскому языку и литературе (Будникова Л.В.).

- Благодарность за активное участие в проекте «Инфоурок» при проведении международной викторины «Час безопасности» - Пищевая О.Ю.

- Благодарность проекта «Инфоурок» за существенный вклад в развитие крупнейшей он-лайн библиотеки методических разработок для учителей – Салмиярова Л.М.

- Благодарность за подготовку лауреата открытой заочной интернет-викторины «Жемчужина Башкортостана» (Будникова Л.В.).

- Почетная грамота от образовательного портала «Продленка» - Пищевая О.Ю.

- Свидетельство о подготовке победителя в Международном конкурсе «Час безопасности» от проекта «Инфоурок» (преп. Пищевая О.Ю.).

- Свидетельство о подготовке победителя в Международном дистанционном конкурсе «Звездный час» по информатике от проекта «KONKURS.INFO» (преп. Пищевая О.Ю.).

- Свидетельства о публикации методических материалов интернет-проекте «Копилка уроков – сайт для учителей», сайтах "Видеоурок", "Перемена", "Урок РФ", «Инфоурок», «Продленка» – преп. Будникова Л.В., Воронкова Е.А., Алексеева Е.А., Салмиярова Л.М..

- Сертификат участника Тотального диктанта по русскому языку (Будникова Л.В.).

- Сертификаты по: стартовое тестирование на знание требований охраны труда - сертификат; компьютерное тестирование на знание требований охраны труда «Обучение и инструктажи» - сертификат, комп. тестирование на знание требований охраны труда «Промышленная безопасность» - сертификат, компьютерное тестирование на знание требований охраны труда «Комплексное тестирование по охране труда: Часть 1» (Пищевая О.Ю.)

Повышение квалификации:

- повышали квалификацию в ООО "Центр независимой оценки содержания и качества образования "Открытая Академия" по программе "Обучение педагогических работников навыкам оказания первой медицинской помощи" (все преподаватели и мастера производственного обучения);

- обучались на дистанционных курсах ГАУ ДПО ИРО РБ «Совершенствование ИКТ – компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (Алексеева Е.А., Воронкова Е.В., Будникова Л.В., Пищевая О.Ю., Петрунина Л.В., Салмиярова Л.М., Лялькова Г.И.);

- участие в республиканском семинаре «Воспитательная система ПОО: вызовы современности» (Будникова Л.В.);

- участие в республиканском вебинаре «Подготовка к республиканским предметным олимпиадам» (Алексеева Е.А., Воронкова Е.В., Будникова Л.В., Салмиярова Л.М.);

- участие в зональном семинаре «Комплексный опыт по предотвращению суицидов и

деструктивного поведения: эффективные методы профилактики и практической помощи» (Будникова Л.В.).

Аттестация:

преподавателям Салмияровой Л.М.; Ибрагимовой Э.Р. присвоена высшая квалификационная категория

VI. Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках за 2019 год

<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	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
2	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной части	высшее	Высшая категория, Отличник образования РБ	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
3	Мухаметшина Анна Николаевна	заведующий учебной частью (д/отпуск)	высшее	Первая категория	8347635-21-80 pl133-s@mail.ru
<i>Преподавательский состав</i>					
1	Будникова Лариса Владимировна	социальный педагог	высшее	Высшая категория	8347635-21-80 pl133-s@mail.ru
2	Андреева Надежда Сергеевна	педагог-психолог	высшее	-	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
3	Ибрагимова Эльвира Рифовна	преподаватель	высшее	Высшая категория	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
4	Пищаева Ольга Юрьевна	преподаватель	высшее	Высшая категория Почетная грамота МОиН РФ	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
5	Салмиярова Лилия Маратовна	преподаватель	высшее	Высшая категория	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
<i>Мастера производственного обучения</i>					
1	Петрунина Виктория Александровна	мастер производственного обучения	высшее	Первая категория	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
2	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер производственного обучения	сред.-спец.	Первая категория	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
3	Лялькова Галина Ивановна	преподаватель	сред.-спец.	Высшая категория Отличник образования РФ	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
<i>Воспитатели в общежитии</i>					
1	Потехина Юлия Анатольевна	воспитатель (д/отпуск)	высшее	Высшая категория	8347635-51-65 pl133-s@mail.ru
2	Султангулова Зульфира Аюповна	воспитатель	высшее	-	8347635-51-65 pl133-s@mail.ru

VII. 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», ПСССЗ 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 5 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.

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, слайсер HBS-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, блендер, миксер, холодильник бытовой.
101	Учебная кухня ресторана Учебный кулинарный цех	Машина протирачная 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.
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, мультимедиапроектор, 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»	15	Холодильный шкаф
2	Плита индукционная настольная UN-3.КС	16	Водонагревательный котел
3	Весы РН 10Ц 13У	17	Электросковорода,
4	Весы РН 6Ц 13У	18	Машина протирочная для овощей
5	Электрические плиты	19	Электромясорубки
6	Настольный миксер	20	Электроводонагреватель
7	Столы разделочно-производственные	21	Весы Штрих М5Т
8	Взбивальная машина	22	Весы ТВ-S-200
9	Микроволновая печь	23	ККМ «Меркурий – 140К»
10	Шкаф жарочный	24	ККМ «Ока – 102Ф»
11	Весы Штрих М5	25	ККМ «АМС – 100Ф»
12	Весы ВЕ-151 Е2	26	ККМ «Орион – 100К»
13	Блендер	27	ККМ «Касби – 02К»
14	Универсальный привод	28	Кассовый POS-терминал «Штрих mini POS»

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.

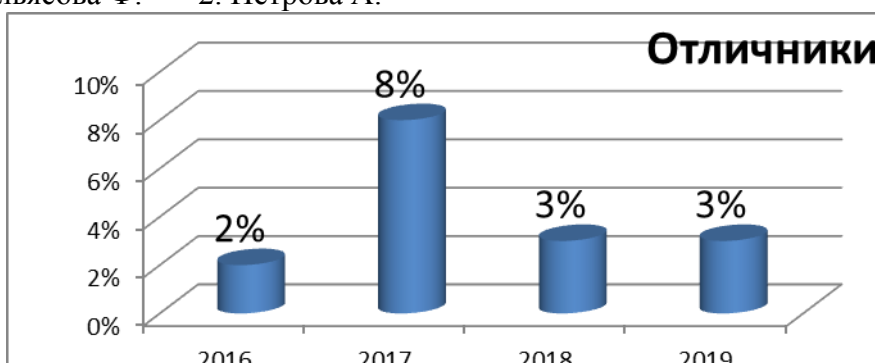
ИТОГИ

успеваемости студентов по теоретическим дисциплинам за 2018-2019 учебный год

«Отличники» – 4 чел. – 3 % (2018 – 3 % 2017 – 8%, 2016 – 2 %)

Группа № 5: Акшинцева С. 2. Степанова Д.

Группа № 6: Ильясова Ф. 2. Петрова А.



«Ударники» – 44 чел. – 37 % (2018 – 25 % 2017 – 29 % 2016 – 35 %)

Группа № 2: Ахрименко Е., Бикташев А., Вечко А., Габбясова А., Шакиров Д.

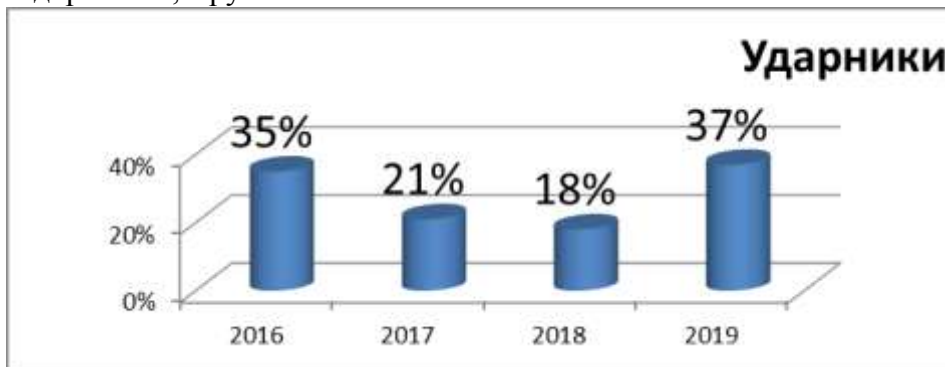
Группа № 3: Валитов Р., Гизатуллина Н., Игина А., Китанина А., Салимьянов Д., Усманов И., Хазимухаметова Р., Хамутовская С., Шайсултанов А.

Группа № 4: Акулова С., Ваганова К., Горбатова Е., Дашкина А., Егорова К., Ибрагимова Д., Ниязгулова Д., Поселянина А., Сафиуллин А., Стрижкова А

Группа № 5: Акшинцева С., Бизикина А., Михайлова А., Павлова А., Стручкова Л, Степанова Д.

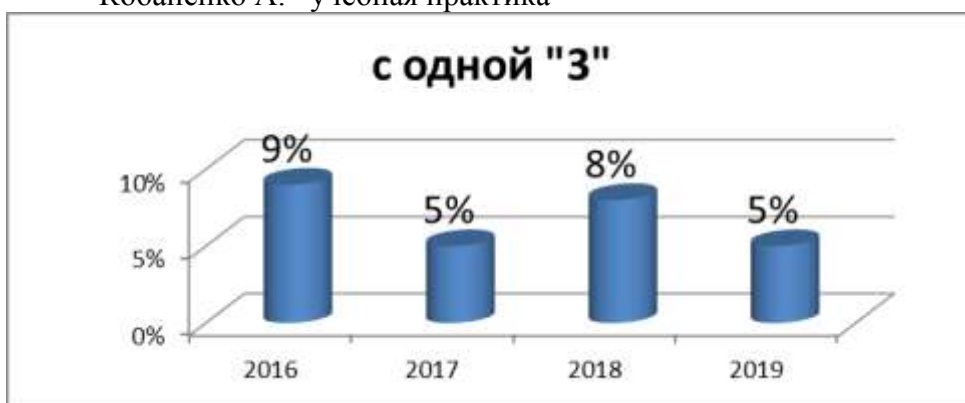
Группа № 6: Атаманченко Е., Ильясова Ф., Петрова А., Шаймуратов А., Лукьянчикова С., Алымбаева А., Алымбаева Э.

Группа № 7: Абсалямова А, Бегун А, Евдокимов А, Ишмакаева Ф, Логинова Р, Мустафина А, Фёдорова М., Яруллина Л.



Студенты с одной «3» - 6 человек – 5 % (2018 - 8 %, 2017 – 5 % 2016 – 9 %)

- ✓ Группа № 5 – Сабитова Д. - география
- ✓ Группа № 6 – Гумеров И. – экономические и правовые основы производ-ой деятельности
- ✓ Группа № 7 – Бегун А., Евдокимов А. – калькуляция, Морозкина А. – обществознание,
- ✓ Кобаненко А. –учебная практика

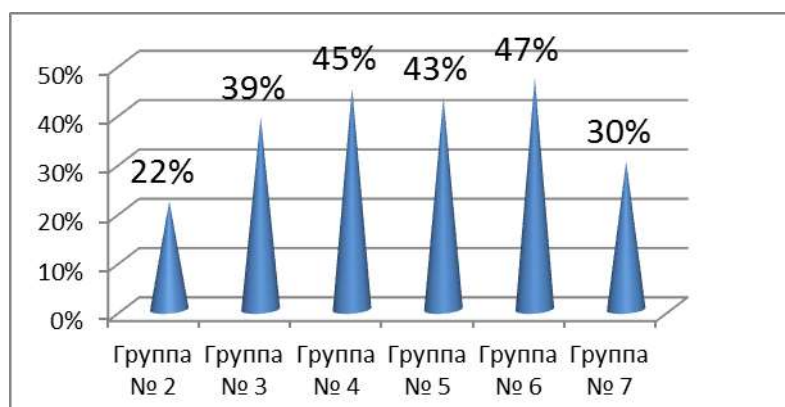


Не успевающие «2» - НЕТ. (2018 – 5 чел., 2017 – 1 чел.)

АНАЛИЗ

успеваемости студентов по теоретическим дисциплинам за 2018 - 2019 уч. г.
Качество знаний по группам. 2019 год

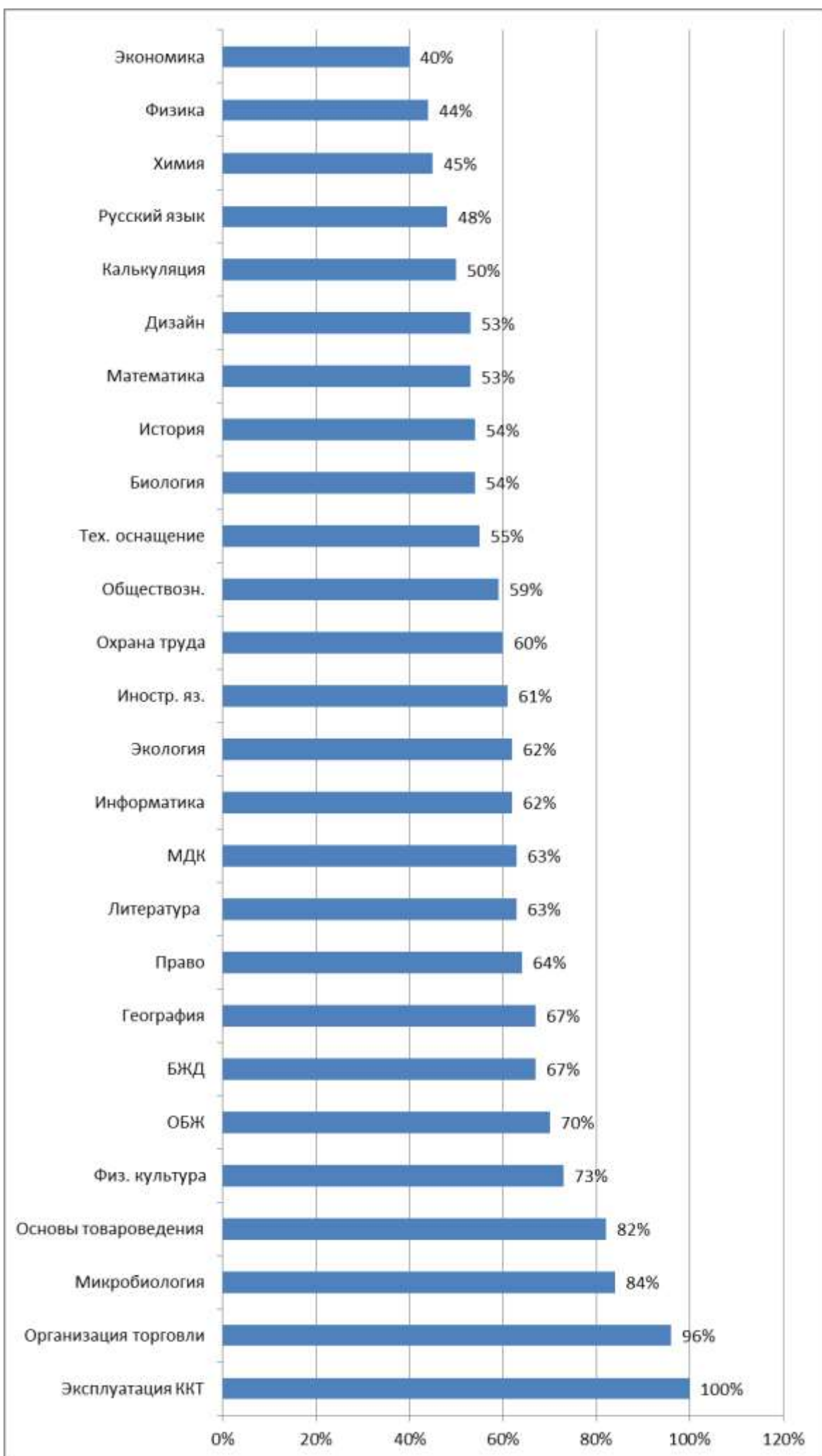
№ группы	Кол-во уч-ся	Ударников и отличников	% качества знаний	Неуспевающих	% успеваемости
2	23	5	22 %	-	100%-83%
3	23	9	39 %	-	100%-78%
4	22	10	45 %	-	100%-76%
5	14	6	43 %	-	100%-93%
6	17	8	47 %	-	100%-94%
7	23	7	30 %	-	100%-83%
Итого	130	44	38 %	-	100%-85%



АНАЛИЗ

качества знаний и успеваемости по учебным дисциплинам за 2018 – 2019 уч. года

	Преподаватель	Предмет	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по кач-вузн ан.
1	Алексеева Е.А.	Математика	-		53 % (49 %)	(100)	3,6	16
2	Будникова	Литература	-	3 (2)	63 % (73 %)	98 % (100)	4	9
3	Л.В.	Русский язык	-	1 (5)	60 % (48 %)	99 % (95)	3,7	18
4	Воронкова	Экономика	-	1 (2)	40 % (54 %)	99 % (96)	3,5	21
5	Е.В.	История	-	3 (5)	54 % (61 %)	94 % (100)	3,8	15
6		Право	-	4 (1)	64 % (76 %)	98 % (100)	3,9	8
7		Обществознание	-	4 (3)	59 % (52 %)	92 % (100)	3,7	13
8		Калькуляция	-	7	50 %	94 % (100)	3,7	17
10	Бармин В.Л.	ОБЖ	-	6	70 %	87 % (100)	3,8	6
12		Физ. культура	-	6	73 %	(100)	3,9	5
13	Ибрагимова ЭР	МДК	-	1 (35)	63 % (62 %)	86 % (100)	3,9	9
14	Мухаметшина А.Н.	Основы товароведения	-	2	82 % (53)	96 % (100)	4,2	4
15	Пищаева	Тех. оснащение	-	3 (8)	55 % (59 %)	100	3,5	14
16	О.Ю.	Экология	-	3 (6)	62 % (60 %)	(100)	3,8	10
17		Дизайн в профессии	-	1 (6)	53 % (67 %)	(100)	3,6	16
18		Информатика	-	6 (9)	62 % (56 %)	(100)	3,9	10
19		Охрана труда	-	3 (4)	60 % (68 %)	(100)	3,6	12
20		Организация торговля	-	-	96 % (76 %)	(100)	4,2	2
21		Эксплуатация ККТ	-	-	100 %	100 %	4,2	1
22	Салмиярова	Химия	-	3 (3)	45 % (38 %)	(100)	3,6	19
23	Л.М.	Физика	-	- (4)	44 % (52 %)	95 % (100)	3,5	20
24		Иностранный язык	-	- (4)	61 % (49 %)	88 % (100)	3,7	11
25		Биология	-	3 (4)	54 % (37 %)	(100)	3,5	15
26		География	-	4 (4)	67 % (49 %)	% (100)	3,9	7
27	Чупина Н.Ф.	Микробиология, Санитария	-	2	84 % (60)	96 % (100)	4	3



ИТОГИ

стартового контроля знаний обучающихся сентябрь 2019 г.

	Дисциплина	Преподаватель	Группы					
			№ 5 1 курс	№ 6 1 курс	№ 2 2 курс	№ 3 2 курс	№ 4 3 курс	№ 7 3 курс
1	Математика	Алексеева Е.А.	68 %	45 %	43 %	56 %	-	-
2	Русский язык	Будникова Л.В.	56 %	64 %	62 %	45 %	-	-
3	Химия	Салмиярова Л.М.	-	-	-	-	56 %	41 %
4	Естествознание	Салмиярова Л.М.	26 %	29 %	36 %	45 %	-	-
5	Информатика	Пищаева О.Ю.	-	8 %	-	-	-	-
6	МДК	Ибрагимова Э.Р.	-	-	47	63	69	72

ИТОГИ

итогового контроля знаний обучающихся июнь 2019 г.

	Дисциплина	Преподаватель	Группы					
			№ 2 1 курс	№ 3 1 курс	№ 4 2 курс	№ 7 2 курс	№ 5 3 курс	№ 6 3 курс
1	Математика	Алексеева Е.А.	33 %	45 %	65 %	75 %	-	-
2	Русский язык	Будникова Л.В.	52 %	50 %	77 %	62 %	-	-
3	Литература	Будникова Л.В.	94 %	70 %	76 %	71 %	-	-
4	Основы калькуляции	Воронкова Е.В.	44 %	68 %	-	-	-	-
5	Обществознание	Воронкова Е.В.	-	-	60 %	74 %	-	-
6	Химия	Салмиярова Л.М.	-	-	55 %	24 %	53 %	50 %
7	Биология	Салмиярова Л.М.	24 %	52 %	63 %	62 %	-	-
8	Физика	Салмиярова Л.М.	48 %	39 %	-	-	-	-
9	Астрономия	Салмиярова Л.М.	65 %	57 %	-	-	-	-
10	Иностранный яз.	Салмиярова Л.М.	-	-	56 %	81 %	-	-
11	Информатика	Пищаева О.Ю.	-	-	90 %	95 %	-	-
12	Тех. оснащение	Пищаева О.Ю.	-	-	67 %	80 %	-	-
13	МДК	Ибрагимова Э.Р.	57 %	48 %	59 %	78 %	-	-

Результаты итоговой аттестации (экзамен)
по общеобразовательным дисциплинам 2019 г.

№ п/п	Дисциплина	Качество знаний		Средн.
		Группа № 4	Группа № 7	
1	Математика	65 %	75 %	70 %
2	Русский язык	59 %	65 %	62 %
3	Экономика	гр. № 2 - 38 %	гр. № 3 - 45 %	41 %

**Анализ качества знаний студентов по профессии Повар, кондитер
за 2019 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов								
5	16	5	5	5	0	1	63	4
6	18	3	9	5	0	1	67	3,9
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста								
5	16	5	6	3	0	2	69	4,1
6	18	3	7	5	0	3	56	3,9
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов								
5	16	6	5	3	0	2	69	4,2
6	18	2	8	7	0	1	56	3,7
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы								
5	16	6	5	3	0	2	69	4,2
6	18	3	6	7	0	2	50	3,8
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы								
5	16	6	4	4	0	2	63	4,1
6	18	2	7	7	0	2	50	3,8
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков								
2	23	11	7	5	0	0	78	4,3
3	22	4	7	10	0	1	50	3,7
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий								
2	23	4	13	6	0	0	74	3,9
3	22	6	3	12	0	1	41	3,7
ИТОГО							61	4

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами								
1	25	8	17	-	-	-	100	4,3

МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами								
1	25	4	19	2	-	-	92	3,8
МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники								
1	25	6	19	-	-	-	100	4,2
ИТОГО							97	4

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 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.

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.

VII. Перечень учебной литературы на 2019-2020 учебный год

Наименование	Количество (шт.)
М.И. Ботов. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли, общественного питания.	25
Н.В. Косолапова. Безопасность жизнедеятельности.	4
В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания.	17
В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания.	4
Н.Э. Харченко. Сборник рецептов блюд и изделий.	1
Н. Э. Харченко. Технология приготовления пищи.	1
Ю.М. Бурашников. Охрана труда в пищевой промышленности.	1
В.М.Калинина. Охрана труда в организациях питания.	1
В.В. Усов. Деловой этикет.	1
Н.И. Дубровская. Приготовление супов и соусов.	2

С.В.Ермилова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хл/бул., мучных, конд. изделий.	1
Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	1
Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2-е изд).	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.	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.	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.	1
Т. А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	10
Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение и организация рабочего места.	10
Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение организаций питания.	1
Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	5
Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	10
А.В. Сеницына. Приготовление сладких блюд и напитков.	2
А.В. Сеницына. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	10
Л.Л. Счесленок. Организация обслуживания.	1
Т.Ю. Шитякова Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	10
Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов .	15
Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы.	2
И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов.	15
Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.	2
Новейший сборник рецептов блюд.	1
В.М. Константинов. Экологические основы природопользования.	3
О. М. Манько. Экологические основы природопользования.	1
М.Г.Ильина. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум.	15

Н.В.Костерина. Оборудование торговых предприятий. Практикум.	5
Т.С.Голубкина. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.	15
М.В. Епифанова. Товароведение продовольственных товаров.	10
Т.А. Лаушкина. Основы микробиологии.	25
И.В.Муравина. Основы товароведения.	25
Н.В.Брыкова. Основы бухгалтерского учета на предприятии торговли.	3
Н.А.Анфимова. Кулинария.	25
З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.	25
В.П.Золин. Технологическое оборудование ПОП.	15
И.Н.Иванова. Рисование и лепка.	2
И.И.Потапова. Калькуляция и учет.	24
С.Б. Жабина. Основы экономики, менеджмента в общественном питании.	25
А.И. Гомола. Экономика для профессий и спец. Учебник и Практикум.	2
Н.П. Котерова. Экономика организаций.	1
С.В. Соколова. Экономика организации. Учебник.	1
Н.Э. Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	4
Л.Л.Татарская-Н.А.Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.	10
С.Ермилова. Торты, пирожные и десерты.	3
Н.Г.Бутейкис. Приготовление мучных кондитерских изделий.	25
Алексашина Л.Н. Всеобщая история. 11 кл.	5
А.Н.Сахаров. 10кл. История России.	1
В.И.Буганов. 10кл. История России.	1
В.В. История для профессий и спец. техн. Часть 1,2.	2
Н.И. Щербакова. Английский язык для специалистов сферы общ.пит.	3
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 10 кл.	1
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Делазари И.А. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 11 кл.	1+диск
Г.Т.Безкоровайна. Planet of English.	15+диск
Английский язык. Рабочая тетрадь 10-11кл.	1
В.Ф.Греков. Пособие по русскому языку в старших классах. 10-11кл.	25
Г.Т. Егораева. Русский язык (тематический сборник заданий).	15
Н.А. Сенина. Русский язык (тематические тесты).	15
Ю.Н. Гостева Русский язык (тематические тестовые задания).	1
Е.С. Антонова Русский язык. Учебник.	1
И.Н.Сухих. Литература. 10кл. Часть 1,2.	2
Ю.В. Лебедев. Литература 10кл. Часть 1	18
11 кл. Часть 2	17
Г.А. Обернихина. Литература. Часть 1, 2, Практикум.	3
И.Ю.Алексашина. Естествознание. 11кл. Часть 1	3
Часть 2	3
А.Г.Важенин. Практикум по обществознанию.	3
А.Г.Важенин. Обществознание.	2
Е.Н.Салыгин. Обществознание. 11кл.	5

А.А. Горелов. Обществознание для профессий. Практикум.	1
А.А. Горелов. Обществознание для профессий и спец. Учебник.	2
Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11 кл.	5
А.Г.Мордкович. Учебник 10-11кл. Алгебра.	5
А.Г.Мордкович. Задачник 10-11кл. Алгебра.	5
М.И. Башмаков. Математика.	1
А.А.Бишаева. Физическая культура.	3
Д.К.Беляев. Биология. 10-11кл.	1
А.Каменский. Общая биология.	5
В.М. Константинов. Биология. Учебник.	1
В.А. Касьянов. Физика 11 кл. Тетрадь для лабораторных работ.	2
Г.Мякишев. Физика. 10кл.	7
П.И. Самойленко. Физика для профессий. Учебник.	1
Е.Н. Стрельникова. Химия 11 кл. Контрольно- измерительные материалы	6
Г.Е.Рудзитис. Химия. 10кл.	12
Г.Е.Рудзитис. Химия. 11кл.	7
О.С. Габриелян. Химия в тестах, задачах.	1
Ю.М. Ерохин. Химия для профессий и спец. Учебник.	1
И.Г.Семакин. Е.К.Хеннер. Информатика и ИКТ. 10-11кл.	5
М.С. Цветкова. Информатика ИКТ.	2
В.О. Оганесян. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	1
В.Н.Холина. Глобальная география.	1
Е.В. Баранчиков. География для профессий и спец. Учебник.	6
В.И.Шкатулла. Основы права.	8
В.В. Румынина. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	5
Г.М.Шеламова. Основы деловой культуры.	15
Г.М. Шеламова. Психология общения.	1

Электронные образовательные ресурсы

Наименование
Диски
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
Электронное учебное издание. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из рыбы.
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из овощей и грибов.
Электронное учебное издание. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
Электронное учебное издание. Приготовление сладких блюд и напитков.
Электронное учебное издание. Приготовление супов и соусов.
Электронное учебное издание. Приготовление блюд и гарниров из круп.
Электронное учебное издание. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
Электронные учебники
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Русский язык
Литература
Технологическое оборудование предприятий общественного питания
Математика (М.И.Башмаков)
Обществознание (А.А. Горелов)
Безопасность жизнедеятельности (Н.В.Косолапова)
История (Артемьев)
Кулинария (Н.А.Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л. Татарская)
Технологическое оборудование предприятий общественного питания (В. П. Золин)
Товароведение пищевых продуктов (З. П. Матюхина, Э. П. Королькова)
Бутейкис Н.Г. "Технология приготовления мучных кондитерских изделий"
Голунова Н. Е. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ПОП"
В. А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров».
Е. А. Певцова «Право»

IX. Анализ состояния 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. МУП «Общепит» г. Салават
2. ИП Янгиров Р. А. кафе «Айгуль»
4. ИП Захарова Г. А. Кафе «Ешь-ка»
5. ИП Даутова Э.Р. кафе «Green Way»
6. ИП Краснова Н. В. кондитерский цех ООО «Мария»
7. ИП Ямилова М. В. «Торт Мастер»
8. ИП Кузнецов А. В. «Редбокс»
9. ООО «Весна»
10. ООО «1000 мелочей»

Перед началом учебного года заключаются договора о прохождении практики с каждым предприятием. В колледже со студентами работают 3 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.

Анализ качества знаний студентов по учебной практике
по профессии Повар, кондитер за 2019 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								
2	19	9	6	4	-	-	78,9	4,2
3	23	9	9	5	-	-	78,3	4,2
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								
2	19	7	7	5	-	-	74	4
3	22	10	6	6	-	-	72,3	4
МДК 02.02 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента								
2	19	8	5	6	-	-	68,4	4
3	22	12	6	4	-	-	82	4,4
ИТОГО							75,7	4
группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК.02. 04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента								
4	17	11	2	2	-	2	76,5	4,6
7	22	15	2	3	-	2	77,2	4
МДК.02.05. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента								
4	17	10	3	2	-	2	76,5	4
7	22	12	6	2	-	2	82	4
ИТОГО							78	4,2
ИТОГО среднее значение							76,8	4

Анализ качества знаний студентов по учебной практике
по профессии Продавец, контролер-кассир за 2019 год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								
1	25	4	21	0	0	0	100	4,1
ИТОГО среднее значение							100	4,1

Сведения о результатах прохождения учебной и производственной практики по ППКРС по профессиям Повар, кондитер и Продавец, контролер-кассир

Группа	Показатели в конце каждого учебного года											
	2017 – 2018 учебный год				2018– 2019 учебный год				2018 – 2019 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")
Группа:1					4,5	0	100	100	4,1	0	100	100
4 (III курс)					4,2	4,5	97,7	77,2	4,6	0	100	76,5
7 (III курс)					4,5	0	100	85	4	0	100	79,6
2 (II курс)									4	0	100	73,8
3 (II курс)									4	0	100	77,5
5 (III курс)	4,2	0	100	74	3,5	18,7	81,3	63	-	-	-	-
6 (III курс)	4,2	0	100	86	3,4	18,5	82	68,5	-	-	-	-
Среднее значение	4,2	0	100	80	4	8,3	92,2	76	4,2	0	100	82

Х. Государственная (итоговая) аттестация выпускников.

Государственная итоговая аттестация проходила с 25.06.2019 года по 27.06.2019 года.

На государственную итоговую аттестацию было допущено 57 согласно приказа № 50 от 30.05.2019 года. Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей приказом № 500 от 29.12.2018 года назначен председатель государственной экзаменационной комиссии, Приказом № 49 от 24.05.2019 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 № 10 от 13.06.2019 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 с о предыдущем уровне образования. График проведения ВКР и состав государственной экзаменационной комиссии были вывешены на информационном стенде колледжа.

К государственной итоговой аттестации допущено 57 человек.

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

**Итоги государственной (итоговой) аттестации выпускников
группы № 1, 5, 6 по профессии Повар, кондитер на январь 2019 г.**

группы № 5 по профессии Повар, кондитер июнь 2019 г.								
	количество студентов	"5"	"4"	"3"	н/а	качество знаний %	средний балл	Успеваемость, %
Письменная экзаменационная работа	15	9	2	3	1	73,3	4	100
Практическая квалификационная работа	15	10	2	2	1	80	4,3	100
ИТОГО среднее значение по группе						76,7	4,2	100

группы № 6 по профессии Повар, кондитер июнь 2019 г.								
Письменная экзаменационная работа	17	8	6	3	0	82,4	4,3	100
Практическая квалификационная работа	17	9	5	3	0	82,3	4,4	100
ИТОГО среднее значение по группе						82,4	4,4	100
группы № 1 по профессии Продавец, контролер-кассир июнь 2019 г.								
Письменная экзаменационная работа	25	11	13	1	0	96	4,3	100
Практическая квалификационная работа	25	11	13	1	0	96	4,3	100
ИТОГО среднее значение по группе						96	4,3	100
ИТОГО среднее значение по колледжу						85	4,3	100

**Трудоустройство выпускников 2019 года по профессии Повар, кондитер,
Продавец, контролер-кассир**

Наименование показателей	Количество
Всего выпущено	56
Трудоустроены	44 (78,5%)
Из числа выпускников не направлено на работу	12 (21,4%)
в том числе по причинам:	
продолжили обучение	3 (5,4%)
призваны в РА	1 (1,8%)
декретный отпуск	6 (10,7%)

Отчет по трудоустройству сирот за 2019 год.

№	Ф.И.О. студента	№ группы	Место работы/ учебы
1	Копсяева Маргарита Федоровна	1	Суши-бар «Токио»
2	Гришина Мария Юрьевна	1	Диспетчер ООО «Недовелир»
3	Исанбаева Альбина Минниаровна	1	Декретный отпуск
4	Низамов Ришат Радикович	5	Ремонт квартир
5	Тлягулов Руслан Салаватович	5	п. Зирган – кухонный работник
6	Салаватов Азамат Минибулатович	1	Ремонт квартир

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2017 г.	2018 г.	2019г.	Всего
Количество выпускников	77	66	56	199
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	64	66	56	186
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	14	4	7	25

В ходе государственной итоговой аттестации отмечено 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. Недостаточность практического опыта при формировании графической части. рекомендации

проводить защиту письменной экзаменационной работы в форме презентации, продолжить работу с социальными партнерами по повышению качества образования выпускников. 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.

Состояние техники безопасности

В колледже имеется перспективный план по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Создана комиссия по охране труда и технике безопасности. За каждым кабинетом закреплён преподаватель, для оказания первой медицинской помощи в кабинетах и на базе практики имеется медицинская аптечка. Ответственность за контролем и учётом предписаний электроннадзора и пожарной службы, выполнение требований при эксплуатации электроустройств возложена на заведующего филиала Чупину Н.Ф. Вся документация утверждена приказом заведующего филиала и все ответственные лица ознакомлены с приказами, вопросы по результатам проверки соблюдения студентами и сотрудниками правил техники безопасности, и охраны труда рассматриваются на оперативных совещаниях, педагогических советах. В лицее ведётся журнал регистрации инструктажей студентов по охране труда при организации общественно полезного производственного труда и внеклассных мероприятий.

Имеется журнал по технике безопасности, где фиксируется вводный инструктаж перед выходом на практику. В каждом кабинете имеются инструкции по технике безопасности.

На основании плана основных мероприятий в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, пожарной безопасности и безопасности на вредных объектах, два раза в год проводится объектовая тренировка по экстренной эвакуации сотрудников и студентов при пожаре или угрозе террористического акта в административном здании и общежитии.

XI. Анализ воспитательной работы с обучающимися.

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: государственной программой «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2015 - 2020 годы», федеральной целевой программой «Профилактика безнадзорности и правонарушений», Президентской программой «Дети Республики Башкортостан», Указами Президента РФ «Об объявлении 2019 года Годом театра», «Государственной программы «Обеспечение общественной безопасности в Республике Башкортостан» на 2015 – 2020 годы.

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	31.01.2019 04.02.2019	Лекция врача-нарколога	Группы № 2, 3, 4, 7
	14.02.2019	Первенство города по волейболу среди юношей ПОО	Бармин В.Л.
2	12.04.2019	Городской фестиваль спорта «Сила Башкирии»	Бармин В.Л.
3	16 – 25 апреля 2019 г.	Городской профилактический декадник «Салават – территория здоровья!»	(Отчёт о мероприятиях в рамках декадника

		(По отдельному плану)	представлен в фотоальбомах и презентациях)
4.	20.05.2019	Участие во Всероссийской акции «Стоп ВИЧ/СПИД» Гр. 3, 4	Слободянюк Л.В. Петрунина В.А.
5	Май 2019	Медицинский осмотр в Салаватском наркологическом диспансерном отделении. 1-2 курс	Будникова Л.В.
6	22.05.2019	Участие в республиканской акции «Зарядка со звездой», гр. 7	Бармин В.Л. Будникова Л.В.
7	06.09.2019	Участие в городской акции «Экспресс-тестирование Тест на ВИЧ»	Будникова Л.В. Группа № 7
8	03.09.2019	Участие в городском спортивно-массовом мероприятии «Сделай шаг к выполнению нормативов ГТО».	Бармин В.Л.
9	13.09.2019	День здоровья	Бармин В.Л.
10	21.09.2019	Кросс наций - 2019	Бармин В.Л. Будникова Л.В.
11	Октябрь 2019	Медицинский осмотр 1 курс (осмотр кожных покровов)	Нургалиева А.Д.

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

В течение года в Комиссию предоставляются планы и отчеты о проделанной работе, характеристики обучающихся, акты обследования жилищных условий и другая необходимая информация. **За 2018-2019 учебный год обучающимися филиала колледжа были совершены 5 правонарушений:** (в прошлом учебном году – 5 правонарушений)

№	ФИО	группа	правонарушение	Дата рассмотрения	примечание
1	Аврамчук Павел	группа № 4	Ст. 7.27 ч.2 КоАП РФ	Март 2019	
2	Гареева Диана	Группа № 2	Родители Ст. 5.35 ч.1 КоАП РФ	Май 2019	
3	Жданова Дарья	группа № 4	Мать Ст. 5.35 ч.1 КоАП РФ		
4	Каюмов Артур	Группа № 3	УК РФ ст. 158 ч.2 п.А	Май 2019	
5	Хамрагазиев Тимур	Группа № 3	Ст. 7.17 КоАП РФ	Март 2019	

По состоянию на 01.10.2018 г. на учете в КДН и ЗП состояли 4 обучающихся и две семьи (Жданова И.П., Евдокимова С). В течение учебного года сняты с учета: Савельева Вероника, Красовский Андрей, Аврамчук Павел, Лескевич Семен, Егорова Кристина, Гадельшин Руслан, Нигматуллина Виктория.

По состоянию на 01.07.2019 г. на учете в КДН и ЗП состоят Зобучающихся и две семьи.

По направлению КДН и ЗП посетили психолога ЦПП «Доверие» все обучающиеся

В Салаватский наркологический диспансер были направлены на профилактическую беседу – Гадельшин Руслан.

Работа с КДН и ЗП стала очень ответственной. Много документов! На каждого ребенка заполняется акт контроля жилищно-бытовых условий, составляется характеристика план индивидуальной профилактической работы три месяца, по итогам этого плана пишется заключение, акт контроля реализации плана, если не вышел срок – пишется новый план. Если ребенок приглашается на заседание КДН и ЗП, необходимо получить вручить под расписку повестку, проконтролировать посещение ребенком ЦПП Доверие, СНДО, центр Семья и т.д.

В 2018-2019 учебном году **совместная работа с Центром психологической помощи «Доверие» (ЦПП)** была ограниченной. Психологи посещали колледж в ограниченном количестве. Было проведено одно исследование в октябре 2019 г. социально-психологическое тестирование направленное на раннее выявление потребителей ПАВ. Обучающиеся колледжа самостоятельно посещали ЦПП по предварительной записи. Информация о работе центра находится на информационном стенде колледжа. Наши обучающиеся нуждаются в психологической помощи и поддержке. В центр были направлены обучающиеся с правонарушениями, а также – Жданова Дарья, Фалзанова Регина, Смирнов Захар.

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. В 2018-2019 уч. году было проведено 3 исследования. Результаты обсуждаются на педагогических совещаниях, родительских собраниях. По итогам исследований вносятся различные предложения и коррективы в работу.

№	Дата	Исследование	ответственный
1.	Сентябрь 2019	Составление социального паспорта группы, колледжа	Будникова Л.В. Кл.руководители
2.	Октябрь 2019	Анкетирование «Итоги Дня самоуправления»	Будникова Л.В.
3.	Октябрь 2019	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление потребителей ПАВ	Будникова Л.В.
4.	Апрель 2019	Тестирование от КДН и ЗП «Жестокое обращение»	Будникова Л.В.
5.	Май 2019	Анкетирование «Психологический микроклимат в семье»	Будникова Л.В. Кл.руководители
6.	Май 2019	Анкетирование «Психологический микроклимат в колледже»	Будникова Л.В.
7.	Май 2019	Определение уровня воспитанности обуч-ся	Будникова Л.В. Кл.руководители
8.	В течение года	Изучение личностных особенностей обучающихся	Кл.руководители

В течение года проводятся тематические **родительские собрания**, индивидуальные встречи, на которых обсуждаются вопросы семейного воспитания.(сентябрь, июнь)

На родительских собраниях обсуждались актуальные вопросы воспитания современных подростков. Классные руководители и мастера п/о постоянно поддерживают связь с родителями. При необходимости обращаются в сельские советы и другие общественные организации за помощью.

В 2018 - 2019 учебном году в колледже обучалось 15 (в прошлом году 13) **детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.**

По состоянию на 01.07.2019 г. переходящий контингент детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, составляет – 6 человек. (См. Отчет по работе с сиротами.)

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

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	16.10.2019	Посвящение в профессию.	Ибрагимова Э.Р.
2	29.11.2019	Посвящение в студенты гр. 7	Салмиярова Л.М.
3	05.12.2019	Марафон знаний	Салмиярова Л.М.
4	26.12.2019	Новогоднее представление «С Новым годом!»	Совет студентов
5	08.02.2019	День науки	Салмиярова Л.М.
6	14.02.2018	Организация Почты любви, посвященной Дню Святого Валентина	Группа № 7
7	22.02.2019	Спортивный праздник «А, ну-ка, парни!»	Бармин В.Л.
8	07.03.2019	Конкурс «Мисс Весна»	Салмиярова Л.М.
9	Май 2019	Экскурсия в г. Уфа	Салмиярова Л.М.
10	30.05.2019	Квест-игра «Погружение в науки»	Салмиярова Л.М.
11	28.06.2019	Торжественное собрание, посвященное выпуску групп № 5, 6	Будникова Л.В. Пищаева О.Ю.
12	25.12.2019 г	г. Уфа. Мюзикл «Снежная королева».	Организатор – Воронкова Е.В.,

Внеклассные мероприятия, проводимые в колледже в течение года, направлены на воспитание чувств, характера, развитие способностей, формирование у обучающихся стремления к здоровому образу жизни, организацию свободного времени обучающихся.

Также коллектив колледжа очень активно принимает участие и в **городских и республиканских молодежных мероприятиях.**

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1.	18.01.2019	Участие в республиканском форуме-семинаре для руководителей молодежных проектов г. Кумертау	Участники – Петрова Анна Салимьянов Данис
2.	28.02.2019	Участие в городском молодежном форуме «Дерзай!»	Будникова Л.В.
3.	Март 2019	Городская акция «Работу - молодым» Гр. 5, 6	Воронкова Е.В.
4.	12.06.2019	День города. Награждение активных участников молодежных мероприятий.	Будникова Л.В. Награждены 15 студ.
5.	14 декабря 2019 г.	Участие в республиканском молодежном форуме «Территория роста».	Воронкова Е. В.

В колледже развивается волонтерское движение. Обучающиеся колледжа принимают участие во многих городских мероприятиях социального характера. Ежегодные экологические акции – это также добровольный вклад обучающихся в благоустройство нашего города.

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

Также необходимо отметить активную работу Клуба молодого избирателя под руководством преподавателя Воронковой Е.В. В течение года проводились внутренние мероприятия по воспитанию гражданской активности, правовой грамотности обучающихся. Деятельность ДОО «Молодая гвардия» стала не такой активной как в прошлом году. Ваганова Ксения как руководитель Совета студентов колледжа только два раза посетила городские собрания ДОО «МГ»

Преподаватель истории, права, экономики и других общественных дисциплин Воронкова Е.В. участвует в городских и республиканских мероприятиях. Конкурсы плакатов, викторины, экскурсии, исследовательские работы и т.д. Это дает стабильный хороший результат успеваемости по этому предмету и воспитывает в подростках такие качества как любознательность, гражданскую активность, целеустремленность, любовь к родине.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	Октябрь 2019	Неделя финансовой грамотности	Воронкова Е.В.
2	15.02.2019	Посещение городского мероприятия «Я – гражданин России», гр. 7	Воронкова Е.В.
3	27.01.2019	Участие в городской акции, посвященной 75-летию. Прорыва блокады Ленинграда	Воронкова Е.В.
4	24.05.2019	День предпринимателя, гр. 3	Воронкова Е.В.

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 2018 - 2019 учебном году 187 студентов (в прошлом году - 231 чел. -150 %) приняли участие в 14 (в прошлом году – 15) **Всероссийских дистанционных предметных олимпиадах, конкурсах и викторинах** по 12 общеобразовательным дисциплинам (математика, русский язык, история, информатика, биология, физика, география и т.д.). 81 чел. – % (в прошлом году – 91 человек. 65 %) стали призерами. Обучающиеся и педагоги по результатам конкурсов были награждены Сертификатами, Дипломами, Благодарственными письмами. (См. Отчет по олимпиадам).

Также, кроме традиционных республиканских олимпиад и викторин ФГОСТЕСТ наш коллектив принял участие и в других дистанционных олимпиадах и викторинах

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	27.03.2019	Всероссийская олимпиада по экологии	Пищаева О.Ю.
2	апрель 2019	Международный конкурс «Час безопасности»	Пищаева О.Ю.

В 2019 году Республика отмечает **100-летие автономии БАССР**. Ученический и педагогический коллектив колледжа отмечает эту дату рядом воспитательных мероприятий

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	Март 2019	Неделя, посвященная 100-летию автономии БАССР (по отд. плану)	Воронкова Е.В.
2	27.03.2019	Литературный вечер, посвященный творчеству М. Карима «Человек по имени Вечность»	Будникова Л.В.
3	27.03.2019	Посещение городского музыкально-поэтического вечера, посвященного жизни и творчеству М. Карима	Султангулова З.А.
4	04.04.2019	Внеклассное мероприятие «100 причин для гордости»	Будникова Л.В. Султангулова З.А.
5	04.04.2019	Участие в городском конкурсе чтецов стихов М. Карима	Будникова Л.В. Султангулова З.А.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	28.09.2019	Посещение городской картинной галереи. Открытие выставки картин художников Республики Татарстан	Пищаева О.Ю.
2	15.02.2019	Посещение выставки картин Рич Реджины (муз.колледж)	Воронкова Е.В.
3	19.02.2019	Посещение городской картинной галереи. Открытие выставки картин художников юга РБ	Будникова Л.В. Пищаева О.Ю.
4	22.03.2019	Историко-краеведческий музей. Мероприятие «Город Салават – 100 замечательных судеб».	Чупина Н.Ф.
5	27.03.2019	Историко-краеведческий музей. Открытие выставки, посвященной Году театра	Султангулова З.А.
6	04.04.2019	Стерлитамакский театр – спектакль «Зойкина квартира»	Будникова Л.В.
7	23.04.2019	Театр г. Нефтекамск. Спектакль «День ангела»	Будникова Л.В.
8	25.05.2019	Экскурсия в г. Уфа	Салмиярова Л.М.
9	17.06.2019	Концерт оркестра национальной гвардии РФ	Будникова Л.В. Воронкова Е.В. Салмиярова Л.М.
10	20.09.2019	Посещение городского мероприятия «Театральная ночь»	Будникова Л.В.
11	Октябрь 2019	Посещение спектакля СБГД театра. Спектакль «Таганок».	Султангулова З.А.
12	11.11.2019	Посещение спектакля Стерлитамакской театрально-концертного объединения	Будникова Л.В.

		«Кира, прости Артема»	
13	26.11.2019	Посещение картинной галереи. Персональная выставка картин Заслуженного художника РБ Расиха Ахметгалиева «Прозрачные всадники».	Пищяева О.Ю. Ибрагимова Э.Р.
14	19 декабря 2019 г.	Посещение концерта. Настроение – май.	Андреева Н.С.
	В течение года	Посещение городских праздничных концертов	Кл.рук.
	В течение года	Посещение спортивных мероприятий	Бармин В.Л.

Активность педагогов очень высокая. Каждый из них является примером для своей группы.

Ученический и педагогический коллектив колледжа ранее являлся активным участником многих творческих республиканских, смотров, конкурсов, фестивалей различной направленности. С уходом педагога д/о таких мероприятий стало меньше.

Но в этом году (в отличие от двух предыдущих) мы не только приняли участие, но и стали призерами во многих конкурсах:

№	Дата	Мероприятие	Участники
1	Март октябрь 2019	Участие в республиканском конкурсе «Живая кисть» РЦКУМ	Будникова Л.В. Федорова Маша (3 место)
2	18.04.2019	Республиканское мероприятие «День национальных культур»	Ильясова Фидалия (группа № 6);
3	19.04.2019	Городской Открытый фестиваль-конкурс гитарной песни «Серебряная струна»	Ильясова Фидалия (группа № 6); 3 место
4	23.05.2019	Участие в городском конкурсе красоты «Хылукай-2019»	Ильясова Фидалия (группа № 6);
5	25.11.2019	Участие в республиканском хореографическом конкурсе «На радужной планете».	Поселянина А. Жаринова Е.

В 2018 – 2019 учебном году Ваганова Ксения еще раз приняла участие во Всероссийском конкурсе «Если бы я был президентом». Очный этап в г. Санкт-Петербург 26 – 28 апреля 2019 г.

В колледже обучаются юноши, поэтому **военно-патриотическая работа** под руководством преподавателя ОБЖ Бармина В.Л. является неотъемлемой частью учебно-воспитательного процесса. В течение года в колледже действует клуб «Патриот», в составе команды колледжа есть не только юноши, но и девушки. Участники клуба участвуют в городских соревнованиях по военно-прикладным видам спорта, получают знания в военной области, отработывают навыки обращения с оружием и т.д.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	16.04.2019	Городское мероприятие «День призывника»	Бармин В.Л.
2	20.04.2019	Открытое первенство города по стрельбе из пневматической винтовки	Бармин В.Л.
3	17.05.2019	Первенство города по военно-прикладному многоборью, посвященное герою России В. Трубанову	Бармин В.Л.
4	09.05.2019	Участие в акции «Бессмертный полк»	
5	В течение года	Работа с допризывной молодежью. Прохождение мед.осмотра в военкомате. Составление характеристик. Выдача справок для призывников.	Бармин В.Л. Будникова Л.В.

мероприятия, посвященные теме экологии продолжены:

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	Март 2019	Участие во Всероссийской олимпиаде по экологии	Пищаева О.Ю.
2	Сентябрь 2018 Апрель-май 2019	Экологические субботники. Уборка закрепленных территорий Республиканская экологическая акция «Зеленая Башкирия»	Будникова Л.В. Воронкова Е.В.
3	Май 2019	Городская социально-экологическая акция «Чистая река»	Бармин В.Л.
4	Октябрь 2019	Участие в акции «Зеленая Башкирия».	Воронкова Е.В.
5	5 – 8 ноября 2019	«Неделя экологической грамотности» Экологический диктант.	Пищаева О.Ю.

Важно отметить работу по **обеспечении безопасности в колледже**. События, происходящие в стране, республике, городе, скандалы 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 последнее время активно обсуждается тема выпадения детей из окна. В республике объявлена акция «Безопасное лето-2019». Ответственность на педагогах.

В **общежитии** проживают 30 учащихся – иногородних девушек и 5 юношей. Также в мае 2019 г. в общежитие заселилась Жданова Дарья, оказавшаяся в трудной жизненной ситуации (мама пьет, в квартире за неуплату отключили свет, газ).

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

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

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

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

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

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

Веление времени - Интернет. Третий год у Салаватского филиала УКИПиС имеется своя группа в социальной сети «ВКонтакте» <https://vk.com/ykipis133>. Администраторами группы являются студенты и социальный педагог Будникова Л.В. Группа «УКИПиС» подписана только на позитивные группы. На страничке группы были размещены «Правила счастливого человека», памятка «Как избежать насилия». Классные руководители имеют свои аккаунты в социальной сети «ВКонтакте», что помогает им наблюдать за настроением обучающихся.

Социальный педагог совместно с педагогами постоянно контролируют личные странички обучающихся. Обучающимся на общей линейке были даны рекомендации о содержании «страничек», нравственной составляющей выставленных фотографий, о выходе из нежелательных, негативных групп. С некоторыми обучающимися были проведены индивидуальные разъяснительные беседы. В группе «УКИПиС Салават» также состоят и родители обучающихся.

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

1. Профилактика употребления алкоголя и ПАВ.
2. Профилактика суицидальных тенденции.
3. Профилактика самовольного ухода несовершеннолетних из дома
4. Профилактика террористических и экстремистских проявлений.
5. Развитие студенческого самоуправления.
5. Развитие волонтерского движения.

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

ПОКАЗАТЕЛИ

деятельности профессиональной образовательной организации по состоянию на 31.12.2019

№ 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:	162 человек
1.1.1	По очной форме обучения	162 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:	0 человек
1.2.1	По очной форме обучения	0 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	2 единицы
1.4	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период	75 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	57 человек/ 86,4%
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/0 %

1.8	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов	59 человек/ 37 %
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	9 человек/ 50%
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	8 человек/ 88,8 %
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	1 человек/ 25%
1.11.1	Высшая	1 человек/ 25%
1.11.2	Первая	0 человек
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	5 человек/ 50%
1.13	Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников	0 человек/ 0 %
1.14	Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал)*	162 человек
2.	Финансово-экономическая деятельность	
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	тыс. руб.
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	тыс. руб.
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	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	%
3.	Инфраструктура	
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	11,08 кв.м
3.2	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	0 единиц
3.3	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях	50 человек/ 100 %
4.	Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Единица 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/ 0%
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	0 единиц

	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с 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
4.7	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/ 0 %