

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО
ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
Филиал в г. Салават**

Отчет о результатах самообследования
филиала государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават за 2020 год



Салават - 2021

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 5
От « 31 » 03 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Салаватского филиала
ГБПОУ УКИП и С
Н.Ф.Чупина
Для документов



Состав комиссии по самообследованию

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

СО Д Е Р Ж А Н И Е

№ п/п	Наименование тем	Страница
1	Общие сведения об учреждении	4
2	Основные образовательные программы	4
3	Дополнительные образовательные услуги	16
4	Социальные партнеры	16
5	Кадры	17
6	Социальный паспорт	17
7	Руководители образовательного учреждения	17
8	Структура и органы управления	18
9	Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность филиала УКИП и С в г. Салават	18
10	Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования	19
11	Сведения о контингенте обучающихся по заявленным на аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования (за счет средств бюджета)	19
12	Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям	20
13	Данные о результатах аттестации обучающихся	20
14	Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках	22
15	Сроки аттестации педагогических работников сроки стажировки	27
16	Сроки стажировки	28
17	Анализ теоретического обучения	28
18	Техническое оснащение кабинетов	29
19	Участие в республиканских олимпиадах	31
20	Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2020 год	31
21	Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению	35
22	Обеспеченность библиотечного фонда	42
23	Анализ учебно-производственной деятельности	46
24	Отчет по трудоустройству	47
25	Качество знаний студентов по практике	48
26	Мониторинг качества знаний, успеваемости, посещаемости мастеров производственного обучения	50
27	Состояние техники безопасности	50
28	Анализ воспитательной работы с обучающимися	50
29	Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики	58
30	Показатели деятельности профессиональной образовательной организации	59
31	Приложения.	63

1. Общие сведения об учреждении

- 1.1. Полное наименование образовательного учреждения в соответствии с Уставом: филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.
- 1.2. Юридический адрес: 450005, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул.50-летия Октября, д.32
- 1.3. Фактический адрес: 453259, Республика Башкортостан, г. Салават, ул. Чекмарева, д.5/7.
- 1.4. Телефоны:
приемная – 3476-35-21-73,
бухгалтерия – 3476-35-85-59,
заведующий учебной частью – 3476-35-21-80,
социальный педагог – 3476-35-21-80,
сайт: pl-133.ucoz.ru
электронная почта: pl133-s@mail.ru
- 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.

2. Основные образовательные программы

Филиал Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса в городе Салават ведёт подготовку по программам:		
На базе основного общего образования	43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании	Срок обучения 3 года 10 месяцев
	43.01.09 Повар, кондитер	Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе среднего общего образования	38.01.02 Продавец, контролер - кассир	Срок обучения 10 месяцев

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (I 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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.03	Английский язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	По выбору из обязательных предметных областей
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Экономика
ОУД.10	Естествознание
ОУД.11	Астрономия*
	Дополнительные
ОУД.12	Башкирский язык *
ОУД.13	Родной язык
	Индивидуальный проект
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ 01	Основы философии
ОГСЭ 02	История
ОГСЭ 03	Иностранный язык
ОГСЭ 04	Физическая культура
ЕН	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ
ЕН 01	Математика
П	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОПД.01	Экономика организации**
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.03	Бухгалтерский учет**
ОПД.04	Документационное обеспечение управления
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**
ОПД.09.	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули**
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания**
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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен**
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах**
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах**
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Учебная практика
	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика
ПА.00	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная итоговая аттестация

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (II 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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОГСЭ 04	Физическая культура
ЕН	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ
ЕН 01	Математика
П	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОПД.01	Экономика организации**
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.03	Бухгалтерский учет**
ОПД.04	Документационное обеспечение управления
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**
ОПД.09.	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули**
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания**
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 (I курс)**

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

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

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

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

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

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

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

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента*
МДК 02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*
МДК 02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
МДК 02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*
МДК 02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента*
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 03.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
УП.03	Учебная практика
ПП 03	Производственная практика
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
МДК.04.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента *
УП. 04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента*
МДК05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
МДК05.03	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных, кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация

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

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

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	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	Основы безопасности жизнедеятельности

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
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
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента
МДК 02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
МДК 02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
МДК 02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
МДК 02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	разнообразного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП 03	Производственная практика
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП. 04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента
МДК05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
МДК05.03	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных, кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР (IV курс)**

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР по программе базовой подготовки

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
	Базовые
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Английский язык
ОУД.04	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
ППО3	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация

3. Дополнительные образовательные услуги

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

Профессиональная подготовка

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

Дополнительные образовательные услуги

- Повышение квалификации рабочих по профессиям колледжа.
- Профессиональная переподготовка и подготовка рабочих по профессиям колледжа.

4. Социальные партнёры

Учебная и производственная практика проводится на предприятиях города:

Базовые предприятия:

1. ООО «Магнит»
2. ИП Шаповалов ТЦ Мария
3. ИП Устюжанина ТЦ «Шатлык»
4. ИП Устюжанина ТЦ «Шапито»
5. ИП Краснова магазин «Мария»
6. ИП Горбунов кафе «Корица»
7. ООО «Вита» магазин Ярмарка
8. ООО «1000 мелочей»
9. ИП Сокольников «Ортикон»
10. ГБУЗ РБ Родильный дом г. Салават
11. ООО «Общепит» г. Ишимбай
12. ИП Бикташева столовая СОШ с. Зирган
13. ООО «Весна»
14. ООО «Пышка» ИП Янгиров кафе «Айгуль»
15. МУП «Общепит»
16. ИП Даутова столовая ГБПОУ СМСК
17. ООО «Джипростр»
18. ИП Ямилова Торт «Мастер»
19. ИП Захарова кафе «Ешь-ка»
20. База: типовая;
учебный корпус: 560 ученических мест; 25 учебных кабинетов

Наименование	
---------------------	--

Общественно-бытовой корпус	
Столовая	150 мест
Актовый зал	200мест
Читальный зал	15 мест
Библиотечный фонд, экз.	4485
Спортивный зал, кв.м.	270,9
Здравпункт, кв.м.	26

5. Кадры:

- штатное количество –28,3, фактически- 20,8
- в том числе АУП по штату – 2, фактически – 2,0
- мастеров п/о, по штату – 4,0, фактически- 4,0
- преподавателей по штату- 15,3, фактически - 7
- совместители по штату – 0, фактически 2,8
- прочие по штату – 7,0, фактически 5,0
- Количество кружков- 0, секций-1, клубов-2, музеев – 2.
- Количество преступлений за последний год: не зарегистрировано

6. Социальный паспорт по состоянию на 31.12.2020 год

Всего обучающихся	200
Несовершеннолетних	79
В академическом отпуске	3
Обучающиеся из многодетных семей	43
Обучающиеся из малообеспеченных семей	55
Неблагополучные семьи	1
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	22
Обучающиеся-инвалиды	0
Обучающиеся с хроническими заболеваниями	163
Обучающиеся подготовительной медицинской группы	31
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	3
Обучающиеся, направленные в невродиспансер для консультации	0
Обучающиеся, совершившие преступление	0
Количество обучающихся, длительное время не посещающих занятия без уважительной причины	1
Количество обучающихся, занимающихся в - кружках, спортивных секциях, клубах филиала УКИП и С	20
- в учреждениях дополнительного образования	10
- в учреждениях культуры и спорта	16
Количество обучающихся, участников	3
- республиканских олимпиад по предметам	0
- конкурсов профессионального мастерства	0
- фестивалей художественного творчества	10
Обучающиеся, получающие:	98
- государственную академическую стипендию	0
- государственную социальную стипендию	28

7. Руководители образовательного учреждения

- 7.1. Заведующий филиала: Чупина Нина Федоровна
- 7.2. Заведующий учебной частью: Воронкова Елена Васильевна

8. Структура и органы управления



9. Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность

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

10. Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования на 31.12.2020

№ 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	49
<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	126
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.00.00 Экономика и управление</i>				
<i>(код и наименование укрупненной группы)</i>				
3	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	25

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

№ п/п	Наименование профессий, специальностей	Срок обучения	Уровень	Количество обучающихся				
				Всего	В том числе по курсам			
					1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
1	Организация обслуживания в общественном питании	3 года 10 месяцев	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	49	25	24	-	-
2	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	126	26	28	34	38
3	Продавец, контролер-кассир	10 месяцев		25	25	-	-	-
ИТОГО				200	76	52	34	38

12. Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям

Количественные данные по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих кадров (за последние 3 года) за 2019 - 2020 гг.

Профессии	2018			2019			2020		
	Переподготовка	Повышение квалификации	Итого	Переподготовка	Повышение квалификации	Итого	Переподготовка	Повышение квалификации	Итого
Повар	-	-	-	9	45	54	4	3	7
Кондитер	1	-	1	-	-	-	1	-	1
Повар, кондитер	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Продавец, контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО	1	-	1	9	45	54	5	3	8

13. Данные о результатах аттестации обучающихся

Государственная итоговая аттестация проходила с 26.06.2020 года по 29.06.2020 года.

На государственную итоговую аттестацию было допущено 26 человек: 25 человек согласно приказу № 63 от 29.05.2020 года, 1 человек (Галлямов А.А.) согласно приказу № 69 от 22.06.2020 года

Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей приказом № 516 от 18.12.2019 года назначен председатель государственной экзаменационной комиссии, Приказом № 61 от 26.05.2020 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 о предыдущем уровне образования.

График проведения ВКР и состав государственной экзаменационной комиссии были вывешены на информационном стенде колледжа.

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

СВЕДЕНИЯ
по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 1 по профессии Продавец, контролер-кассир (июнь 2020 г.)								
	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	н/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
Письменная экзаменационная работа	26	3	23	0	0	100	4,1	100
Практическая квалификационная работа	26	2	24	0	0	100	4,07	100
ИТОГО среднее значение по группе						100	4,1	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2018 г.	2019г.	2020г.	Всего
Количество выпускников	66	56	26	148
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	66	56	26	148
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	4	7	2	13

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

Существенных недостатков в подготовке обучающихся членами государственной экзаменационной комиссии не отмечено. Все выпускные квалификационные работы выполнены в форме письменной экзаменационной работы соответствуют содержанию и тематике. Членами государственной экзаменационной комиссии было предложено прививать обучающимся навыки публичных выступлений с использованием профессиональной терминологии, при защите ВКР шире использовать компьютерные технологии.

Все предложенные рекомендации будут доведены до сведения всех заинтересованных лиц на педагогическом Совете с целью улучшения процесса государственной итоговой аттестации. Результаты государственной итоговой аттестации выпускников свидетельствуют о том, что качество и уровень подготовки студентов соответствует требованиям ФГОС СПО и позволяют успешно решать задачи профессиональной деятельности.

14. Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках

<i>Администрация колледжа</i>					
№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Образование	Категория, звания, награды	Контактная информация
1	Чупина Нина Федоровна	заведующий филиала	высшее	Высшая категория, Отличник образования РФ, РБ -Почетный работник образования РФ - Заслуженный работник образования РБ	8347635-21-73 pl133-s@mail.ru
2	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной части	высшее	Высшая категория, Отличник образования РБ	8347635-21-80 pl133-s@mail.ru
3	Мухаметшина Анна Николаевна	заведующий учебной частью (д/отпуск)	высшее	-	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	Чухнина Александра Константиновна	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
6	Янбердин Рамиль Каюмович	преподаватель	высшее	Высшая категория	8347635-43-22 pl133-s@mail.ru
<i>Мастера производственного обучения</i>					
1	Андреева Надежда Сергеевна	мастер производственного обучения	высшее	-	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
2	Петрунина Виктория Александровна	мастер производственного обучения	высшее	Первая категория	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
3	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер производственного обучения	сред.- спец.	Высшая категория	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
4	Лялькова Галина Ивановна	преподаватель	сред.- спец.	Высшая категория Отличник образования РФ	8347635-21-90 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	воспитатель	высшее	Первая категория	8347635-51-65

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

№	Ф.И.О. Занимаемая должность, преподаваемые дисциплины	Квалифика ционная категория, Наличие ученой степени или звания	Направление подготовки и специальности, уровень образования	Повышение квалификации	Професси ональная переподго товка	Стаж общий	Стаж педагогический
1	Андреева Надежда Сергеевна Мастер п/о 1.МДК (кулинария) 2.Этика и психология профессиона льной деятельности	-	1. Высшее. г. Москва, МГПОУ им. Шолохова М.А., 2003г. Социальная педагогика 2.Среднее профессиональн ое Профессиональн ый лицей № 136 г.Уфа, 1999г. Техник- технолог	1.ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требования международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г. 2. г. Москва. Институт медико-биологических технологий РУДН. «Организация инклюзивного образовательного процесса в учебно-методических центрах и профессиональных образовательных организациях СПО специалистами сопровождения (педагогом-психологом, социальным педагогом)». 8.11.2019 3.РУМО «Психолого-педагогическое сопровождение об-ся, признанных подозреваемыми, обвиняемыми, подсудимыми, свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г. 4. ИРО РБ «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно) 05.12.2019г. 5. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ» «Организация межведомственного взаимодействия смежных специалистов по оказанию психолого-педагогической и медико-социальной помощи обучающимся учреждений СПО РБ».20.03.2020г	-	19	13
2	Будникова Лариса Владимировна Социальный педагог, Преподаватель 1.Русский язык 2.Литература 3.Основы деловой Культуры	высшая	Высшее. Стерлитамакский ГПИ, 1999г. Учитель русского языка и литературы	1.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой медицинской помощи». 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 3.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение работников навыкам оказания первой помощи». 18.12.2018г. 4. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно 29.01.2019г 5. ИМБТ РУДН «Организация инклюзивного образовательного процесса в учебно-методических центрах и профессиональных образовательных организациях СПО специалистами сопровождения (педагогом-психологом, социальным педагогом)». 8.11.2019 6.РУМО «Психолого-педагогическое сопровождение об-ся, признанных	-	26	26

				подозреваемыми, обвиняемыми, подсудимыми, свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г. 7.МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 28.05.2020 8.БГМУ. Образовательный курс «Медицинский инспектор». 22.10.2020г			
3	Воронкова Елена Васильевна Зав. учебной частью, Преподаватель 1. Экономика. 2. Основы предпринимательской деятельности	высшая Отличник образования РБ	Высшее Стерлитамакский ГПИ, 1999г. Учитель технологии предпринимательства и экономики. Технология и предпринимательство.	1. ИРО РБ «Современные требования к преподаванию курса «История России» в свете требований ФГОС и ИКС». 16.02.2017 2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 3. ИРО РБ «Методические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 4. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г. 5. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г. 6. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г. 7. ИРО РБ «Охрана труда в системе образования». 01.12.2019г. 8. ИРО РБ «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно) . 05.12.2019г	-	21	21
4	Ибрагимова Эльвира Рифовна Преподаватель 1. МДК(кулинария) 2. Основы калькуляции и учета. 3. Современные технологии приготовления пищи	высшая	1. Высшее. г. Москва, ГОУ ВПО МГУТУ. Товаровед-эксперт. Товароведение и экспертиза товаров. 2009г. 2. Начальное профессиональное. ПЛ № 133 . Повар 4 разряда. 2017г.	1. ГАПОУ СО «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» .05.11.2017г. 2. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 3. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г. 4. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г. 5. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 12.05.2017г	16	9
5	Лялькова Галина Ивановна мастер п/о	высшая Отличник образования РФ	Среднее профессиональное. Уфимский техникум советской торговли. Техник-технолог, 1989г.	1. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г. 4. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер. 28.03.2019г. 3. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	46	33

				требования международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г.			
6	Петрунина Виктория Александровна мастер п/о 1.Рисование и лепка. 2.Организация и технология производства продукции общественного питания.	первая	1.Высшее. г. Москва, ФГУ ОУ ВПО МГУТиУ, Инженер. 26 05 01. Технология продуктов общественного питания. 2014г. 2.Среднее профессиональное. ФГОУ СПО Мелеузовский механико-технологический техникум. Техник. 2010г.	1.ИРО РБ «Дуальная модель обучения и национальная рамка квалификаций как инновационные направления развития системы СПО», 29.04.2017г. 2. ГАП ОУ СО «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж». «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» .05.11.2017г. 3.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 4.ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 5. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г. 6. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г. 7. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 8. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер. 28.03.2019г. 9. МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 24.04.2020г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	10	6
7	Пищяева Ольга Юрьевна Преподаватель 1.Информатика 2.Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании. 3.Организация обслуживания в ПОП.	высшая Почетная грамота МОиН РФ	1.Высшее. г. Москва, МГТА, Инженер. Технология консервов и пищевого концентрата. 2002г. 2. Среднее профессиональное. Мелеузовский механико-технологический техникум. Техник-технолог. 2017г.	1.ИРО РБ «Дуальная модель обучения и национальная рамка квалификаций как инновационные направления развития системы СПО», 29.04.2017г. 2.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 3.ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г 4. ЧОУ «Межотраслевой институт» «Обучение работников организаций по охране труда» 26.10.2018г. 5. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г 6. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г. 7. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г. 8.БГМУ «Антиковидный инспектор» 27.10.2020г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	20	18
7	Салмиярова Лилия Маратовна Преподаватель	высшая	Высшее. г. Уфа, БГУ. Химик. Преподаватель. Химия. 1995г.	1. ИРО РБ «Достижение предметных, мета предметных и личностных результатов при обучении биологии и химии в соответствии с ФГОС основного и среднего общего образования ». 03.02.2018г. 2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия».	г. Смоленск. ООО«Инфоурок»«Естественное: теория и	25	25

	1. География 2. Астрономия. 3. Естественные науки			«Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 3. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г 4. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г 5. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 29.01.2019г 6. БГМУ «Медицинский инспектор» 25.10.2020г.	методика преподавания в образовательной организации» 24.01.2018г		
9	Слободянюк Любовь Васильевна мастер п/о	высшая	1. Среднее профессиональное. Уфимский техникум легкой промышленности. Техник-технолог организатор производства. 1993г. 2. Начальное профессиональное. ПУ № 32. Повар 5 разряд. 2003 г.	1. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия». «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 3. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 18.12.2018г. 4. ГБПОУ УКИПиС Повар, кондитер 28.03.2019г. 5. ИРО РБ «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 25.09.2019г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	33	17
10	Султангулова Зульфира Аюповна Воспитатель 1. Башкирский язык	первая	Высшее. Стерлитамакский государственный педагогический институт. Преподаватель дошкольной педагогики и психологии по специальности «Дошкольная педагогика и психология». социальный педагог. 2003г.	1. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 10.01.2018г. 2. ИРО РБ «Методические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018 г. 3. КДНиЗП при Правительстве РБ МО РБ «Комплексный опыт по предотвращению суицидов и иного деструктивного поведения: эффективные методы профилактики и практической помощи суицидентам в современных условиях». 27-28.05.2019г. 4. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно) 10.04.2019г.	-	20	20
11	Чупина Нина Федоровна Заведующий филиала 1. Основы товароведения продовольственных товаров. 2. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания. 3. Физиология	Высшая 1. Отличник образования РБ, РФ 2. Почетный работник образования РФ 3. Заслуженный работник образования РБ	1. Высшее, г. Москва. Заочный институт советской торговли. 1989г. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Товаровед высшей квалификации. 2. Среднее специальное. Техникум советской торговли, 1971г.	1. ООО «ЦПБ» «Пожарно-технический минимум для руководителей и инженерно-технических работников, рабочих и служащих, участвующих во взрыво- и пожароопасных операциях, а также находящихся в помещениях и на участках, отнесенных к взрыво- и пожароопасным категориям, ответственных за пожарную безопасность и проведению противопожарных инструктажей». 06.04.2017г. 2. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой медицинской помощи». 10.01.2018г. 3. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г. 4. ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение работников навыкам оказания первой помощи» 18.12.2018г. 5. ИРО РБ «Методика разработки учебно-	-	55	49

	питания, санитария, гигиена		Товаровед продовольственных товаров	методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия» 6. ИРО РБ «Охрана труда в системе образования». 16.10.2019г.			
12	Чухнина Александра Константиновна Педагог-психолог Психология и этика профессиональной деятельности	-	1.Среднее профессиональное. Салаватский индустриальный колледж, 2017г. 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений. 2. Учеба в Стерлитамакском филиале БашГУ на факультете Педагогики и психологии с 2017 по 2021г. (Бакалавриат)	1.ЦОПП РБ «Педагогика и психология в системе СПО» 25.12.2020г.	г. Уфа, БГПУ им. М. Акмуллы, 2019г «Педагог ДО детей и взрослых»	5 м ес яц ев	5 м ес яц ев
13	Янбердин Рамиль Каюмович Преподаватель 1.Физическая культура 2. БЖД 3. ОБЖ	высшая	Высшее. Омский государственный институт физической культуры. 1982г. Преподаватель физического воспитания	1.ГА ПОУ РБ «СМК» «Навыки оказания первой помощи». 31.10.2019г.	-	42	38

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

№№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Квалификационная категория	Дата аттестации	Сроки следующей аттестации
1	Андреева Н.С.	-	-	20.04.2021 г.
2	Будникова Л.В.	высшая	17.04.2020 г	17.04.2025 г.
3	Воронкова Е.В.	высшая	18.04.2018 г	17.04.2023 г.
4	Ибрагимова Э.Р.	высшая	22.04.2019 г	22.04.2024 г
5	Лялькова Г.И.	высшая	20.11.2020 г	20.11.2025 г.
6	Мухаметшина А.Н.	-	19.11.2015 г	-
7	Пищаева О.Ю.	высшая	17.04.2020 г	17.04.2025 г
8	Потехина Ю.А.	высшая	18.04.2018 г	18.04.2023 г
9	Петрунина В.А.	первая	18.04.2018 г.	18.04.2023 г
10	Слободянюк Л.В.	высшая	20.11.2020 г	20.11.2025 г
11	Салмиярова Л.М.	высшая	22.04.2019 г.	22.04.2024 г.
12	Султангулова З. А.	первая	17.04.2020 г.	17.04.2025 г.
13	Чупина Н.Ф.	высшая	17.04.2020 г	17.04.2025 г
14	Чухнина А. К.	-	-	-
15	Янбердин Р.К.	высшая	20.12.2018 г	20.12.2023 г

16. СРОКИ СТАЖИРОВКИ
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения (1 раз в 3 года)

№ № п/п	Ф.И.О.	Должность	Год стажировки (учебный)	Срок стажировки	Место стажировки
1	Андреева Надежда Сергеевна	Мастер производственного обучения	-	Февраль 2021	ООО «Бульвар»
2	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Преподаватель технология приготовления блюд	декабрь 2018 г	декабрь 2021 г	кафе Айгуль «Пышка»
3	Воронкова Елена Васильевна	Преподаватель экономики	февраль 2019г	февраль 2022г	кафе Айгуль «Пышка»
4	Лялькова Галина Ивановна	мастер п/о	октябрь 2019 г	октябрь 2022 г	Столовая «Тан-Чулпан»
5	Пищаева Ольга Юрьевна	Преподаватель торгового оборудования и оборудования ПОП	март 2019г	март 2022 г	кафе Айгуль «Пышка»
6	Петрунина Виктория Александровна	мастер п/о	май 2019 г.	май 2022 г	кафе Айгуль «Пышка»
7	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер п/о	апрель 2019г	апрель 2022г	кафе Айгуль «Пышка»

17. Анализ теоретического обучения студентов

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования в колледже осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС «Повар, кондитер» и «Продавец, контролер-кассир», ППСЗ 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 6 преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и имеющие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

В колледже имеется 25 кабинетов по дисциплинам. Компьютерный класс оснащен компьютерами в количестве 16 единиц, которые объединены в локальную сеть с доступом в сеть Интернет. Учебные кабинеты оснащены учебно-наглядными пособиями: плакатами, таблицами, действуют стенды «Сегодня на уроке», оформлены предметные газеты. В кабинетах представлены графики проведения дополнительных, консультационных и кружковых занятий, имеются уголки по охране труда и технике безопасности. Методическое обеспечение теоретических занятий соответствует современным требованиям. Технические средства обучения находятся в рабочем состоянии. Практическая часть программ по дисциплинам, модулям выполняется согласно тематическому планированию.

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

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

18. Техническое оснащение кабинетов

№ кабинета	Название кабинета	Перечень основного оборудования
104	Техническое оснащение и организация рабочего места Охрана труда	Стенды, плакаты, универсальный привод, котел электрический, фритюрница, хлеборезка, жарочный шкаф, электромясорубка, электрическая плита, картофелеочистительная машина, овощерезка.
107	Технологии кулинарного и кондитерского производства	Стенды, плакаты, муляжи блюд.
105	Учебный кондитерский цех	Плита индукционная настольная UN-3.КС, слайсерHBS-220JS «Convito», столы металлические, жарочный шкаф, плита электрическая, холодильный шкаф, машина взбивальная MB-35M, весы настольные, бытовая взбивальная машина, бытовая печь электрическая, бытовая электрическая мясорубка, погружной блендер, миксер, холодильник бытовой, пароконвектомат.
101	Учебная кухня ресторана Учебный кулинарный цех	Машина 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, мультимедиа проектор, экран, компьютер.
307	Экономические дисциплины Экономика. Экономические и правовые основы производственной деятельности.	Стенды, калькуляторы.
418	Иностранный язык.	Стенды.
310	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Санитария и гигиена	Микроскоп, стенды.
	Спортивный зал	Сетка заградительная, сетка волейбольная, мячи волейбольные, обручи, канат для перетягивания, скакалки, скамьи, маты, лыжи.

№ п/п	Оборудование	№ п/п	Оборудование
-------	--------------	-------	--------------

1	Слайсер HBS-220JS «Convito»	16	Холодильный шкаф
2	Плита индукционная настольная UN-3.КС	17	Водонагревательный котел
3	Весы РН 10Ц 13У	18	Электросковорода,
4	Весы РН 6Ц 13У	19	Машина протирочная для овощей
5	Электрические плиты	20	Электромясорубки
6	Настольный миксер	21	Электроводонагреватель
7	Столбы разделочно-производственные	22	Весы Штрих М5Т
8	Взбивальная машина	23	Весы ТВ-S-200
9	Микроволновая печь	24	ККМ «Меркурий – 140К»
10	Шкаф жарочный	25	ККМ «Ока – 102Ф»
11	Весы Штрих М5	26	ККМ «АМС – 100Ф»
12	Весы ВЕ-151 Е2	27	ККМ «Орион – 100К»
13	Блендер погружной	28	ККМ «Касби – 02К»
14	Универсальный привод	29	Кассовый POS-терминал «Штрих mini POS»
15	Пароконвектомат		

19. Участие в республиканских олимпиадах

В колледже организована работа со студентами по пропаганде и развитию у них интереса к научной деятельности, создаются условия для оптимального развития одаренных студентов, включая тех, чья одаренность на настоящий момент может быть еще не проявившейся, а также просто способных студентов, в отношении которых есть серьезная надежда на дальнейший качественный скачок в развитии их способностей.

С этой целью проводятся олимпиады по учебным дисциплинам. Победители I этапа, призеры внутриколледжных олимпиад принимают участие в республиканских, во всероссийских олимпиадах, конкурсах, проектах.

Отборочный тур

Дисциплина	Преподаватель	Участник	Место
Русский язык и литература	Будникова Л.В	Шитов Е (ППКРС)	3
Математика	Алексеева Е. А.	Рыбальченко К. (ППКРС)	3

Результаты Республиканских олимпиад, проводимых в Республике Башкортостан на основании протоколов за 2019 – 2020 уч.год

Дисциплина	Преподаватель	Участник	Место
Башкирский язык	Султангулова З.А	Хабибуллина А. (ПСССЗ)	-
История (онлайн-олимпиада, посвящённая 75-летию Победы)	Колпакова А.А.	Шайсултанов А	14

20. Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2020 год

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

Разработки:

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

- планы открытых занятий, уроков, мероприятий.

Повышение профессионального уровня:

Презентация личностно-профессиональных достижений педагогов:

- Круглый стол «Об активизации научно-исследовательской работы студентов как формы адаптации их к будущей профессиональной деятельности» (Салмиярова Л.М., преподаватели, мастера п/о)
- Психологический практикум для педагогов ««Синдром выгорания в педагогической профессии и способы его профилактики» (отв. Андреева Н.С.).
- Выступления и доклады на заседаниях МК:
- «Взаимодействие мастера производственного обучения и студентов в процессе организации производственного обучения» (Петрунина В.А., Слободянюк Л.В.),
- «Развитие профессиональных компетенций у студентов на занятиях у/п» (Лялькова Г.И.),
- «Повышение финансовой грамотности» (Воронкова Е.В.).
- Развитие творческих способностей, обучающихся в период учебной практики ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер (Лялькова Г.И.).
- «Методика подбора и использование на уроках литературы видеоматериалов (художественные и документальные)» (Будникова Л.В.).
- «Здоровьесберегающие технологии на уроках специальных дисциплин (Ибрагимова Э.Р.),
- «Индивидуальная работа со студентами на уроках производственного обучения» (Слободянюк Л.В.).
- «Подготовка электронных материалов для ЭОР и дистанционного формата обучения» (отв. Пищаева О.Ю.).

Проведены открытые уроки, занятия, мероприятия:

Открытые уроки:

- Информационный урок по истории "Подвиг Ленинграда", посвящённый Году памяти и славы в ознаменование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (Колпакова А. А.)
- ОУД «Литература» по теме «Война и мир» Л.Н. Толстой, гр.5, I курс (преп. Будникова Л.В.);
- «Информатика» по теме «Практическая работа №13 «Защита информации, антивирусная защита», гр. 4, III курс (Пищаева О.Ю.)

Мероприятия профессиональной направленности:

- Интернет-акция, организованная Комитетом по делам молодежи г.Салават, "Работу молодым. Ярмарка учебных мест" (июнь, 2020).
- 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.).
- молодежный форум, посвященный инновационным IT-разработкам. Мероприятие организовано в рамках программы поддержки проектов в области информационных технологий, запущенной по заказу Министерства цифрового развития государственного управления РБ (онлайн);
- праздник «Широкая Масленица!» с приглашением учеников СОШ №2 (преп. Андреева Н.С.);
- онлайн-флешмобе «От Кузбасса – России!», посвященного празднованию 80-летия системы профессионально-технического образования (ПТО).
- Всероссийский конкурс «Онлайн-флешмоб «#янапрактике» (Андреева Н.С., Слободянюк Л.В.);
- праздник и мастер-класса, посвящённые Дню повара (Ибрагимова Э. Р., Андреева Н. С., Петрунина В. А.);
- презентация "Национальные башкирские блюда", "Чай" Тонус" (мастера п/о Лялькова Г. И., Слободянюк Л. В.);
- конкурс плакатов «Профессия-повар» (преп. Ибрагимова Э.Р.);
- выпускной государственный экзамен: июнь 2020г, гр. 1 профессия продавец, контролер-

Общеобразовательные мероприятия:

- Декада спорта и здоровья.
- Интеллектуальный марафон по общеобразовательным и профильным дисциплинам (февраль 2020, I-III курсы, отв. Салмиярова Л.М.);
- Конкурс «Звездный час» по информатике (преп. Пищаева О.Ю.);
- Первенство по волейболу среди студентов колледжа (февраль, 2020, преп. Ихсанова А.Г.)
- конкурс-игра "О любви и не только" (февраль, 2020, преп. Будникова);
- конкурс рисунков "Мы против курения"
- флешмоб, посвященный Дню России (июнь 2020, Андреева Н.С.);
- внеклассное мероприятие «День Республики», посвященное тридцатой годовщине принятия Декларации о государственном суверенитете Республики Башкортостан (октябрь 2020, преп. Субхангулова З.А.)
- внеклассное мероприятие на тему: «1 декабря - Всемирный день борьбы со СПИДом» в рамках Всероссийской акции стопвичспид.рф (Чухнина А.К.);

Мероприятия, посвященные 75-летию Победы в Великой Отечественной войне:

- Информационный урок по истории "Подвиг Ленинграда", посвященный Году памяти и славы в ознаменование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (Колпакова А. А., февраль 2020);
- акция «Бессмертный полк в родном окошке»
- флешмоб, посвященный "Параду Победы", (июнь 2020);
- свеча памяти (Андреева Н.С., июнь 2020);
- виртуальная экскурсия, посещенная "Параду Победы" (Андреева Н.С., июнь 2020)

Достижения студентов:

Международная акция "Тест по истории Великой Отечественной войны" (Худайгуллова Н., Мавлеткулова Ю. сертификаты участников);

XIV Всероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ по математике (декабрь 2020): (Юсупова Р., гр.9 – 2 место по РБ, 2 место по РФ, преп. Алексеева Е.А.);

- Онлайн конкурсы от «Эрудит онлайн» (декабрь 2020):

Международный конкурс по кулинарии «Азы кулинарии» (1 место Рыбальченко К., 2 место Ямалетдинов Т., преп. Андреева Н.С.);

Международный конкурс по кулинарии «Традиционные блюда» (1 место Гумерова А., 2 место Юлдашбаева А., преп. Андреева Н.С.);

Международный конкурс по кулинарии «Профессиональная этика педагога» для студентов (3 место Гумерова А., преп. Андреева Н.С.);

Международный конкурс «Введение в кулинарию» (2 место Вечко А, гр.2 преп. Ибрагимова Э.Р.).

Международный конкурс по русскому языку «Правописание словарных слов» для студентов» (1 место Вечко А, гр.2, преп. Будникова Л.В.)

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 отборочном туре республиканской предметной олимпиады по русскому языку и литературе (Шитов Е., преп. Будникова Л.В.), по математике (Рыбальченко К., преподаватель Алексеева Е.А.).

Республиканская олимпиада по башкирскому языку среди студентов профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан (Хабибуллина А., гр.9, ноябрь 2020)

Республиканская онлайн-олимпиада по истории для студентов ПОО РБ, посвященной 75-летию Победы (Шайсултанов А., 14 место).

Участие в городских мероприятиях

- Городское мероприятие работа ТИК (преп. Колпакова А. А.)
- Социальный проект "Молодой капитал" (преп. Пищаева О. Ю., Салмиярова Л. М.);
- посещение мероприятий в Городской библиотеке.

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

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

- Презентация проведения практических работ по МДК (Ибрагимова В.А., Андреева Н.С.);
 - Презентация прохождения производственной практики (Петрунина В.А., Слободянюк Л.В.).
- Организация работы на официальном сайте филиала УКИПиС г. Салават (Пищаева О.Ю.);
Создание открытой группы ВКонтакте «Бессмертный полк УКИПиС (Воронкова Е.В.).

Презентация личностно-профессиональных достижений педагогов:

- создан банк методических разработок преподавателей;
- составлены портфолио для аттестации (преп. Будникова Л.В., Пищаева О.Ю., Алтынбаева Э.Р., Слободянюк Л.В., Лялькова Г.И.)

Награждение педагогов:

- преподавателям Алексеевой Е.А., Будниковой Л.В., Воронковой Е.В., Пищевой О.Ю., – Грамоты за подготовку Победителей, а так же им объявлена Благодарность за подготовку студентов к Всероссийской дистанционной олимпиаде «ФГОС ТЕСТ»;
- Грамота, Сертификат Пищевой О.Ю. за участие в Первом Всероссийском смотре - конкурсе среди образовательных учреждений "Лучший сайт образовательного учреждения - 2020".
- Диплом за 1 место во Всероссийском конкурсе «Использование современных информационных технологий в образовании» - Пищаева О.Ю.;
- Диплом за 2 место во Всероссийском конкурсе «ИКТ как средство повышения качества образования» Пищаева О.Ю.;
- Благодарственное письмо Будниковой Л.В. Комитета по делам молодежи г. Салават за организацию волонтерского движения;
- Диплом за 1 место в Конкурсе «Салаватские кружевницы» - Будникова Л.В.
- Свидетельство о подготовке победителя в Международном дистанционном конкурсе «Звездный час» по информатике от проекта «KONKURS.INFO» (преп. Пищаева О.Ю.).
- Свидетельства о публикации методических материалов интернет-проекте «Инфоурок», преп. Пищаева О.Ю.,
- Сертификат Федерального агентства по делам молодежи Будниковой Л.В. за участие во Всероссийском конкурсе лучших профессиональных практик профессионального самоопределения молодежи «Траектория»;
- Сертификат об участии в Республиканском методическом семинаре «Организация межведомственного взаимодействия смежных специалистов по оказанию психолого-педагогической и медико-социальной помощи обучающимся УСПО РБ » - Будникова Л.В., Андреева Н.С.
- сертификат о прохождении Онлайн курса «Технология создания электронных обучающих курсов на базе LMS Moodle» (все преподаватели и мастера п/о);
- сертификат об участии в дистанционном тестировании Всероссийского профессионального конкурса «Мастера гостеприимства»- Петрунина В.А., Андреева Н.С., Ибрагимова Э.Р.;
- Свидетельства на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Wordskills – Ибрагимова Э.Р., Петрунина В.А.

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);

- Курсы ГАУ ДПО Институт развития образования РБ по программе: «Методика разработки учебно-методических материалов в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия» (Андреева Н.С.);

- Курсы ГАУ ДПО Институт развития образования РБ по программе: «Демонстрационный экзамен как форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО»

- Курсы ПК Организация инклюзивного образовательного процесса в УМЦ и профессиональных образовательных организациях СПО специалистами сопровождения (социальным педагогом, педагогом-психологом). (Будникова Л.В., Андреева Н.С.);

- участвовали в Республиканском методическом семинаре «Организация межведомственного взаимодействия смежных специалистов по оказанию психолого-педагогической и медико-социальной помощи обучающимся УСПО РБ» (Будникова Л.В., Андреева Н.С.);

Республиканский вебинар «Актуальные вопросы психолого-педагогического сопровождения адаптационного процесса обуч-ся 1 курса» (Андреева Н.С.);

- Городское совещание «Круглый стол: Актуальные вопросы профилактики аутоагрессии среди обучающихся ПОО» (Будникова Л.В.);

- Дистанционное обучение ИРО РБ «Методика организации учебных занятий во время дистанционного обучения» (все преподаватели).

- Дистанционное обучение «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» (Будникова Л.В., Воронкова Е.В., Петрунина В.А.);

- Онлайн курс «Технология создания электронных обучающих курсов на базе LMS Moodle» (все преподаватели и мастера п/о).

Участие в профессиональных вебинарах «Один час с международным экспертом» по компетенциям «хлебопечение», «Поварское дело» - Петрунина В.А.;

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

Аттестация:

преподавателям Будниковой Л.В., Пищевой О.Ю., мастерам п/о Слободянюк Л.В., Ляльковой Г.И. присвоена высшая квалификационная категория, Алтынбаевой Э.А. – первая квалификационная категория

21. Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению за 2019-2020 учебный год

«Отличники» – 0 чел. – % (2019 – 4 чел. 3 % 2018 – 8%)

«Ударники» – 45 чел. – 32 % (2019 – 35 %)

Группа № 2: Бикташев А., Вечко А., Шакиров Д.

Группа № 3: Валитов Р, Гизатуллина Н, Хазимухаметова Р, Хамутовская С. Шайсултанов А

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

Группа № 5: Абдуллина С, Бикбова З, Галиев Э, Комиссарова А. Рыбальченко К, Серикова А, Становова О., Шитов Е., Ямалетдинов Т.

Группа № 6: Бикметова Я., Жаринова Е., Кобелькова А., Мавлеткулова Ю., Муллагулова А., Семендяева К., Худайгулова Н., Зубова М.

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

Студенты с одной «3» - нет

Не аттестованы – 23 чел. 17 % (2019 – 26 %)

Не успевающие «2» - 0 чел. (2019 – 1 чел.)

АНАЛИЗ

успеваемости студентов по теоретическим дисциплинам за 2019 - 2020 уч. г.

№ группы	Кол-во уч-ся	Ударников и отличников	% качества знаний	Неуспевающих	% успеваемости
2	19	3	16 %	-	100%
3	19	4	18%	-	100%
4	13	9	53 %	-	100%
5	26	9	36 %	-	100%
6	26	8	31 %	-	100%
7	22	11	50 %	-	100%
Итого	159	44	34 %	-	100%

АНАЛИЗ

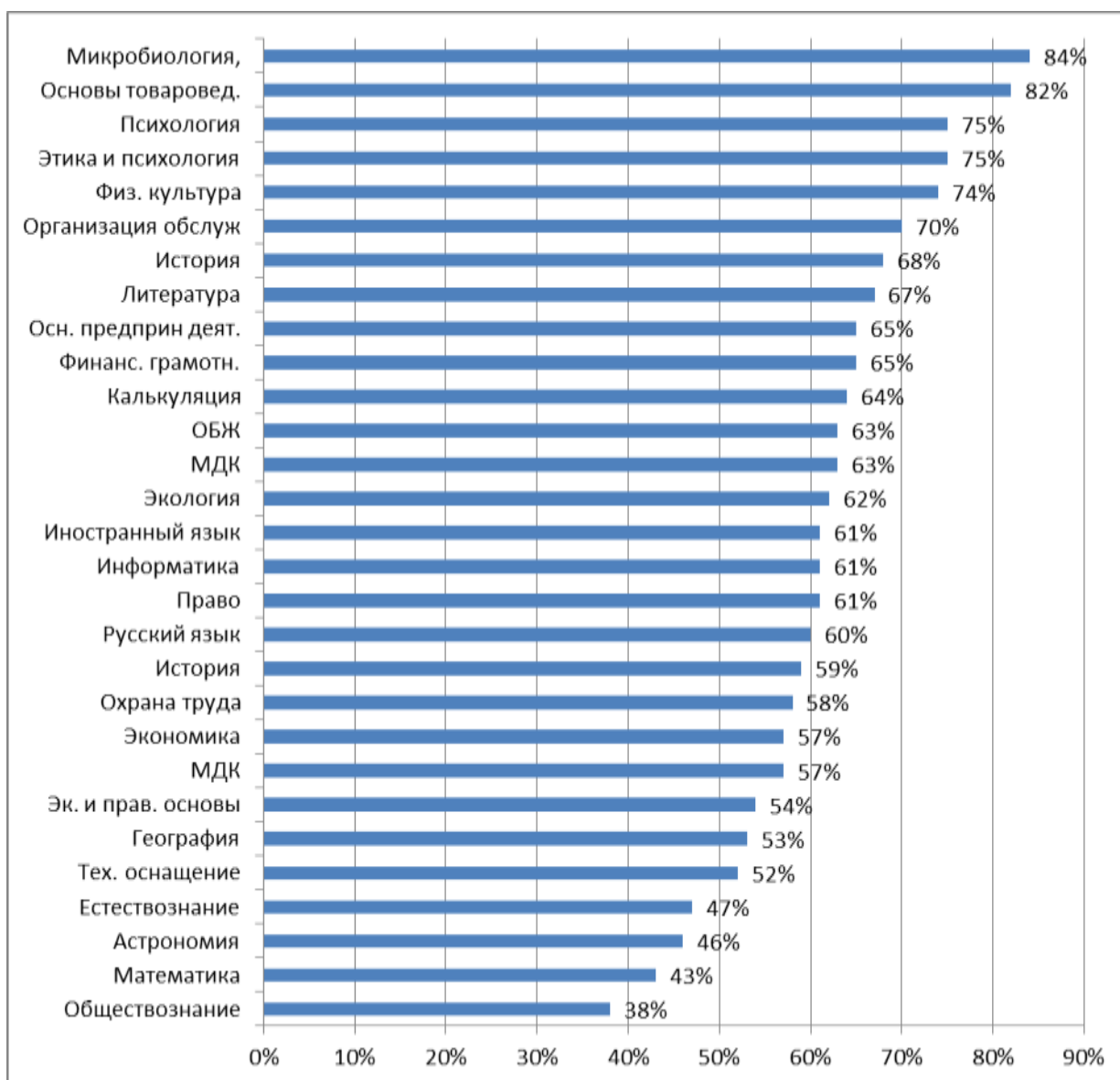
Качества знаний и успеваемости по учебным дисциплинам за 2019 – 2020 уч. года

№ п/п	Преподаватель	Предмет	Не успеваю-щие	Не аттестова-нные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл
1	Алексеева Е.А.	Математика	-	-	43 % (53 %)	(100)	3,5
2	Андреева Н.С.	МДК	-	-	57 %	100 %	3,8
3		Этика и психология	-	-	75 %	100 %	4,1
4		Психология	-	1	75 %	99 % (100)	3,8
5	Будникова Л.В.	Литература	-	1 (3)	67 % (63 %)	98 % (100)	4,1
6		Русский язык	-	1 (5)	60 % (48 %)	99 % (95)	3,7
7		Родной язык и литература	-	-	55%	100 %	3,7
8	Воронкова Е.В.	Эк. и прав. основы	-	4	54 %	87	3,2
9		Экономика	-	1 (1)	57 % (40 %)	98 % (96)	3,6
10		Финанс. грамотн.	-	-	65 %	100	3,9
11		Осн. предприн. деят.	-	2	65 %	91	3,6
12		Обществознание	-	13 (3)	38 % (54 %)	94 % (100)	3,6
13		Калькуляция	-	4 (1)	64 % (76 %)	98 % (100)	3,9
14	Райманов Р.Ш.	История	-	4 (3)	68 % (59 %)	92 % (100)	3,7
		Право	-	3	61 %	94 % (100)	3,8
15	Ихсанова А. М.	Физ. культура	-	0 (14)	74 %	(100)	3,9
16	Ибрагимова ЭР	МДК	-	2 (1)	63 % (63 %)	99 % (100)	3,8
17	Пищяева О.Ю.	Тех. оснащение	-	3 (3)	52 % (55 %)	100	3,6
18		Охрана труда	-	1 (3)	58 % (60 %)	(100)	3,6
19		Экология	-	2 (3)	62 % (62 %)	(100)	3,7
20		Информатика	-	6 (9)	61 % (62 %)	(100)	3,7
21		Организация обслуж	-	-	70 %	(100)	3,72
24	Салмиярова Л.М.	Естествознание	-	3 (3)	47 % (45 %)	(100)	3,4
25		Астрономия	-	1	46 %	99 % (100)	3,5
26		Иностранный язык	-	2 (-)	61 % (61 %)	98 % (100)	3,6
27		География	-	5 (4)	53 % (67 %)	% (100)	3,6
29	Чупина Н.Ф.	Микробиология, Санитария	-	2	84 % (60)	96 % (100)	4
30		Основы товароведения	-	2	82 % (53)	96 % (100)	4,2

31	Колпакова А.А	История	-	-	59 %	100	3,8
32	Сайтов Ф.Х.	ОБЖ	-	-	63 %	100	4

АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по учебным дисциплинам за 2019 – 2020 уч. года



ИТОГИ

стартового контроля знаний,
обучающихся за 2019 – 2020 уч. год

	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	Литература	Будникова Л.В.	74 %	68 %				
4	История	Колпакова А.А.	55 %	71 %			42 %	41 %
5	Химия	Салмиярова Л.М.					56 %	41 %
6	Естествознание	Салмиярова Л.М.	26 %	29 %	36 %	45 %	56 %	41 %
7	Информатика	Пищяева О.Ю.		78 %				

8	МДК	Ибрагимова Э.Р.			47 %	63 %	69 %	72 %
9	Этика и психология ПД	Андреева Н.С.					60 %	75 %

ИТОГИ

рубежного контроля знаний, обучающихся за 2019 – 2020 уч. год

	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.	76 %	56 %	38 %	59 %		
2	Русский язык	Будникова Л.В.	73 %	79 %	60 %	60 %		
3	Химия	Салмиярова Л.М.			14 %	47 %		
4	Иностранный яз.	Салмиярова Л.М.					73 %	62 %
5	Охрана труда	Пищаева О.Ю.			47 %	53 %		
6	МДК	Андреева Н.С.	61 %					
7	МДК	Ибрагимова Э.Р.			57 %	63 %	66 %	75 %
8	Тех. оснащение	Пищаева О.Ю.			32 %	63 %		
9	Экономика	Воронкова Е.В.	65 %	65 %				

ИТОГИ

ИТОГОВОГО контроля знаний, обучающихся за 2019 – 2020 уч. год

	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.	76 %	56 %	38 %	59 %		
2	Русский язык	Будникова Л.В.	48 %	60 %	62 %	58 %		
3	Литература	Будникова Л.В.	76 %	76 %				
4	Основы предпр. деят.	Воронкова Е.В.					71 %	63 %
5	Обществознание	Воронкова Е.В.		50 %	60 %	36 %	67 %	59 %
6	Эк. и прав. основы	Воронкова Е.В.			46 %	66 %		
7	Финанс. грамотн.	Воронкова Е.В.					68 %	76 %
8	Химия	Салмиярова Л.М.					61 %	77 %
9	География	Салмиярова Л.М.		58 %	46 %	64 %		
10	Естествознание	Салмиярова Л.М.	50 %		46 %	50 %		
11	Иностранный яз.	Салмиярова Л.М.		65 %	44 %	50 %	69 %	61 %
12	Экология	Пищаева О.Ю.					65 %	86 %
13	Информатика	Пищаева О.Ю.					71 %	77 %
14	Тех. оснащение	Пищаева О.Ю.	48 %				77 %	77 %
15	Охрана труда	Пищаева О.Ю.					58 %	73 %
16	Орг.обслуживания	Пищаева О.Ю.					57 %	72 %
17	Основы товаровед-я	Чупина Н.Ф.			78 %	73 %		
18	МДК	Андреева Н.С.	66 %					
19	Башкирский язык	Гридина Г.Г.		64 %				
20	Право	Райманов Р.Р.		54 %	37 %	74 %		
21	История	Колпакова А.А.	58 %	54 %			64 %	68 %

Результаты итоговой аттестации (экзамен)

по общеобразовательным дисциплинам за 2019 – 2020 уч. год

№ п/п	Дисциплина	Качество знаний						
		Группа № 2	Группа № 3	Группа № 4	Группа № 5	Группа № 6	Группа № 7	Средн.
1	Математика	31%	47%	-	-	-	-	39 %

2	Русский язык	62%	58%	-	48%	60%	-	57 %
3	Английский язык	-	-	77%	-	65%	68%	70 %

Анализ качества знаний студентов
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за 2019 – 2020 уч. год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01. Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
5	26	7	9	10	0	-	61	3,9
МДК.02.01. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.								
5	26	5	9	12	0	-	54	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	16	4	4	8	0	-	50	3,7
3	20	6	8	6	0	-	70	4
МДК 02.03. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента								
2	16	3	5	8	0	-	50	3,7
3	19	5	8	6	0	-	68	4
МДК 02.04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента								
2	16	3	5	8	0	-	50	3,7
3	19	3	9	7	0	-	63	3,8
МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента								
2	16	3	3	9	0	1	47	3,6
3	19	5	7	6	0	1	66	3,9
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								
4	15	7	4	3	0	-	76	4
7	22	6	11	3	0	-	77	4
МДК 05. 02. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента								
4	13	4	6	3	0	-	76	4
7	22	5	10	7	0	-	63	3,9
ИТОГО							62	3,9

**Анализ качества знаний студентов по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир
за 2019 – 2020 уч. год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами								
1	25	2	23	-	-	-	100	4,08
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами								
1	25	2	23	-	-	-	100	4,08
МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники								
1	25	3	22	-	-	-	100	4,12
ИТОГО							100	4,09

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.

22. Обеспеченность библиотечного фонда на 2019-2020 учебный год

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

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

Н.А.Анфимова. Кулинария.	2012	25
З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.	2012	25
В.П.Золин. Технологическое оборудование ПОП.	2012	15
И.Н.Иванова. Рисование и лепка.	2012	2
И.И.Потапова. Калькуляция и учет.	2012	24
С.Б. Жабина. Основы экономики, менеджмента в общественном питании.	2015	25
А.И. Гомола. Экономика для профессий и спец. Учебник и Практикум.	2014	2
Н.П. Котерова. Экономика организаций.	2014	1
С.В. Соколова. Экономика организации. Учебник.	2015	1
Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	2014	4
Л.Л.Татарская-Н.А.Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.	2012	10
С.Ермилова. Торты, пирожные и десерты.	2012	3
Н.Г.Бутейкис. Приготовление мучных кондитерских изделий.	2012	25
Алексашина Л.Н. Всеобщая история. 11 кл.	2011	5
В.И.Буганов. 10кл. История России.	2011	12
В.В. Артёмов. История для профессий и спец. техн. Часть 1,2 .	2014	2
Н.И. Щербакова. Английский язык для специалистов сферы общ.пит.	2015	3
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 10 кл.	2012	1
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Делазари И.А. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 11 кл.	2012	1+диск
Г.Т.Безкоровайная. Planet of English.	2012	15+диск
Английский язык. Рабочая тетрадь 10-11кл.	2013	1
В.Ф.Греков. Пособие по русскому языку в старших классах. 10-11кл.	2008	25
Г.Т. Егораева. Русский язык (тематический сборник заданий).	2014	15
Н.А. Сенина. Русский язык (тематические тесты).	2012	15
Ю.Н. Гостева Русский язык (тематические тестовые задания).	2013	1
Е.С. Антонова Русский язык. Учебник.	2014	1
И.Н.Сухих. Литература. 10кл. Часть 1,2.	2009	2
Ю.В. Лебедев. Литература 10 кл. Часть 1, 11 кл. Часть 2	2007	18 17
Г.А. Обернихина. Литература. Часть 1, 2, Практикум.	2014	3
И.Ю.Алексашина. Естествознание. 11кл. Часть 1, Часть 2	2008	3 3
А.Г.Важенин. Практикум по обществознанию.	2012	3
А.Г.Важенин. Обществознание.	2013	2
Е.Н.Салыгин. Обществознание. 11кл.	2008	5
А.А. Горелов. Обществознание для профессий. Практикум.	2014	1
А.А. Горелов. Обществознание для профессий и спец. Учебник.	2014	2
Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11 кл.	2004	5
А.Г.Мордкович. Задачник 10-11кл. Алгебра.	2002	5
М.И. Башмаков. Математика.	2014	1

А.А.Бишаева. Физическая культура.	2014	3
Д.К.Беляев. Биология. 10-11кл.	2011	1
А.Каменский. Общая биология.	2011	5
В.М. Константинов. Биология. Учебник.	2014	1
В.А. Касьянов. Физика 11 кл. Тетрадь для лабораторных работ.	2013	2
П.И. Самойленко. Физика для профессий. Учебник.	2014	1
Е.Н. Стрельникова. Химия 11 кл. Контрольно- измерительные материалы	2013	6
Г.Е.Рудзитис. Химия. 10кл.	2011	12
Г.Е.Рудзитис. Химия. 11кл.	2011	7
О.С. Габриелян. Химия в тестах, задачах.	2014	1
Ю.М. Ерохин. Химия для профессий и спец. Учебник.	2014	1
И.Г.Семакин. Е.К.Хеннер. Информатика и ИКТ. 10-11кл.	2011	5
М.С. Цветкова. Информатика ИКТ.	2014	2
В.О. Оганесян. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	2018	1
Е.В. Баранчиков. География для профессий и спец. Учебник.	2015	6
В.И.Шкатулла. Основы права.	2012	8
В.В. Румынина. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2014	5
Г.М.Шеламова. Основы деловой культуры.	2012	15
Г.М. Шеламова. Психология общения.	2018	1

Электронные учебники

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

- [Финансовая грамотность А. Жданова](#)
- [Химия 10 класс О.С. Габриелян](#)
- [Химия 11 класс О.С. Габриелян](#)
- [Экономика 10-11 класс Г.Э. Королёва Т.В. Бурмирова](#)
- [Технология приготовления мучных кондитерских изделий \(Н.Г. Бутейкис\)](#)
- [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ПОП \(Н.Е. Голунова\)](#)

Электронные ресурсы

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

23. Анализ учебно-производственной деятельности

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

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

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

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

1. ООО «Магнит»
2. ИП Шаповалов ТЦ Мария
3. ИП Устюжанина ТЦ «Шатлык»
4. ИП Устюжанина ТЦ «Шапито»
5. ИП Краснова магазин «Мария»
6. ИП Горбунов кафе «Корица»
7. ООО «Вита» магазин Ярмарка
8. ООО «1000 мелочей»
9. ИП Сокольников «Ортикон»
10. ГБУЗ РБ Родильный дом г. Салават
11. ООО «Общепит» г. Ишимбай
12. ИП Бикташева столовая СОШ с. Зирган
13. ООО «Весна»
14. ООО «Пышка» ИП Янгиров кафе «Айгуль»
15. МУП «Общепит»
16. ИП Даутова столовая ГБПОУ СМСК
17. ООО «Джипростр»
18. ИП Ямилова Торт «Мастер»
19. ИП Захарова кафе «Ешь-ка»

Перед началом учебного года заключаются договора о прохождении практики с каждым предприятием. В колледже со студентами работают 4 мастера производственного обучения, которые имеют средне - специальное или высшее образование, дополнительное образование по «Педагогике».

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

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

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

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

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

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

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

24. Отчет по трудоустройству

Трудоустройство выпускников 2020 года по профессии Продавец, контролер-кассир

Наименование показателей	Количество
Всего выпущено	26
Трудоустроены	24 (92,3%)
Из числа выпускников не направлено на работу	2 (7,7%)
в том числе по причинам:	
продолжили обучение	1 (3,8%)
призваны в РА	-
декретный отпуск	1 (3,8%)

Отчет по трудоустройству сирот за 2020 год.

№	Ф.И.О. студента	№ группы	Место работы/ учебы
1	Галлямов Айдар Айдарович	1	ООО СК «ИнтерПол», монтажник ТТ, г. Мелеуз
2	Павлова Анастасия Алексеевна	1	УКИПиС филиал в г. Салават по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

25. Качество знаний студентов по практике

Анализ качества знаний студентов по учебной практике по профессии Повар, кондитер за 2020 год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 02 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента								
ПМ 02.03.								
2	19	4	4	8	-	3	50	3,8
3	18	6	8	2	-	2	77,8	4,3
ПМ 02.04.								
2	16	4	5	4	-	3	69	4
3	18	9	5	2	-	2	87,5	4,4
ПМ 02.05.								
2	16	6	4	3	-	3	77	4,2
3	18	10	6	-	-	2	88,8	4,6
Итого по ПМ 02							75	4,2
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
2	19	3	3	9	-	4	40	3,6
3	18	4	10	2	-	2	87,5	4
Итого по курсу							81	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
5	26	12	9	3	-	2	80,8	4
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПМ 02.01								
5	26	8	11	5	-	2	73	4
ПМ 02.02								
5	28	11	10	4	-	3	75	4
ПМ 02.03								
5	28	13	8	2	-	3	75	4
ПМ 02.04								

5	28	12	9	4	-	3	75	4
Итого по ПМ 02							74,5	4
Итого по курсу							76	4
Итого среднее значение							78,8	4

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
по профессии Повар, кондитер за 2020 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								
4	13	8	2	3	-	-	77	4,4
7	22	12	6	3	-	1	85,7	4,4
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПМ 02.01								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	22	12	6	3	-	1	85,7	4,4
ПМ 02.02								
4	13	8	5	6	-	-	68,4	4
7	22	11	7	3	-	1	85,7	4,4
ПМ 02.03								
4	13	9	2	2	-	-	85	4,5
7	22	8	9	4	-	1	81	4,2
Итого по ПМ 02							80,5	4,3
Итого среднее значение							81	4,4

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
по профессии Продавец, контролер-кассир за 2020 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
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
1	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
1	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ИТОГО среднее значение							100	4,4

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
по профессии Продавец, контролер-кассир за 2020 год**

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

ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								
1	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
1	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
1	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ИТОГО среднее значение							100	4,5

Сведения о результатах прохождении 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				2019 – 2020 учебный год			
	средний балл	% неуспевающих	Общая успеваемость (% без "2")	Качественная успеваемость (% на "4" и "5")	средний балл	% неуспевающих	Общая успеваемость (% без "2")	Качественная успеваемость (% на "4" и "5")	средний балл	% неуспевающих	Общая успеваемость (% без "2")	Качественная успеваемость (% на "4" и "5")
1 (I курс)	4,5	0	100	100	4,1	0	100	100	4,4	0	100	100
5 (II курс)	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	100	78.8
6 (II курс)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 (III курс)	-	-	-	-	4	0	100	73.8	3.9	0	84.2	59
3 (III курс)	-	-	-	-	4	0	100	77.5	4.3	0	88.8	85.4
4 (IV курс)	4.2	0	97.7	77.2	4.6	0	100	76.5	4.5	0	100	77
7 (IV курс)	4.5	0	100	85	4	0	100	79.6	4.4	0	95.5	84.5
Среднее значение	4.4	0	99.2	87.4	4	0	100	81.4	4.2	0	95	81

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

ФИО мастеров п/о	% качества	% успеваемости
Лялькова Галина Ивановна	89	100
Петрунина Виктория Александровна	73	91
Слободянюк Любовь Васильевна	80	100

27. Состояние техники безопасности

В колледже имеется перспективный план по охране труда, план по технике безопасности и пожарной безопасности. В колледже создана комиссия по охране труда и технике безопасности. Для оказания первой медицинской помощи в кабинетах и на базах практики имеется медицинская аптечка.

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

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

С 2018 года проводится процедура поведенческого аудита безопасности в соответствии с рекомендуемыми требованиями по частоте аудиторских посещений и участию в них. Что позволяет достичь следующих результатов: поддержки стандартов в области ОТ, ПБ, ООС,

эффективности обучения, своевременное выявление и устранение отклонений от действующих государственных нормативных требований по ОТ, повышение сознательного отношения работников к вопросам охраны труда.

28. Анализ воспитательной работы с обучающимися.

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», «Об объявлении 2020 года Годом памяти», 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	3 сентября 2019 г	Участие в городском спортивно-массовом мероприятии «Сделай шаг к выполнению нормативов ГТО». Группа № 7	Бармин В.Л.
2	13 сентября 2019 г.	День здоровья Участники – все обучающиеся Городской парк культуры и отдыха	Бармин В.Л.
3	21 сентября 2019	Кросс наций – 2019	Бармин В.Л. Будникова Л.В.
4.	10 октября 2019 г	Классные часы «Всемирный День трезвости»	
5	19 ноября 2019 г.	Беседа «Скажи, НЕТ! наркотикам»	Библиотека Султанмуратова З.А.
6	4 декабря 2019 г.	Классный час «Осторожно! СПИД!» Участники – групп № 2, 3, 5	Будникова Л.В., Пищаева О.Ю.
7	12 декабря 2019 г	Беседа "Генетические заболевания. Их диагностика и причины", Участники – обучающиеся гр.5,6.	Салмиярова Л.М.
8	15 – 24 января 2020 г.	Медицинский осмотр обучающихся в Салаватском наркологическом диспансерном отделении. Группы № 2 – 7. 115 чел.	Будникова Л.В.
	Январь 2020 г.	Профессиональный медицинский осмотр (подготовка к учебной практике) Группы № 2, 3, 4, 7, 5	Воронкова Е.В.
9	27 января 2020 г.	Массовое катание на коньках	Султангулова З.А.
10	7 февраля 2020	День здоровья «Зимние забавы». Участники – группа № 7	Ихсанова А.М.
11	Февраль 2020	Первенство колледжа по волейболу	Ихсанова А.М.
12	Май 2020 г.	Выставка рисунков, посвященных Всемирному дню без табака! Участники – обучающиеся	Андреева Н.С.

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 2019-2020 учебный год обучающимися филиала колледжа были совершены правонарушения – 7 (4 чел.), родители – 2.

№	ФИО	группа	правонарушение	Дата рассмотрения	примечание
1	Шагидуллин Д.	№ 6	Ст. 7.27 (кража)	Сентябрь 2019 Май 2020	
2	Гадельшин Р.	Гр. № 2	Ст. 20.22	Ноябрь 2019	
3	Вивьер Н.	Гр. № 5	Ст. 12.7 (без прав)	Февраль 2020	
4	Луконин Д.	Гр. № 5	Ст. 20.22	Февраль 2020	
6.	Галиев Э.	Гр. № 5	Ст. 5.35	Октябрь 2019 март 2020	родители
7.	Троцкая А.	Гр. № 3	Ст. 5.35	Май 2020	мать

27 ноября 2019 г. была организована встреча-беседа с инспектора ОДН Исмагиловым И.А. на тему «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних». Организатор встречи – Андреева Н.С. Участники – группа № 5. Сотрудники ОДН и УВД города посещают наш колледж, но только тогда, когда им нужен определенный документ от нас.

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

В Салаватский наркологический диспансер были направлены на профилактическую беседу – Гадельшин Р., Луконин Д.

В 2019-20 учебном году **совместная работа с Центром психологической помощи «Доверие» (ЦПП)** была ограниченной. 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.

С 2019 г. в колледже начал работу педагог-психолог Андреева Н.С. В течение учебного года реализовывались мероприятия согласно плана работы. Исследования, индивидуальные и групповые консультации, встречи с родителями.

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 2019-2020 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	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление потребителей ПАВ	Будникова Л.В.
3.	Ноябрь 2020 г.	Выявление проявлений экстремизма, терроризма	Андреева Н.С.

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 2019 - 2020 учебном году в колледже обучалось 11 (в прошлом году 15) детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

По состоянию на 01.07.2020 г. переходящий контингент детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, составляет – 10 человек.

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. 2019 – 2020 в декретном, академическом отпуске – 8 студентов.

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 октября 2019	Посвящение в профессию. Участники – группы № 3, 7, 5, 6	Ибрагимова Э.Р.
2	9 декабря 2019 г.	Переизбрание председателя Студенческого совета	Будникова Л.В.
3	26. декабря 2019	Новогоднее представление «С Новым годом!»	Совет студентов
4	24 января 2020 г	День студента (общезитие)	Султанмуратова З.А. библиотека
5	11 февраля 2020	Полиолимпиада по ООД.	Салмиярова Л.М. Будникова Л.В.
6	14 февраля 2020 г.	Организация Почты любви, посвященной Дню Святого Валентина	Группа № 6
7	20 февраля 2020 г.	Игровая программа «О любви и не только»	Будникова Л.В.
8	27 февраля 2020 г.	Праздник «Широкая Масленица»	Андреева Н.С.
9	Март – апрель 2020 г.	Флеш-моб в онлайн режиме «Не скучаю на самоизоляции» «Самоизоляция с пользой» «Готовлю дома» «Учусь дома»	Воронкова Е.В.
10	1 июня 2020 г.	Классный час онлайн, посвященный Дню защиты детей. «Все мы родом из детства». Группа № 5	Андреева Н.С.
11	11-12 июня 2020 г.	Флеш-моб в онлайн формате «Я поздравляю с Днем России!» Участники – группы № 2, 3, 6	Андреева Н.С.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	14 декабря	Участие в республиканском молодежном	Воронкова Е.В

	2019 г.	форуме «Территория роста».	
2	26 февраля 2020 г.	Посещение городского мероприятия «Я - избиратель». СИК. Участники – группа № 7	Колпакова А.А.
3	10 марта 2020 г.	Участие в городском молодежном образовательном форуме-семинаре «Взлетай». Участники – группы № 4, 7	Воронкова Е.В.
4	16 марта 2020 г.	Мастер-класс по основам предпринимательской деятельности. Участники – обучающиеся	Соколова С.Н.
5	22 мая 2020 г.	Участие в республиканском вебинаре «Студенческое самоуправление». Гр. 5	Будникова Л.В.
6	25 - 30 июня 2020 г.	Интернет - акция "Работу - молодым. Ярмарка учебных мест» Организатор – КДМ.	Воронкова Е.В.

В колледже развивается волонтерское движение. Обучающиеся колледжа принимают участие во многих городских мероприятиях социального характера.

Выборы Главы республики, голосование по поправкам в Конституцию.

Но наши студенты не приняли участие в помощи пожилым людям во время карантина.

Очень мало социально активных студентов 2-3 курсов. Для привлечения к работе волонтером, приходилось искать мотивы и «рычаги управления».

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	5 сентября 2019 г.	Участие в городском собрании волонтеров «Участие в Едином дне голосования. Выборы Главы республики»	Будникова Л.В. Салмиярова Л.М.
2	8 сентября 2019 г.	«Участие волонтеров в Едином дне голосования. Выборы Главы республики» Абсалямова Алия, Кобаненко Андрей, Яруллина Лиана.	Будникова Л.В.
3	26 сентября 2019 г.	КДМ и ТИК и волонтерскими организациями города подвели итоги работы добровольцев и вручили благодарственные письма.	Будникова Л.В.
4	31 декабря 2019 г.	Вручение благодарственных писем и билетов в кино от КДМ обучающимся за активное участие в общественной жизни колледжа, города	Будникова Л.В.
5	23 июня 2020 г.	Обучающий вебинар для волонтеров, участвующих в Едином Дне голосования по поправкам в Конституцию РФ – 1 июля 2020. Организатор – КДМ.	Будникова Л.В.
6	25 – 30 июня, 1 июля 2020 г.	Работа волонтеров в подготовке и проведении голосования по поправкам в Конституцию РФ. Абсалямова Алия, Вечко Саша, Гайсин Галей, Адигамова Камила, Поселянина Алина, Смирнов Захар, Максимов Коля, Рябова Виолетта	Будникова Л.В. Андреева Н.С.

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

Воронкова Е.В., став зав. учебной частью, продолжила воспитательную работу, связанную с повышением финансовой, правовой грамотностью студентов.

Колпакова А.А. и Райманов Р.Ш., будучи совместителями, также присоединились к нашим делам.

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

1	Октябрь 2019 г.	Неделя финансовой грамотности	Воронкова Е.В.
2	3 декабря 2019 г.	Брейн-ринг «Знатоки права». Участники – группы № 2, 3	Райманов Р.Ш
3	20 декабря 2019 г.	Социальный проект "Молодой капитал" Участники – группы № 2, 6. СКО и ПТ	Воронкова Е.В., Пищаева О. Ю., Салмиярова Л. М.
4	10 июня 2020 г.	Общественный экзамен по философии, обществознанию, страноведению	Воронкова Е.В.
5	11 июня 2020 г.	Семейный финансовый фестиваль в онлайн формате в рамках проекта «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в РФ»	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 этом учебном году мы не приняли участие в республиканской предметной олимпиаде.

В 2019 – 2020 гг приняли участие всего в двух олимпиадах по учебным дисциплинам: русский язык - 9 чел., физика – 4 чел.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	18 декабря 2019 г.	Международный дистанционный конкурс по информатике «Звёздный час». Участник – Жаринова Елена (гр. № 6) - III место	Пищаева О.Ю.

В 2020 году Республика Башкортостан также проводит Год башкирского языка. И здесь мы не остаемся в стороне:

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	21 февраля 2020 г.	Участие в республиканской акции «Родные языки народов мира»	Алтынбаева Э.А
2	22 февраля 2020 г.	Общежитие. Съёмка видеосюжета «Башкирские традиции».	Султангулова З.А.
3	21 февраля 2020 г.	День флага РБ. Общежитие.	Султангулова З.А. библиотека

В 2020 году Россия отмечает **75-летие со дня Победы в ВОВ**. Ученический и педагогический коллектив колледжа отмечает эту дату рядом воспитательных мероприятий

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	21 февраля 2020 г.	Информационный урок по истории "Подвиг Ленинграда", посвященный Году памяти и славы в честь 75-летия Победы в ВОВ. Участники - группы № 2, 3, 6	Колпакова А.А.
2	13 марта 2020 г.	Посещение картинной галереи. Выставка картин «На крыльях добра», посвященная	Будникова Л.В. Султангулова

		75-летию Победы в ВОВ Группа № 6.	З.А.
3	Апрель 2020 г.	Участие во Всероссийском проекте «Память Победы», посвященном 75-летию Победы в ВОВ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	Будникова Л.В.
4	Апрель – июнь 2020 г.	Работа группы ВКонтакте «Бессмертный полк»	Воронкова Е.В.
5	Апрель – июнь 2020 г.	Онлайн экскурсии по местам Воинской славы. Экскурсии-викторины. Онлайн-выставки	Воронкова Е.В.
6	22 июня 2020 г.	Акция «Свеча памяти» Группа № 5.	Андреева Н.С.
7	23 июня 2020 г.	Флэш-моб, посвященный Параду Победы. Участники – педагоги.	Андреева Н.С.
8	24 июня 2020 г.	Виртуальная экскурсия в Музей Победы. Участники – обучающиеся группы № 5.	Андреева Н.С.
9	24 июня 2020 г.	Участие в Акции «Голубь мира» Участники – обучающиеся группы № 5.	Андреева Н.С.

В течение года, обучающиеся совместно с классными руководителями, мастерами п/о посещают выставки и мероприятия историко-краеведческого музея и городской картинной галереи, спектакли Салаватского башкирского драматического театра, концерты в городских дворцах культуры. Дети, проживающие в общежитии, совместно с воспитателем, посещали литературные вечера в библиотеке семейного чтения.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	20 сентября 2019 г.	Посещение городского мероприятия «Театральная ночь». СБГДТ обучающиеся группы № 4	Будникова Л.В.,
2	14 октября 2019 г.	Посещение спектакля СБГД театра. Спектакль «Таганок». Студенты 1 курса (10 чел.)	Будникова Л. Султанмуратова З.А.
3	1 ноября 2019 г.	Литературный вечер «Минин и Пожарский доблестные сыны Отечества», посвященный Дню народного единства.	Библиотека Султанмуратова З.А.
4	11 ноября 2019 г.	Посещение спектакля Стерлитамакской театрально-концертного объединения «Кира прости Артема». Группа № 7. (8 чел.)	
5	26 ноября 2019 г.	Посещение картинной галереи. Персональная выставка картин Заслуженного художника РБ Расиха Ахметгалиева «Прозрачные всадники». - Группы № 2, 3	Ибрагимова Э.Р., Пищаева О.Ю.
6	19 декабря 2019 г.	Посещение концерта. Муз. колледж. «Настроение - май». Группа № 5	Андреева Н.С.,
7	25 декабря 2019 г.	г. Уфа. Мюзикл «Снежная королева». Участники – обучающиеся 15 чел.	Воронкова Е.В.,
8	15 января 2020 г.	Беседа «Крылатый Бабич», посвященная 125- летию башкирского поэта Шайхзады Бабича.	Библиотека Султанмуратова З.А.
9	10 февраля	Посещение СБГД театра.	Андреева Н.С.

	2020 г.	Спектакль «Конец игры». Группа № 5	
--	---------	------------------------------------	--

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.

Но в этом году (в отличие от двух предыдущих) мы традиционно приняли участие в конкурсе рисунков, но в этом году не состоялись музыкальные фестивали (Солдатская песня, Серебряная струна). В колледже есть дети, занимающиеся танцами: Шайсултанов Артур, Поселянина Алина, Жаринова Елена.

№	Дата	Мероприятие	Участники
1	22 ноября 2019 г.	Участие в республиканском конкурсе детского и юношеского творчества «Живой символ года». РЦКУМ	Будникова Л.В. Федорова Маша
2	25 ноября 2019 г.	Участие в республиканском хореографическом конкурсе «На радужной планете».	Поселянина Алина, Жаринова Елена
3	февраль 2020 г.	Республиканский конкурс рисунков «Живая кисть». РЦКУМ	Будникова Л.В. Федорова Маша

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	30 октября 2019	День призывника. КДЦ «Агидель». группа № 5	Андреева Н.С.,
2	26 ноября 2019 г.	Экскурсия в УВД г. Салават Группа № 6.	Салмиярова Л.М.
3	26 декабря 2019 г.	Экскурсия в УВД г. Салават. Группа № 5	Андреева Н.С.
4	В течение года	Работа с допризывной молодежью. Прохождение мед. осмотра в военкомате. Составление характеристик. Выдача справок для призывников.	Будникова Л.В. Кл. рук.

Экологические мероприятия всегда актуальны. Традиционные субботники

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
	21 сентября 2019 г	Участие в Республиканской экологической акции «Сделаем2019!»	Слободянюк Л.В., Петрунина В.А.,
	7 октября 2019 г	Участие в акции «Зеленая Башкирия». Участники – группа № 2.	Воронкова Е.В.
2	5 по 8 ноября 2019 года	«Неделя экологической грамотности» Экологический диктант. 1 курс – 10 чел.	Пищаева О.Ю.
3	Сентябрь 2018 Апрель-май 2019	Экологические субботники. Уборка закрепленных территорий Республиканская экологическая акция «Зеленая Башкирия»	Будникова Л.В. Воронкова Е.В.
4	Март – июнь 2020 г.	«Чистая пятница»	Воронкова Е.В.

Важно отметить работу по обеспечении безопасности в колледже.

Тема профилактики терроризма экстремизма постоянно обсуждается на городских совещаниях. События, происходящие в стране, республике, городе, скулшутинг и другие заставляют заострить внимание на этой проблеме. В последние два года в колледже и в общежитии было установлено видеонаблюдение, сигнализация, турникет, охрана. С

обучающимися постоянно проводятся беседы о безопасности в учебное и внеучебное время, безопасность в интернете. В течение года проводятся тренировки по эвакуации в случае ЧС, в группе «ВКонтакте» размещаются памятки, информационные баннеры. В последнее время активно обсуждается тема выпадения детей из окна. Личная ответственность возлагается на педагогов за детей-сирот, за детей, находящихся в СОП, за всех детей.

В общежитии проживают 50 учащихся – иногородних девушек и 5 юношей.

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

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. У Салаватского филиала УКИПиС имеется своя группа в социальной сети «ВКонтакте» <https://vk.com/ykipis133>. Группа «УКИПиС» подписана только на позитивные группы. На страничке группы 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.

Период карантина по коронавирусной инфекции внес свои коррективы в планы колледжа. Этот период был для нас не только испытанием, но и уроком. Мы многому научились, научили детей. Новый формат обучения, общения показал наш уровень подготовки к не стандартным условиям. Возможно и дети поняли, что очное обучение, живое общение с преподавателем – это оптимальная, более эффективная форма получения образования.

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

1. Профилактика совершения правонарушений.
2. Профилактика суицидальных тенденций.
3. Профилактика террористических и экстремистских проявлений.

4. Развитие студенческого самоуправления.

5. Развитие волонтерского движения.

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

29. Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики

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

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

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

30. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации по состоянию на 31.12.2020

№ 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:	200 человек
1.1.1	По очной форме обучения	200 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	50 человек
1.2.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.2.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.3	Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования	3 единицы
1.4	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период	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	26 человек 100 %
1.7	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), ставших победителями и призерами олимпиад, конкурсов профессионального мастерства федерального и международного уровней, в общей численности студентов (курсантов)	0 человек
1.8	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), обучающихся по очной форме обучения, получающих государственную академическую стипендию, в общей численности студентов	98 человек 49 %
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	11 человек 73,3%
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	13 человек 86,6 %
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей	6 человек 40%

	численности педагогических работников, в том числе:	
1.11.1	Высшая	5 человек 33,3%
1.11.2	Первая	1 человек 6,6%
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
1.14	Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал) *	0 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	Ед.измерения
4.1	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов) из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов (курсантов)	0 человек
4.2	Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 единиц
4.3	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	0 человек
4.3.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями	0 человек

	профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности работников образовательной организации	
--	--	--

31. Приложения

Приложение № 1

№ п/п	Наименование документа	Реквизиты документа
1	Устав	10.02.2021
2	Свидетельство о внесении записи в единый государственный реестр юридических лиц	10.02.2021
3	Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе	02 № 007329232
4	Документы о праве владения (пользования) зданиями, помещениями, земельными участками	02-04-01/324/2013-162
5	Лицензия	№ 3604 от 19.01.2016 г; Управлением по контролю и надзору в сфере образования Республики Башкортостан
6	Свидетельство о государственной аккредитации	№ 1913, от 27 января 2016 г
7	Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности	54107 от 27.09.2017 г
8	Санитарно-эпидемиологическое заключение	02.23.01.000М.000246.12.19 от 11.12.2019 г.

Приложение № 2

Код реализуемых основных профессиональных образовательных программ	Наименование укрупненной группы направлений подготовки и специальностей, специальностей и профессий	Форма обучения
1	2	3
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.00.00 Экономика и управление		
38.01.02	Продавец, контролер - кассир	очная
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.00.00 Сервис и туризм		
43.01.09	Повар, кондитер	очная
Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.00.00 Сервис и туризм		
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	очная
Дополнительные образовательные программы		
	Повышение квалификации	очная

	Профессиональная подготовка и переподготовка	очная
--	--	-------

Приложение № 3

Динамика контингента

Код	Профессия/специальность	2019 -2020 гг.		
		Общее количество чел.	Выпуск	Отсев
38.01.02	Продавец, контролер - кассир	26	26	0
43.01.09	Повар, кондитер	124	0	15
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	50	0	2
Общий контингент по профессиям/специальностям:		200	26	17

Приложение № 4

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

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

Приложение № 5

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

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
3. Общая продолжительность обучения	199
4. Продолжительность	
- по учебным циклам	105
- учебной практики	30
- производственной практики	21
- промежуточная аттестация	6
- государственная (итоговая) аттестация, включая подготовку и проведение демонстрационного экзамена	2
- каникулы	35

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

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
5. Общая продолжительность обучения	199
6. Продолжительность	
- по учебным циклам	122
- учебной практики	14
- производственной практики	12
- преддипломная практика	4
- промежуточная аттестация	6
- государственная (итоговая) аттестация, включая подготовку и защиту выпускной дипломной работы	6
- каникулы	35

Сведения о преподавательском составе при реализации ОП СПО

№ п/п	Показатель	Количество	%
1	Общая численность педагогического коллектива	15	79%
2	Количество преподавателей фактически	11	73,3%
3	Количество мастеров производственного обучения	4	26,6%
4	Количество с учеными степенями: из них кандидатов наук; из них докторов наук	-	-
5	Количество с высшим профессиональным образованием	13	86,6 %
6	Количество со средним профессиональным образованием	2	13,3%
7	Количество с высшей категорией	10	66,6%
8	Количество с первой категорией	2	13,3%
9	Количество не имеющие категорию	3	20%

Динамика приема

код	Специальность, профессия	2018			2019			2020		
		КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения
38.01.02	Продавец, контролер – кассир	25	25	100	25	25	100	25	25	100
43.01.09	Повар, кондитер	50	50	100	25	25	100	25	25	100
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании				25	25	100	25	25	100
	Всего	75	75	100	74	75	100	75	75	100

Заведующий филиала



Ищя

Н. Ф. Чупина
(ФИО)