

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Филиал в г. Салават

Отчет о результатах самообследования
филиала государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават за 2021 год



Салават - 2022

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 4
От «30» 03 2022 г.

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



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

	Наименование тем	Страница
1	Общие сведения об учреждении	4
2	Основные образовательные программы	4
3	Дополнительные образовательные услуги	16
4	Социальные партнеры	16
5	Кадры	17
6	Социальный паспорт	17
7	Руководители образовательного учреждения	18
8	Структура и органы управления	18
9	Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность филиала УКИП и С в г. Салават	18
10	Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования	19
11	Сведения о контингенте обучающихся по заявленным на аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования (за счет средств бюджета)	19
12	Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям	20
13	Данные о результатах аттестации обучающихся	20
14	Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках	22
15	Сроки аттестации педагогических работников сроки стажировки	31
16	Сроки стажировки	31
17	Анализ теоретического обучения	32
18	Техническое оснащение кабинетов	33
19	Участие в республиканских олимпиадах	35
20	Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2021 год	35
21	Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению	40
22	Обеспеченность библиотечного фонда	50
23	Анализ учебно-производственной деятельности	56
24	Отчет по трудоустройству	58
25	Качество знаний студентов по практике	59
26	Мониторинг качества знаний, успеваемости, посещаемости мастеров производственного обучения	62
27	Состояние техники безопасности	62
28	Анализ воспитательной работы с обучающимися	63
29	Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики	72
30	Показатели деятельности профессиональной образовательной организации	72
31	Приложения.	76

1. Общие сведения об учреждении

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

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

1.3. Фактический адрес: 453259, Республика Башкортостан, г. Салават, ул. Чекмарева, д.5/7.

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

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

сайт: pl-133.ucoz.ru

электронная почта: pl133-s@mail.ru

Учредители: Министерство торговли и услуг республики Башкортостан

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

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

2.3. Свидетельство о государственной аккредитации **Серия** 02А03 № 0000104 до 17 декабря 2020 года, выдано 27.01.2016г. № 1913.

2.4. Профиль:

43.00.00. Сервис и туризм

38.00.00. Экономика и управление.

2. Основные образовательные программы

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания**
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания**
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности**
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания**
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания**
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии официант и по профессии бармен**
МДК.05.01	Организация и технология обслуживания в ресторанах**
МДК.05.02	Организация и технология обслуживания в барах**
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
	Учебная практика
	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика
ПА.00	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная итоговая аттестация

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности
43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (III курс)
 Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности
 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
	Общие
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Английский язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	По выбору из обязательных предметных областей
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	Экономика
ОУД.11	Право
ОУД.12	Естествознание
ОУД.13	Астрономия

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.14	География
ОУД.15	Экология
	Дополнительные
ОУД.16	Башкирский язык
ОУД.17	Родной язык и литература
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ 01	Основы философии
ОГСЭ 02	История
ОГСЭ 03	Иностранный язык
ОГСЭ 04	Физическая культура
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

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

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

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. *
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика*
ПП.01.	Производственная практика*
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий*
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП.02.	Учебная практика*
ПП 02.	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*
УП. 03.	Учебная практика*
ПП 03.	Производственная практика
ПМ. 04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*
УП. 04.02.	Учебная практика*
ПП 04.03.	Производственная практика
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
	Учебная практика*
	Производственная практика*
УП	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПП.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
	Промежуточная аттестация
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация

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

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Общие

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

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

**Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер (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
ОУД.03	Английский язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура/ адаптированная программа
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Обществознание
ОУД.10	Экономика
ОУД.11	Право
ОУД.12	Естествознание
ОУД.13	География

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОУД.14	Экология
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ
ОУД.15	Башкирский язык *
ОУД.16	Родной язык и литература
ОУД.17	Психология */адаптированная программа
ОУД.18	Астрономия*
	Индивидуальный проект
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОПД.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены *
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОПД.05	Основы калькуляции и учета
ОПД.06	Охрана труда
ОПД.07	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОПД.09	Физическая культура
ОПД.10	Основы предпринимательской деятельности
ОПД.11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
ОПД.12	Этика и психология профессиональной деятельности
ОПД.13	Дизайн в профессии
ОПД.14	Современные технологии приготовления пищи
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*
МДК.01.01	Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. *
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
МДК 02.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента*
МДК 02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента*
МДК 02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*
МДК 02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента*
МДК 02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней 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

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

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
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

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

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

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

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

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы деловой культуры
ОП.02	Основы бухгалтерского учёта
ОП.03	Организация и технология розничной торговли
ОП.04	Санитария и гигиена
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Продажа непродовольственных товаров
МДК.01. 01.	Розничная торговля непродовольственными товарами
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Продажа продовольственных товаров
МДК.02. 01	Розничная торговля продовольственными товарами
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями
МДК 03.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники
УП.03	Учебная практика
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 «Элемент Трейд», магазин «Монетка»
2. ООО «Вита», магазин «Ярмарка»
3. ИП Аскарлов Р. А. магазин «Сити Молл»
4. ИП Пирко Д.И. кафе «Шеф-чебурек»
5. ООО НПО «Гелион»
6. ИП Краснова Н.В. «Пекарня»
7. ИП Кузнецов А.В. кафе «Ред Бокс»
8. ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
9. ИП Захарова Г.А. кафе «Ешь-ка»
10. ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»
11. ИП Сакович Э.Л. кафе «Пит стоп»
12. ИП Сокольников Т.В. кафе «Ретро Мокко»
13. ИП Кухтин И.П. столовая
14. ИП Работяева Л.С. кафе «Кофе Тренд»
15. ИП Минапова Р.Р. кафе «Казан-Мангал»
16. ИП Воронов С.А. кафе «Антошка»
17. ИП Москвичев Н.С. кафе «Корица»
18. ИП Имангулова Р.М. столовая
19. ИП Шафиков В.В. «Цех полуфабрикатов»
20. ИП Черницова Е.П. кафе «Три богатыря»
21. ООО «СПК» ресторан «Дрейк»
22. ООО «Ресторан Лесная сказка»
23. ООО «Общепит»
24. ИП Гришакина Н.В.
25. ИП Каримова Д.Ш. кафе «Еда едет»
26. ИП Фатхлисламов И.Р. «Столовая № 1»
27. ООО «Евра», «GALLERU LOUNGE»
28. ООО «Тактика»
29. ООО ЦСМ «Снайпер»
30. ООО «Салаватская пивоваренная компания»
31. ИП Зубаиров, ресторан «Граф»
32. ИП Ревик, кафе «Ника»
33. ИП Христофорова Л. В., кафе «Ашхана»
34. ООО Салаватинвест, ресторан «Рахат Лукум»
35. ИП Садриева, кафе «Лоранж»
36. ООО «Арзан», ресторан «Галер»
37. База: типовая; учебный корпус: 560 ученических мест; 25 учебных кабинетов

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

5. Кадры:

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

6. Социальный паспорт по состоянию на 31.12.2021 год

Всего обучающихся	196
Несовершеннолетних	105
В академическом отпуске	11
Обучающиеся из многодетных семей	31
Обучающиеся из малообеспеченных семей	58
Неблагополучные семьи	1
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	18
Обучающиеся – инвалиды	0
Обучающиеся с хроническими заболеваниями	6
Обучающиеся подготовительной медицинской группы	15
Обучающиеся специально-медицинской группы	2
Обучающиеся, освобожденные от физкультуры	2
Обучающиеся, состоящие на учете в КДН и ЗП, ОДН УВД	3
Обучающиеся, состоящие на внутреннем контроле	3
Обучающиеся, направленные в невродиспансер для консультации	1
Обучающиеся, совершившие преступление	0
Количество обучающихся, длительное время не посещающих занятия без уважительной причины	3
Количество обучающихся, занимающихся в - кружках, спортивных секциях, клубах филиала УКИП и С	20
- в учреждениях дополнительного образования	15
- в учреждениях культуры и спорта	15
Количество обучающихся, участников	1
- республиканских олимпиад по предметам	
- конкурсов профессионального мастерства	0
- фестивалей художественного творчества	5
Обучающиеся, получающие:	94
- государственную академическую стипендию	

- государственную социальную стипендию	22
- компенсацию на бесплатное питание	1

7. Руководители образовательного учреждения

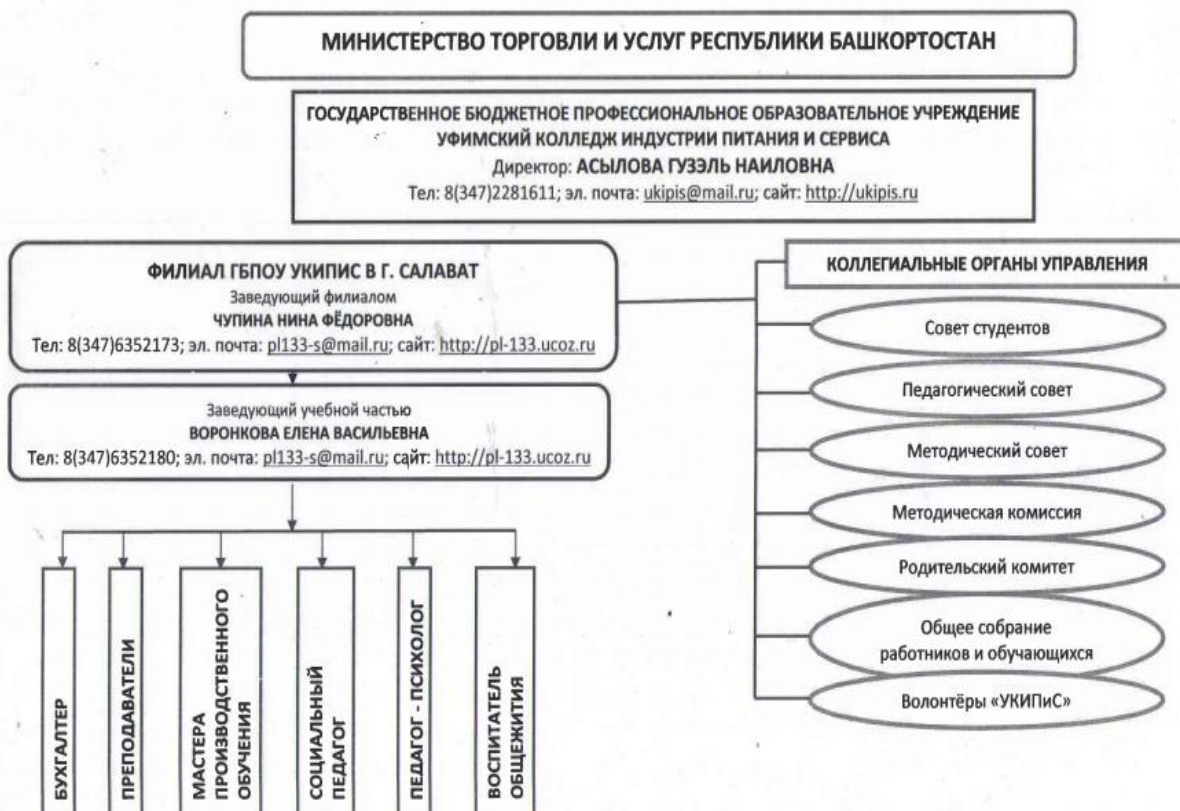
7.1. Заведующий филиала: Чупина Нина Федоровна

7.2. Заведующий учебной частью: Воронкова Елена Васильевна

8. Структура и органы управления



СТРУКТУРА И ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ФИЛИАЛА ГБПОУ УКИПИС В Г. САЛАВАТ



9. Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность

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

10. Сведения о реализуемых основных образовательных программах среднего профессионального образования на 31.12.2021

№ 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	44
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.00.00 Сервис и туризм</i>				
<i>(код и наименование укрупненной группы)</i>				
2	43.01.09	Повар, кондитер	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	127
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.00.00 Экономика и управление</i>				
<i>(код и наименование укрупненной группы)</i>				
3	38.01.02	Продавец, контролер-кассир	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	25

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

№ п/п	Наименование профессий, специальностей	Срок обучения	Уровень	Количество обучающихся				
				Всего	В том числе по курсам			
					1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
1	Организация обслуживания в общественном питании	3 года 10 месяцев	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	44		27	17	-
2	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	127	50	25	27	25
3	Продавец, контролер-кассир	10 месяцев		25	25	-	-	-
ИТОГО				196	75	52	44	25

12. Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям

Количественные данные по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих кадров

(за последние 3 года) за 2019 - 2021 гг.

Профессии	2019			2020			2021		
	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего	Повышение квалификации	Итого	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего	Повышение квалификации	Итого	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего	Повышение квалификации	Итого
Повар	9	45	54	4	3	7	17	-	-
Специалист ответственный за питание в школьных и дошкольных образовательных учреждениях	-	-	-	-	-	-	-	9	-
Кондитер	-	-	-	1	-	1	-	-	-
Повар, кондитер	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Продавец, контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО	9	45	54	5	3	8	17	9	26

13. Данные о результатах аттестации обучающихся

по профессии **Продавец, контролер-кассир**

Государственная итоговая аттестация проходила с 28.06.2021 года по 29.06.2021 года.

На государственную итоговую аттестацию было допущено 25 человек: 25 человек согласно приказу № 51 от 31.05.2021 года.

Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей приказом № 516 от 18.12.2019 года назначен председатель государственной экзаменационной комиссии, Приказом № 49 от 25.05.2021 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

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

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в соответствии с программами государственной итоговой аттестации, согласования с руководителями социальных партнеров и рассмотрено на заседании педагогического Совета протокол № 6 от 26.05.2021 года.

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

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

К государственной итоговой аттестации допущено 25 человек. При ответах большинство студентов показали понимание, осознанность в ответах на вопросы комиссии по теме, уверенность в ответах на дополнительные вопросы из практического опыта, приобретенного в период прохождения практики на предприятиях социальных партнеров. Все письменные экзаменационные работы имеют отзывы руководителей ВКР.

СВЕДЕНИЯ по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 1 по профессии Продавец, контролер-кассир (июнь 2021 г.)								
	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	н/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
Письменная экзаменационная работа	25	3	22	0	0	100	4,1	100
Практическая квалификационная работа	25	3	22	0	0	100	4,1	100
ИТОГО среднее значение по группе						100	4,1	100
ИТОГО среднее значение по колледжу						100	4,1	100

по профессии Повар, кондитер

Государственная итоговая аттестация проходила с 24.06.2021 года по 30.06.2021 года.

На государственную итоговую аттестацию было допущено 34 человека: 34 человека согласно приказу № 51 от 31.05.2021 года.

Государственным комитетом Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей приказом № 516 от 18.12.2019 года назначен председатель государственной экзаменационной комиссии, Приказом № 49 от 25.05.2021 года сформирована государственная экзаменационная комиссия. Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в форме демонстрационного экзамена на площадке филиала ГБПОУ УКИП и С г. Стерлитамак, в соответствии с программами государственной итоговой аттестации.

Студенты выпускных групп своевременно ознакомились с формой проведения ГИА .

В целях качественной работы был составлен график консультаций С-1 21.06.2021г., 24.06.2021г., у всех выпускников, допущенных к государственной итоговой аттестации имелись подлинные документы о предыдущем уровне образования.

График проведения демонстрационного экзамена и состав экспертной группы были вывешены на информационном стенде колледжа. К государственной итоговой аттестации допущено 34 человека. При выполнении технологических операций по приготовлению блюд студенты продемонстрировали профессиональные навыки по компетенции «Поварское дело».

СВЕДЕНИЯ

по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 4 по профессии Повар, кондитер								
	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	н/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
Демонстрационный экзамен	13	8	5	0	0	100	4,6	100
группы № 7 по профессии Повар, кондитер								
Демонстрационный экзамен	21	18	3	0	0	100	4,8	100
ИТОГО среднее значение по профессии						100	4,7	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2019г.	2020г.	2021г.	Всего
Количество выпускников	56	26	59	141
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	56	26	59	141
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	7	2	3	12

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. Экспертной группой во время проведения демонстрационного экзамена был отмечен высокий уровень подготовки студентов.

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, звание, 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	Пищяева 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
Мастера производственного обучения					
1	Андреева Надежда Сергеевна	мастер производственно го обучения	высшее	-	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
2	Петрунина Виктория Александровна	мастер производственно го обучения	высшее	Первая категория	8347635-21-90 pl133-s@mail.ru
3	Слободянюк Любовь Васильевна	мастер производственно го 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
Воспитатели в общежитии					
1	Потехина Юлия Анатольевна	воспитатель (д/отпуск)	высшее	Высшая категория	8347635-51-65 pl133-s@mail.ru
2	Султангулова Зульфира Аюповна	воспитатель	высшее	Первая категория	8347635-51-65 pl133-s@mail.ru

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ СОСТАВ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ

филиала ГБПОУ УКИП и С г. Салават

№	Ф.И.О. Занимаемая должность, преподаваемые дисциплины	Квалифика ционная категория, Наличие ученой степени или звания	Направление подготовки и специальности, уровень образования	Повышение квалификации	Профессио нальная переподгот овка	Стаж общий	Стаж педагогический
1	Андреева Надежда Сергеевна Мастер п/о 1.МДК (кулинария) 2.Этика и психология профессио нальной деятельности	первая	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	-	20	14

				<p>форма организации государственной итоговой аттестации в ФГОС СПО» (дистанционно) 05.12.2019г.</p> <p>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.</p> <p>6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. Повышение курсов «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» - 36час. 24.03.2021 г.</p> <p>7. ЦОПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. с 22.04.2021 по 06.05.2021 г.</p>			
2	<p>Будникова Лариса Владимировна</p> <p>Социальный педагог, Преподаватель</p> <p>1.Русский язык 2.Литература 3.Основы деловой Культуры</p>	высшая	<p>Высшее. Стерлитамакский ГПИ, 1999г. Учитель русского языка и литературы</p>	<p>1.ООО ЦНОСиКО «Открытая Академия» «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой медицинской помощи». 10.01.2018г.</p> <p>2. ИРО РБ «Методологические подходы и практика реализации ФГОС обучающихся с ОВЗ в условиях ПОО». 19.05.2018г.</p> <p>3.ООО ЦНОСиКО«Открытая Академия» «Обучение работников навыкам оказания первой помощи». 18.12.2018г.</p> <p>4. ИРО РБ «Совершенствование ИКТ-компетентности преподавателя в соответствии с требованиями профессионального образования» (дистанционно 29.01.2019г</p> <p>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</p> <p>6.РУМО «Психолого-педагогическое сопровождение об-ся, признанных подозреваемыми, обвиняемыми, подсудимыми, свидетелями или потерпевшими по уголовным делам». 2019г.</p> <p>7.МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 28.05.2020</p> <p>8.БГМУ. Образовательный курс «Медицинский инспектор». 22.10.2020г.</p> <p>9. ЧОУ ДПО «Институт повышения квалификации и профессиональной переподготовки» г. Санкт-Петербург. «Учитель наставника».03.03.2021 г.</p> <p>10. Фонд 21 века г. Москва «СанПиН к условиям организации обучения в ОУ» . 22.03.2021г.</p> <p>11. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар « Соответствие СанПиН к условиям организации обучения в ОУ» 23.03.2021г.</p> <p>12. ЦОПП РБ. Методический семинар «Актуальные вопросы профилактической и психокоррекционной работы в учреждениях СПО» 25.03.2021г.</p> <p>13. ОУСН Онлайн-курс для волонтеров проекта</p>	-	27	27

				«Голосование за благоустройство общественных пространств». 02.04.2021г. 14. ОУСН. Онлайн-курс для организаторов волонтерской деятельности. 07.05.2021г. 15. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: Методика преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО с 18.10.2021-19.11.2021 – 40 час.			
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 9. МЧС России ГБОУ «УМЦ по ГОиЧС РБ». По программе: «Обучение должностных лиц и работников гражданской обороны и РСЧС», в объеме 36 часов. 12.02.2021г. 10. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 24.03.2021 г. 11. ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. с 22.04.2021 по 06.05.2021 г. 12. ЦО ПП РБ. Повышение квалификации «Методика преподавания учебных дисциплин «Основы финансовой грамотности» и дисциплины «Предпринимательская деятельность» в условиях реализации ФГОС СПО» в объеме 72 час. с 26.04.2021 по 31.05.2021 г.	-	22	22

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. 6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 24.03.2021 г. 7. ЦОПП РБ. Повышение квалификации: «Организация наставнической деятельности в системе среднего профессионального образования» - 36 час. с 30.03.-14.04.2021г. 8. ЦОПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. С 22.04.2021 по 06.05.2021 г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 12.05.2017г	17	10
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 требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия», 09.2019г. 5.ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 25.03.2021 г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	47	34
6	Петрунина Виктория Александровна мастер п/о 1.Рисование и лепка. 2.Организация и технология производства продукции общественного	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-	1.ИРО РБ «Дуальная модель обучения и национальная рамка квалификаций как инновационные направления развития системы СПО», 29.04.2017г. 2. 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. 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.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	11	7

	питания.		технологически й техникум. Техник. 2010г.	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 обороны и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 24.04.2020г. 10. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» . -36час. 24.03.2021 г. 11. ЦО ПП РБ. Повышение курсов «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 2021 году» - 36 час. с 22.04.2021 по 06.05.2021 г.			
7	Пищаева 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 УКИП и С 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 9. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар «Организация электронного обучения с помощью специализированной системы MOODLE». 22.03.2021 г. 10. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» . г. Саратов. Повышение курсов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36час. 24.03.2021 г. 11. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов . «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	21	19

				<p>31.03.2021 г. 12. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» .г. Саратов. Повышение курсов. «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях» в объеме 36 часов. 31.05.2021 г. 13. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы по программе: «Воспитательная деятельность в системе СПО: Профилактика асоциального, суицидального поведения студентов». с 22.11. 2021 г. по 06.12.2021 г. 16 час.</p>			
7	<p>Салмиярова Лилия Маратовна Преподаватель 1.География 2.Астрономия. 3.Естествознание</p>	высшая	<p>Высшее. г. Уфа, БГУ. Химик. Преподаватель. Химия. 1995г.</p>	<p>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». «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. 7. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» . г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» .-36ч .23.03.2021 г. 8. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» .г. Саратов. «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов. 31.03.2021 г. 9. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: Методика преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования с 18.10.2021 - 19.11.2021г. 40 часов 10. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: «Цифровые технологии в образовании» 27.10.2021 - 25.11.2021г. 42 часов 11. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования» с 18.10.2021г. по 25.11.2021г. 40 часов. 12. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы по программе: «Воспитательная деятельность в системе СПО: Профилактика</p>	г. Смоленск. ООО«Инфоурок»«Естествознание: теория и методика преподавания в образовательной организации» 24.01.2018г	26	26

				асоциального, суицидального поведения студентов». с 22.11. 2021 г. по 06.12.2021 г. 16 час.			
9	Слободянок 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. 6. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36ч. 24.03.2021 г	ИРО РБ «Педагогическое образование» 17.02.2017г	34	18
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. 5. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» . г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 ч. 24.03.2021 г	-	21	21
11	Чупина Нина Федоровна Заведующий филиала 1.Основы товароведения продовольственных товаров. 2. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания. 3. Физиология питания,	Высшая	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. Товаровед	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-методических материалов в соответствии с	-	56	50

	санитария, гигиена		продовольственных товаров	требованиями международных стандартов Ворлдскиллс Россия» 6. ИРО РБ «Охрана труда в системе образования». 16.10.2019г. 7. ООО «Центр инновационного образования и воспитания». г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20». 24.03.2021 г..			
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. 2. ИРО РБ «Профилактика и коррекция жестокого обращения с детьми и предупреждение фактов насилия по отношению к ним» (дистанционно). - 48 час. 09-14.11.2020 г. 3. ИРО РБ «Проектирование современного учебного занятия в СПО в свете требований ФГОС СПО» - 72 час. 30.11.-09.12.2020г. 4. ООО «Центр инновационного образования и воспитания». г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20». 22.03.2021 г. 5. ЦОПП РБ. Методический семинар «Актуальные вопросы профилактической и психокоррекционной работы в учреждениях СПО». 25.03.2021г. 6. ОУСН Онлайн-курс для волонтеров проекта «Голосование за благоустройство общественных пространств» 02.04.2021г. 7. ЦОПП РБ. Повышение квалификации: «Организация наставнической деятельности в системе среднего профессионального образования». с 30.03.-14.04.2021г. 8. ЦОПП РБ. «Психологические аспекты подготовки участников чемпионатов «Молодые профессионалы». с 07.04.2021 по 21.04.2021 г. 9. Центр спортивной подготовки РБ им. Баталовой Р.А. Региональный молодежный образовательный форум «Территория роста-Смарт-Тау 5.0» с 26 по 28.04.2021г. 10. ГАОУ ДПО РБ «Учебный центр ГСЗН» курсы по охране труда в объеме 40 час. с 21.06.2021-25.06.2021г. 11. ЧОУ «Межотраслевой институт» «Лучший специалист по пожарной безопасности -2021» 1 место. 12. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы по программе: «Воспитательная деятельность в системе СПО: Профилактика асоциального, суицидального поведения студентов». с 22.11. 2021 г. по 06.12.2021 г. 16 час.	1. г. Уфа, БГПУ им. М. Акмуллы, 2019г «Педагог ДО детей и взро-слых» 2. г. Уфа, БГУ 2021г. «Обществознание, экономика и право» 3. г. Москва 2021 г. Московская академия профессиональных компетенций «Педагогическое образование: История в общеобразовательных организациях и организациях ПО»	1г 5 м	1 г 5 м

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

№№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Квалификационная категория	Дата аттестации	Сроки следующей аттестации
1	Андреева Н.С.	первая	16.04.2021 г	16.04.2026 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	24.04.2022 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.	-	-	24.04.2022 г

16.СРОКИ СТАЖИРОВКИ

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

№ № п/п	Ф.И.О.	Должность	Год стажировки (учебный)	Срок стажировки	Место стажировки
1	Андреева Надежда Сергеевна	Мастер производственно го обучения	февраль 2021	февраль 2024	ООО «Бульвар» Ресторан Акъяр
2	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Преподаватель технология приготовления блюд	декабрь 2021 г	декабрь 2024	Ресторан «Паприка 7»
3	Воронкова Елена Васильевна	Преподаватель экономики	февраль 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 оборудовании 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», ППССЗ среднего профессионального образования по специальности «Организация обслуживания в общественном питании». Образовательные программы разработаны на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии.

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

Теоретическая подготовка осуществляется 5 преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и имеющие дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

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

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

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	Стол 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	Рыхсеева П. (ППКРС)	1

Результаты Республиканских олимпиад, проводимых в Республике Башкортостан на основании протоколов за 2020 – 2021 уч.год

Дисциплина	Преподаватель	Участник	Место
Региональный уровень			
Русский язык и литература	Будникова Л.В	Рыхсеева П. (ППКРС)	3
Республиканский уровень			
Русский язык и литература	Будникова Л.В	Рыхсеева П. (ППКРС)	8

20. Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2021 год

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

Разработки:

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

Повышение профессионального уровня:

Презентация личностно-профессиональных достижений педагогов:

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

- Психологический практикум для педагогов «Сохранение и укрепление психологического здоровья педагогов» (отв. Чухнина А.К.),
- Семинар «Теория развивающего обучения: творческая мастерская ФГОС» (отв. Ибрагимова Э.Р.).

Выступления и доклады на заседаниях МК:

- Формирование познавательного интереса у студентов на уроках башкирского языка (Султангулова З.А.);
- «Влияние современных двигательных оздоровительных систем на физическое состояние и

умственную работоспособность студентов» (Янбердин Р.К.).

- «Здоровьесберегающие технологии на учебной практике» (Петрунина В.А.).
- «Подготовка электронных материалов для ЭОР и дистанционного формата обучения» (Пищаева О.Ю.).
- «Развитие профессиональных компетенций у студентов на занятиях у/п» (Лялькова Г.И.).
- «Развитие личностного потенциала на занятиях учебной практики» (Лялькова Г.И.)
- «Факторы, стимулирующие обучение и препятствующие развитию и саморазвитию педагог» (Воронкова Е.В.).

Проведены открытые уроки, занятия, мероприятия:

Открытые уроки:

- Уроки – презентации:
- Открытый урок МДК 02.05 тема "Технология приготовления блюд из мяса птицы сложного приготовления , требования к качеству, особенности приготовления, способы подачи, условия и сроки реализации, органолептическая оценка качества" (преп. Андреева Н.С., гр.5, март 2021 г.)

Мероприятия профессиональной направленности:

- Мероприятие профессиональной направленности «Профессия менеджер» (Пищаева О.Ю., ноябрь 2021);
- мероприятие профессиональной направленности "Посвящение в профессию Повар" для студентов 1 курса (Ибрагимов Э.Р., Андреева Н. С., Петрунина В.А., Лялькова Г.И.).
- Профессиональная игра по модулю ПМ 02.05" Приготовление и оформления блюд из мяса и домашней птицы" (Андреева Н.С.)
- Интеллектуальная игра в форме дебатов "Новые голоса" при содействии Фонда поддержки молодежных инициатив "МИР"
- Мастер-классы на тему:
"Эбру: магия создания картин на воде",
"Стресс-менеджмент: обучение техникам релаксации" с использованием метафорических ассоциативных карт. (Чухнина А.К.).
- праздник Масленица в форме квест-игры, март 2021.
- День открытых дверей, апрель 2021:
Мастер-класс "Панкейки по-американски" (мастера п/о Андреева Н. С., Лялькова Г. И.).
Мастер- класс по карвингу (преп. Ибрагимов Э. Р.)
Мастер-класс по лепке из мастики (мастер п/о Петрунина В. А.)
Мастер-класс "Салфеточный дизайн" (преп. Пищаева О. Ю.)
Мастер-класс по праздничной сервировки стола (преп. Пищаева О. Ю.)
Мастер-класс по изготовлению праздничной упаковки (преп. Салмиярова Л. М.)
- демонстрационный экзамен июнь 2021г, гр. 4,7 профессия повар, кондитер – мастера п/о Андреева Н.С, Перунина В.А., Лялькова Г.И., преп. Ибрагимов Э.Р.
- выпускной государственный экзамен: июнь 2021г, гр. 1 профессия продавец, контролер-кассир – мастер п/о Слободянюк Л.В., преподаватель: Пищаева О.Ю.

Общеобразовательные мероприятия:

- Полиолимпиада по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам среди студентов 1 и 2 курсов (февраль 2021, отв. Салмиярова Л.М.);
- Марафон знаний по общеобразовательным и общепрофессиональным дисциплинам среди студентов 1 и 2 курсов (декабрь 2021, отв. Салмиярова Л.М.);
- Международный дня родного языка (февраль 2021, преп. Будникова Л.В.);
- Первенство по волейболу среди студентов колледжа (февраль, 2021, преп. Янбердин Р.К.);
- «Турнир знатоков права» с представителями "Молодой гвардии Единой России" (апрель 2021, Чухнина А.К.);
- интеллектуальная игра Рос-Квиз, посвященная 76-ой годовщине Победы в Великой Отечественной войне (май, преп. Будникова Л.В.);

- Этно-лото " Мой родной Башкортостан", посвященного Дню закрытия Года башкирской истории (15.12.2021г.).

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

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

Достижения студентов:

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

Международная олимпиада по информатике "108 минут, изменившие мир" (сертификаты участников, преп. Пищаева О.Ю., апрель 2021).

Международный конкурс «Звездный час» по информатике (сертификаты участников, преп. Пищаева О.Ю., март-апрель 2021).

- Участие во Всероссийских дистанционных викторинах ФГОСТЕСТ

XV Всероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

XVI Всероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

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

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

Химия Комиссарова А., гр. 5 - 1 место по РБ, 3 место по РФ, Галиев Э., гр.5 - 2 место по РБ, Кузнецова М., гр.8 - 3 место по РБ;

Литература (преп. Будникова Л.В., март 2021): Сафина А. гр.9 – 2 место по РФ, 1 место по РБ, Землянская А. гр.9 – 2 место по РБ, Костенко М. гр.8 – 3 место по РБ, Ямалетдинов Т. гр.5 - 1 место по РБ, Селезнева А. гр.5 - 2 место по РБ, Максимов Н. гр.5 - 3 место по РБ,

Русский язык: Гумерова А., Гумерова К. гр.5 - 1 место по РБ, Корнева В. гр.9, Селезнева А. гр.5 - 2 место по РБ, Шарафутдинова Р., гр.9- 3 место по РБ, (октябрь 2021) – Чегодаева А., гр. – 3 место по РБ.

Английский язык (март 2021 г., преп. Салмиярова Л.М.) Бучина З. – 4 место по РБ, (октябрь 2021) – Лысов А., Юсупова Р., Мурсалимова Р. – 1 место по РБ, Гумерова А., Абдуллина С. – 2 место по РБ, Бикбова З., Жаринова Е. – 3 место по РБ).

Обществознание (март 2021, преп. Воронкова Е.В) Ямалетдинов Т. гр.5 - 4 место по РБ

Информатика (апрель 2021, преп. Пищаева О.Ю.): Лысов А., гр.8 -4 место по РФ, 1 место по РБ, Шайсултанов А., гр.3 - 1 место по РБ, Жаринова Е. гр.6, Хабибуллина А., Корнева В. гр.9 – 2 место по РБ, Имельбаева Р., Павлова В. Гр.6, Биргулиева М. – гр.9 - 3 место по РБ., (декабрь 2021 г. – Кузнецова О. – 1 место по РБ, Сайфуллина Е. – 2 место, Тимербулатова Р. – 3 место по РБ).

Физика (апрель 2021 г., преп. Салмиярова Л.М.) – сертификаты участников.

Математика (апрель 2021 г., преп. Алексеева Е.А.) – дипломы 2, 3 степени Лысов А, - гр. 8, Мамаева Д., Сафина А. Юсупова Р.- гр.9, (декабрь 2021) – Кузнецова О., Сайфуллина Е. 1 место по РФ и РБ, Павлов Е. – 2 место по РБ и РФ

Сертификаты участников Международной просветительской акции "Большой этнографический диктант"

Всероссийская викторина ФГОСТЕСТ "Человек и космос" (апрель 2021, преп. Будникова Л.В.) - Тарануха Е., гр. 8 - 3 место по РБ;

Участие в республиканской предметной олимпиаде по русскому языку и литературе (3 место региональный этап, диплом финалиста - Рыхсеева П., преп. Будникова Л.В.).

Республиканский конкурс чтецов стихов Тамары Ганиевой (преп. Будникова Л.В.) -Мамаева Д. (гр. 9) диплом 3 степени (номинация "Чтение стихов на английском языке"), Хабибуллина А. (гр. 9) диплом 3 степени (Номинация "" Чтение наизусть стихов башкирских поэтов)

Городские соревнования по военно-прикладному многоборью - 3 место среди военно-спортивных клубов и средних специальных учебных заведений (Валитов Р., Рябова В., Усманов И.

гр. 3) преп. Янбердин Р.К., апрель 2021.

Участие во всероссийских, республиканских, городских мероприятиях

- Клуб молодого избирателя, подготовка к выборам (преп. Чухнина А.К.).
- Всероссийской акции взаимопомощи #МЫВМЕСТЕ (март, 2021)
- мероприятие АНО «Матери Республики Башкортостан» в рамках реализации проекта «Бала Тап»
- городском молодежном форуме "Ргорыв" (февраль, 2021)
- встреча Преосвященнейшего епископа Салаватского и Кумертауского Николая с молодежью города Салавата (февраль, 2021)
- фестиваль «Салаватская лыжня», в рамках 39 открытой Всероссийской массовой лыжной гонки «Лыжня России» (февраль 2021, Янбердин Р.К.).
- Городская легкоатлетическая эстафета (май 2021, Янбердин Р.К.).
- Участие во Всероссийской акции "Библионочь-2021" вечер, посвященный 60-летию космонавтики (апрель, преп. Султангулова З.А.).
- День призывника (апрель, преп. Янбердин Р.К.);
- Конференция башкир города Салават (апрель, преп. Султангулова З.А.).
- посещение мероприятий в Городской библиотеке (преп. Султангулова З.А.).
- посещение спектаклей Салаватского государственного драматического театра (преп. Будникова Л.В.).
- участие в Тотальном диктанте
- Городской фестиваль-конкурса «Солдатская песня 2021» Андреева Н.С., Петрунина В.А., Чухнина А.К., гр.5
- Фестиваль физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) среди трудовых коллективов городского округа город Салават - 2 место мастер п/о Андреева Н. С., преп. Ибрагимов Э.Р., педагог-психолог Чухнина А. К., февраль 2021.

Организованы поездки:

Поездка на КВН в г. Уфу (Будникова Л.В., Салмиярова Л.М., май, сентябрь 2021)

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

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

- Презентация проведения практических работ по МДК (Ибрагимов В.А., Андреева Н.С.);
- Презентация прохождения производственной практики (Петрунина В.А., Слободянюк Л.В., Андреева Н.С., Лялькова Г.И.).

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

Создание открытой группы ВКонтакте «Бессмертный полк УКИПиС (Воронкова Е.В.).

Презентация лично-профессиональных достижений педагогов:

- создан банк методических разработок преподавателей;
- составлены портфолио для аттестации (преп. Андреева Н.С., Слободянюк Л.В., Лялькова Г.И.)

Награждение педагогов:

- **Грант** на Мастерскую арт-терапии "Новый взгляд". Региональном молодежном форуме «Смарт-тау 5.0», Направление «Профилактика негативных проявлений в молодежной среде» (Чухнина А. К.);
- **Грамоты** за подготовку Победителей, а так же им объявлена **Благодарность** за подготовку студентов к Всероссийской дистанционной олимпиаде «ФГОС ТЕСТ» преподавателям Алексеевой Е.А., Будниковой Л.В., Воронковой Е.В., Пищаевой О.Ю., Салмияровой Л.М.;
- **диплом** участника Всероссийского экоквеста Вода. Онлайн (Чухнина А. К., май 2021);
- **свидетельство** за 1 место в номинации «за лучший результат среди организаций СПО» Лучший специалист по пожарной безопасности - 2021 (Чухнина А. К.);
- свидетельство, благодарность Международного конкурса «Звездный час» по информатике (Пищаева О.Ю., апрель, март 2021);
- свидетельство о подготовке участников Международного конкурса «Звездный час II» от проекта konkurs.info (Пищаева О.Ю., март-апрель 2021);

- свидетельства на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Wordskills (Андреева Н. С., Лялькова Г.И., январь 2021);
 - **сертификат** Международная просветительская акция "Большой этнографический диктант" (Чухнина А.К., Пищаева О.Ю., Будникова Л.В., октябрь 2020);
 - сертификат онлайн VII Санкт-Петербургского зимнего фестиваля практической психологии «Жизнь будет лучше, чем мы хотели!», Педагог-психолог Чухнина А.К. (февраль 2021 года);
 - сертификат вебинара «Организация электронного обучения с помощью специализированной системы «MOODLE» (Пищаева О.Ю., март 2021);
 - сертификаты за участие в Тотальном диктанте (Будникова Л. В., Андреева Н. С., Ибрагимова Э.Р.);
 - сертификат III Всероссийский химический диктант (Салмиярова Л.М., апрель 2021);
 - сертификат ФОНДА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И НАУЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 21 ВЕКА "Тестирование СанПин (на знание санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях) (Салмиярова Л. М., Будникова Л.В.);
 - сертификат прохождения диагностики педагогических компетенций проекта «Учитель будущего АНО «Россия – страна возможностей»» (февраль 2021, Андреева Н.С.);
 - сертификат Всероссийского конкурса «Мастера гостеприимства» (Ибрагимова Э.Р.);
 - сертификат «Народный эксперт» на сайте компании «Ермолино» (Ибрагимова Э.Р.);
 - сертификат «Диктант Победы» (Пищаева О.Ю., Будникова Л. В., Чухнина А.К. апрель 2021);
- Благодарственное письмо** за помощь в проведении Открытой академии «Территория женского счастья» и большой вклад в развитие волонтерского движения в городском округе город Салават Республики Башкортостан (Будникова Л. В., Султангулова З.А.).

Повышение квалификации:

- **Дистанционные курсы** ГАУДП « Центра опережающей профессиональной подготовки Республики Башкортостан»:
 - «Организация наставнической деятельности в системе среднего профессионального образования» (36 ч, с 30.03 по 14.04 2021 г., преп. Ибрагимова Э.Р.).
 - «Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia в 2021 г.» (36 ч, апрель 2021 г., преп. Андреева Н.С.).
 - «Методика преподавания учебных дисциплин: «Основы финансовой грамотности» и «Предпринимательская деятельность в условиях реализации ФГОС СПО» (май 2021 г., Воронкова Е.В.).
- Курсы «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20», Центр инновационного образования и воспитания (36ч) – все преподаватели и мастера п/о.
 - обучение на платформе WorldSkills Russia Академии Вордскиллс – Лялькова Г. И., Андреева Н.С., Слободянюк Л.В.
 - Он-лайн курсы для волонтеров проекта «Голосование за благоустройство общественных программ» (Будникова Л.В., Чухнина А. К., апрель 2021)
 - Республиканской **семинар** педагогов-психологов и социальных педагогов «Актуальные вопросы профилактической и психокоррекционной работы в учреждениях СПО» в г. Стерлитамак. (Будникова Л.В., Чухнина А. К.,) март 2021
 - Республиканский **вебинар** для специалистов: "Маски подростковой депрессии: как разглядеть и как помочь" (Чухнина А. К., март 2021)
 - Вебинар ЦОПП «Организационные вопросы на тему: Республиканских олимпиад по общеобразовательным дисциплинам среди обучающихся профессиональных образовательных организаций» (Салмиярова Л.М., февраль 2021)
 - Вебинар «Организация электронного обучения с помощью специализированной системы «MOODLE» (Пищаева О.Ю., март 2021).

Аттестация:

преподавателю Андреевой Н. С. присвоена первая квалификационная категория

21. Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению за 2020-2021 учебный год

«Отличники» – 0 чел. (2021 – 0 %, 2020 – 0 %, 2019 – 3 %)

«Ударники» – 62 чел. – 31,7 % (2021 – 31,7 %, 2020 – 32 %, 2019 – 37 %)

Группа № 2 (было 4) 1. Бикташев А. 2. Вечко А. 3. Мусатова А. 4. Шакиров Д.	Группа № 4 (было 9) 1. Акулова С. 2. Ваганова К. 3. Горбатова Е. 4. Дашкина А. 5. Егорова К. 6. Мастюнина Н. 7. Поселянина А. 8. Сафиуллин А. 9. Стрижкова А.	Группа № 5 (было 10) 1. Абдуллина С. 2. Бикбова З. 3. Галиева Р. 4. Галиев Э. 5. Комиссарова А. 6. Рыбальченко К. 7. Серикова А. 8. Становова О. 9. Шитов Е. 10. Ямалетдинов Т.	Группа № 8 (было 8) 1. Женина Е. 2. Лысов А. 3. Рыхсеева П. 4. Сергеев М. 5. Тарануха Е.
Группа № 3 (было 5) 1. Валитов Р. 2. Гизатуллина Н. 3. Хазимухаметова 4. Хамутовская С. 5. Шайсултанов А.	Группа № 7 (10) 1. Абсалямова А. 2. Адигамова К. 3. Бегун А. 4. Евдокимов А. 5. Имаева Е. 6. Ишмакаева Ф. 7. Логинова Р. 8. Мухамадеева А. 9. Потамошнев Н. 10. Яруллина Л.	Группа № 6 (было 9) 1. Абдуллина А.. 2. Бикметова Я. 3. Жаринова Е. 4. Зубова М. 5. Матвеева А. 6. Семендяева К. 7. Дутчак В. 8. Матвеева А.	Группа № 9 (было 9) 1. Березкина В. 2. Биргулиева М. 3. Бучина З. 4. Васильева Е. 5. Давлетбакова З. 6. Мамаева Д. 7. Павлова А. 8. Сафина А. 9. Хабибуллина А. 10. Шарафутдинова Р. 11. Юсупова Р.

Студенты с одной «3» - человек – 0 % (2021 – 0 %, 2020 – 7 %, 2019 – 4 %)

Не аттестованы – 35 чел. 17 % (2020 – 17 %, 2019 – 26 % 2018 – 26 %)

Группа № 8 - 16 % 1. Ахмерова Э. 2. Ермакова А. 3. Морозова Л. 4. Ханмурзин П.	Группа № 5 – 7,7 % 1. Максимов Н. 2. Ханмурзин К.	Группа № 2 - 25 % 1. Евдокимова С. 2. Шилина Я. 3. Нуйкина Е.	Группа № 4 Выпуск 13 человек
Группа № 9 - 4 % 1. Сафонов	Группа № 6 - 22 % 1. Аптикаева К. 2. Банникова Е. 3. Белоконь А. 4. Кумушбаева А. 5. Шагидуллин Д.	Группа № 3 – 13,3 % 1. Троцкая А. 2. Рогожина Е	Группа № 7 Выпуск 21 человек

А Н А Л И З

успеваемости студентов по теоретическим дисциплинам за 2020 - 2021 уч. г.

№ группы	Кол-во уч-ся	Ударников и отличников	% качества знаний	Неуспевающих	% успеваемости
1	25	20	80	-	
2	14	4	36	-	78
3	18	5	31	-	89
4	15	9	60	-	100
5	28	10	38,5	-	78
6	23	8	44,4	-	78
7	21	10	48	-	100
8	25	5	24	-	84
9	26	11	44	-	96,2
итого	195	62	35	-	91,3

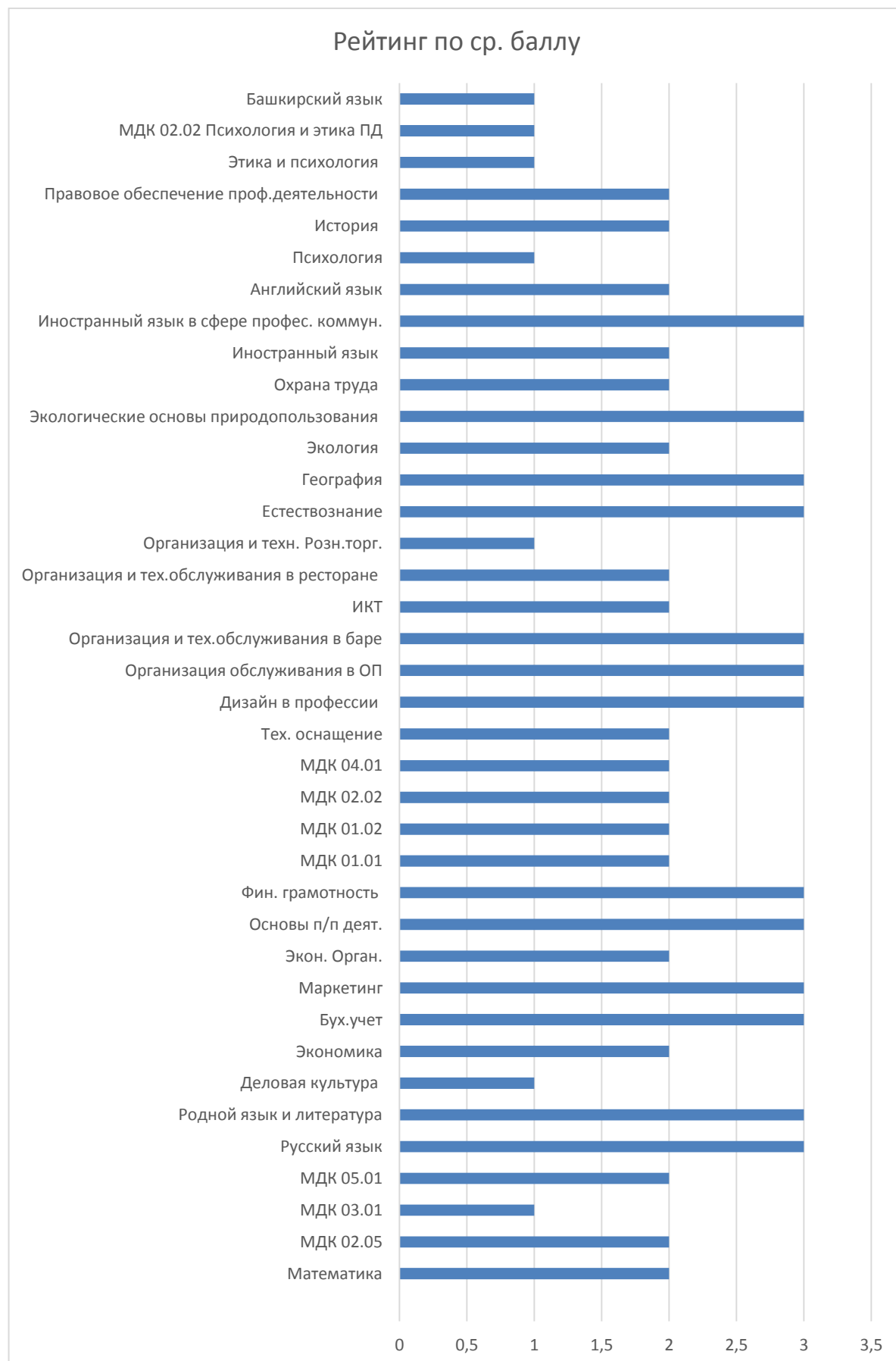
АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по учебным дисциплинам за 2020 – 2021 уч. года

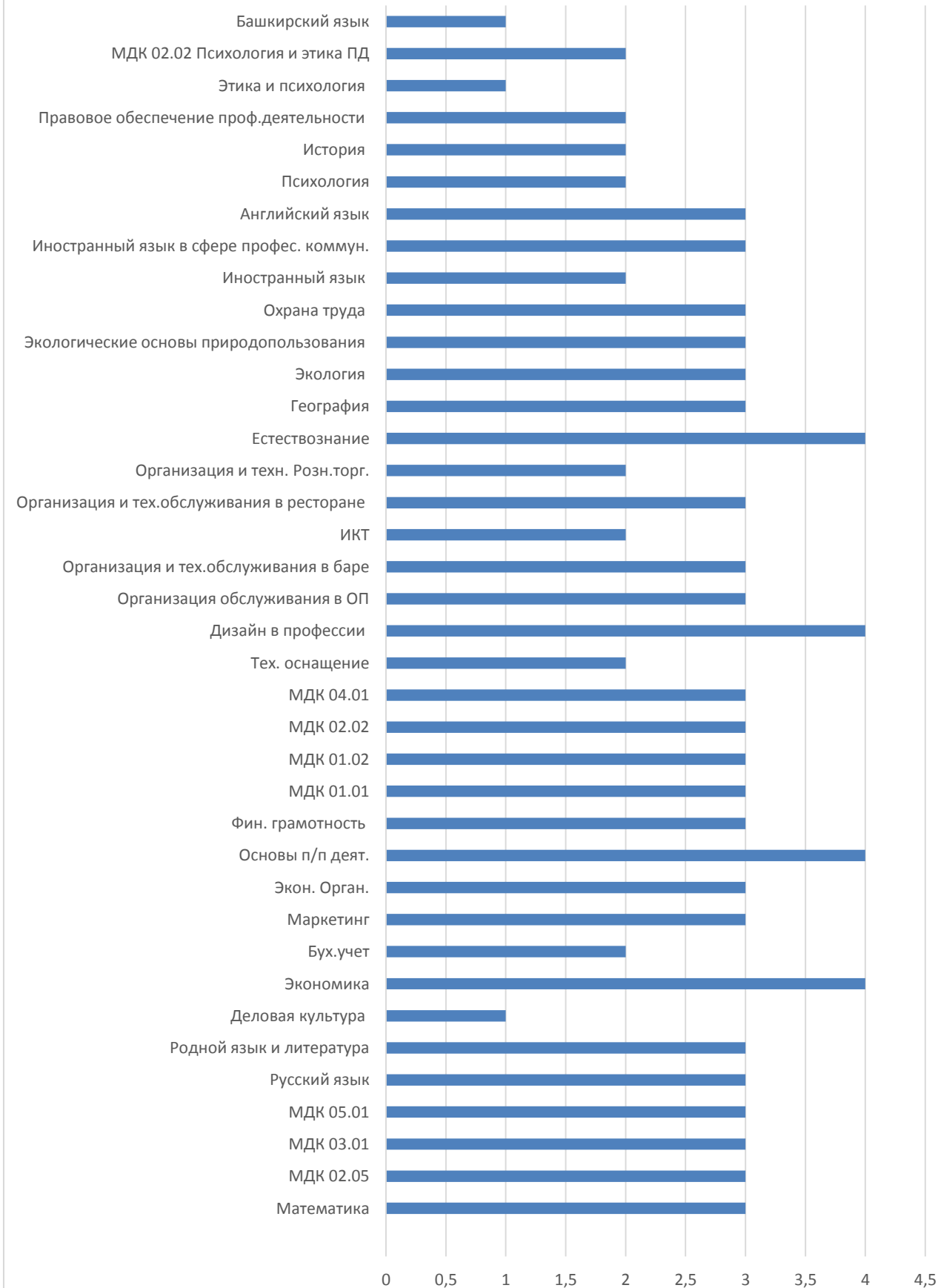
	Преподаватель	Предмет	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	Рейтинг по кач-ву знан.	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по ср. баллу
1.	Алексеева Е.А.	Математика	-	4	57 %	3	97%	3,64	2
2.	Андреева Н.С.	МДК 02.05	-	-	66 %	3	100%	3,9	2
3.		МДК 03.01	-	-	69%	3	100%	4	1
4.		МДК 05.01	-	-	66%	3	100%	3,8	2
5.	Будникова Л.В.	Русский язык	-	1	55 %	3	100%	3,6	3
6.		Родной язык и литература	-	-	53 %	3	100%	3,6	3
7.		Деловая культура	-	-	100 %	1	100%	4	1
8.	Воронкова Е.В.	Экономика	-	10	45 %	4	83 %	3,7	2
9.		Бух.учет	-	3	71%	2	90,5%	3,6	3
10.		Маркетинг	-	1	56 %	3	96 %	3,6	3
11.		Экон. Орган.	-	2	57 %	3	88 %	3,7	2
12.		Основы п/п деят.	-	2	40 %	4	91 %	3,5	3
13.		Фин. грамотность	-	2	50%	3	91 %	3,6	3
14.	Ибрагимова ЭР	МДК 01.01	-	1	69,5%	3	99,5	3,7	2
15.		МДК 01.02	-	4	63,5%	3	98%	3,7	2
16.		МДК 02.02	-	2	68%	3	98%	3,8	2
17.		МДК 04.01	-	-	59%	3	100%	3,7	2
18.	Пищаева О.Ю.	Тех. оснащение	-	2	86 %	2	100 %	3,9	2
19.		Дизайн в профессии	-	-	43 %	4	100 %	3,5	3
20.		Организация обслуживания в ОП	-	2	69%	3	100%	3,4	3
21.		Организация и тех.обслуживания в баре	-	2	57%	3	100%	3,3	3
22.		ИКТ	-	1	75%	2	100%	3,7	2
23.		Организация и тех.обслуживания в ресторане	-	1	67%	3	100%	3,7	2
24.		Организация и техн. Розн.торг.	-	-	88 %	2	100 %	4	1
25.	Салмиярова Л.М.	Естествознание	-	4	43%	4	100 %	3,5	3
26.		География	-	1	54 %	3	100 %	3,6	3
27.		Экология	-	3	62%	3	100%	3,8	2
28.		Экологические основы природопользования	-	1	55%	3	100%	3,6	3
29.		Охрана труда	-	4	54%	3	100%	3,65	2
30.		Иностранный язык	-	2	76 %	2	100 %	3,9	2
31.		Иностранный язык в сфере профес. коммун.	-	1	56%	3	100%	3,5	3
32.		Английский язык	-	3	60 %	3	100 %	3,7	2
33.	Чухнина А.К.	Психология	-	-	77,3 %	2	100 %	4,2	1
34.		История	-	3	70,7%	2	97,6%	3,9	2
35.		Правовое обеспечение проф.деятельности	-	2	75%	2	87,5%	3,7	2
36.		Этика и психология	-	-	92,3%	1	100%	4,3	1
37.		МДК 02.02 Психология и этика ПД	-	-	87,5%	2	100%	4,4	1
38.	Султангулова З	Башкирский язык	-	2	76,2 %	1	98 %	4	1

АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по учебным дисциплинам за 2020 – 2021 уч. года



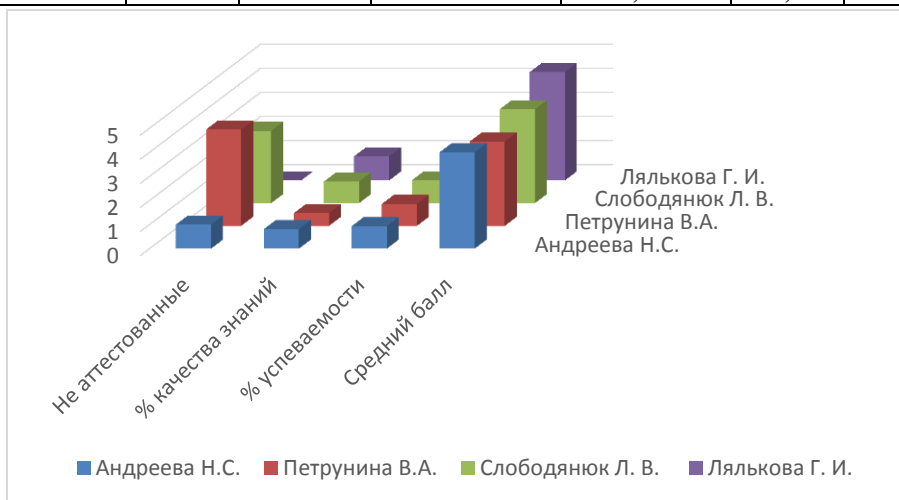
Рейтинг по кач-ву знан.



АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по мастерам за 2020 – 2021 уч. года

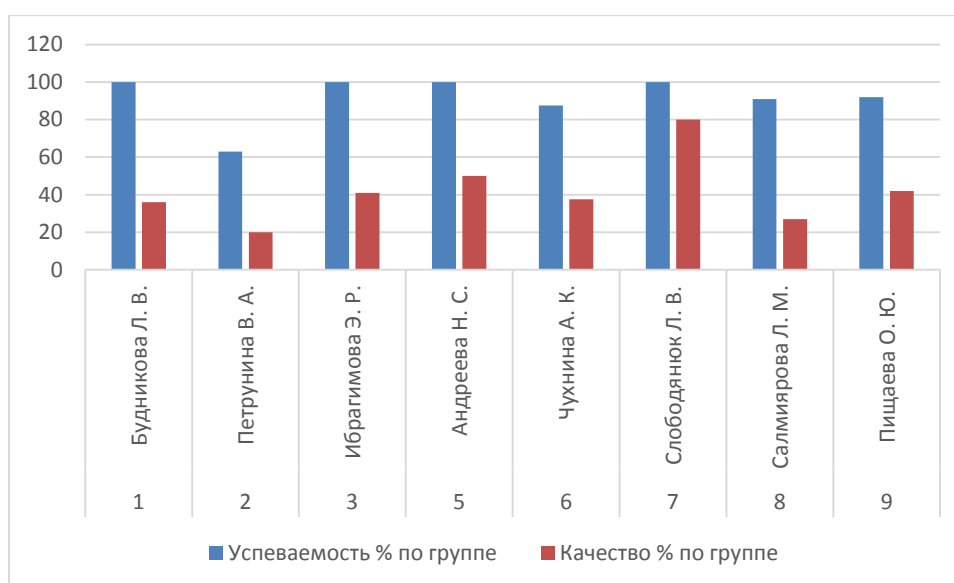
Мастера	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по кач-ву знан.	Рейтинг по ср. баллу
Андреева Н.С.	-	1	81 %	93,2 %	4	3	2
Петрунина В.А.	-	4	53 %	91 %	3,5	4	4
Слободянюк Л. В.	-	3	90 %	95 %	3,9	2	3
Лялькова Г. И.	-	-	100 %	100 %	4,5	1	1
Итого	-	8	81 %	94,8 %	3,9		



АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по группам за 2020 – 2021 уч. года

группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество % по группе
1	Будникова Л. В.	100	36
2	Петрунина В. А.	63	20
3	Ибрагимова Э. Р.	100	41
5	Андреева Н. С.	100	50
6	Чухнина А. К.	87,5	37,5
7	Слободянюк Л. В.	100	80
8	Салмиярова Л. М.	91	27
9	Пищаева О. Ю.	92	42



Результаты ВПР СПО 2021 год

Предмет	курс	группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Метапредметные результаты (история, право, обществознание, география) 27.09.2021	Завершившие курс ОУД	3	15	0	6	8	1	3,3	40%
		9	17	0	10	7	0	3,6	59%
	итого		32	0	17	15	1	3,5	53%
	1 курс	1	18	1	11	5	1	3,6	66,6%
		2	15	0	0	8	7	2,5	0
	итого		33	1	12	12	8	3	36,4%
Итого		65	1	29	27	9	3,3	45%	
Математика 22.09.2021	Завершившие курс ОУД	9	19	3	7	8	1	3,6	52,6%

ИТОГИ

стартового контроля знаний, обучающихся за 2020 – 2021 уч. год

	Дисциплина	Группы							
		№ 8 1 курс	№ 9 1 курс	№ 5 2 курс	№ 6 2 курс	№ 2 3курс	№ 3 3 курс	№ 4 4 курс	№ 7 4 курс
1	Математика	43 %	56 %	65 %	61%				
2	Русский язык	44 %	53 %						
3	АНГЛ.ЯЗЫК		65 %	48 %	76 %	55%	58%		
4	Литература	67 %	87 %						
5	История	55 %	71 %	74 %	65%	79%	80%		
6	Химия	41 %	56 %	62 %					
7	Естествознание	38 %	38 %	46 %					
8	Информатика	30 %	40 %					77 %	84 %
9	Обществознание			78 %		82%	86%		
10	Экономика			53 %					
11	География			61%		74%	78%	75 %	63 %
12	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности							64 %	76 %
13	Основы товароведения продовольственных товаров			82%					
14	Техническое оснащение			86%					
15	Охрана труда			93%					
16	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности				82%				
17	Экология					88%	92%		
18	Башкирский язык					74%	72%		
19	МДК 02.05					79 %	80 %		
20	МДК 02.01			54 %					
21	МДК 03.01							77%	74%
22	МДК 04.01							83%	66%

ИТОГИ
рубежного контроля знаний, обучающихся за 2020 – 2021 уч. год

	Дисциплина	Группы							
		№ 8 1 курс	№ 9 1 курс	№ 5 2 курс	№ 6 2 курс	№ 2 3 курс	№ 3 3 курс	№ 4 4 курс	№ 7 4 курс
1	Математика	53 %	57 %	76 %	56 %				
2	Русский язык	46 %	58 %	73 %	79 %				
3	Химия	42 %	56 %						
4	Иностранный яз.							74 %	76 %
5	Охрана труда					47 %	53 %		
6	МДК02.01			61 %					
7	МДК04.01					57 %	63 %	66 %	75 %
8	Тех оснащение					32 %	63 %		
9	Экономика			65 %	67 %				

ИТОГИ
итогового контроля знаний, обучающихся за 2020 – 2021уч. год

	Дисциплина	Группы							
		№ 8 1 курс	№ 9 1 курс	№ 5 2 курс	№ 6 2 курс	№ 2 3 курс	№ 3 3 курс	№ 4 4 курс	№ 7 4 курс
1	Математика	53 %	57 %	76 %	56 %				
2	Русский язык	46 %	58%						
3	Литература			76 %	76 %				
4	Основы предпр. деят								
5	Обществознание				50 %	60 %	36 %		
6	Эк. и прав. основы					46 %	66 %		
7	География				58 %	46 %	64 %	69 %	86 %
8	Естествознание			50 %		46 %	50 %		
9	Иностранный яз.				65 %	44 %	50 %		
10	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности							85 %	82 %
11	Тех. оснащение			48 %					
12	Основы товаровед-я					78 %	73 %		
13	МДК 01.01	46 %							
14	МДК 05.03			66 %				77%	76 %
15	Башкирский язык				64 %				
16	Право				54 %	37 %	74 %		
17	История	77,8 %		75 %	54 %				

Результаты итоговой аттестации (экзамен)
по общеобразовательным и специальным дисциплинам за 2020 – 2021 уч. год

№ п/п	Дисциплина	Качество знаний					Средн.
		Группа № 4	Группа №5	Группа №7	Группа № 8	Группа №9	
1	Математика	-	-	-	-	71%	%
2	Русский язык	-	-	-	62%	73%	%
3	Английский язык	-	-	-	-	54%	%
4	Экономика	-	62%	-	-	-	
5	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	77%	-	90%	-	-	

Анализ качества знаний студентов
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер за 2020 – 2021 уч. год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, подготовка к реализации и хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
8	25	4	8	12	0	-	50	3,7
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
8	25	5	8	9	-	-	59	3,8
МДК.02.01. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента.								
8	25	5	8	9	0	-	59	3,8
МДК 02.02. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента								
8	25	5	8	9	0	-	59	3,8
5	25	6	11	8	0	-	68	3,9
МДК.02.03. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента								
5	25	5	14	6	0	-	76	4
МДК.02.04. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента								
5	25	6	12	7	0	-	72	3,9
МДК.02.05. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента								
2	13	3	3	4	0	-	60	3,9
3	15	5	5	3	0	-	76	4
МДК 03.01 Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
2	13	3	2	4	0	-	55,5	3,9
3	15	4	6	3	0	-	76	4
ИТОГО							65	3,9

Анализ качества знаний студентов
по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир за 2020 – 2021 уч. год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами								
1	25	7	18	-	-	-	100	4,3
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами								
1	25	3	22	-	-	-	100	4,08
МДК 03.01 Эксплуатация контрольно-кассовой техники								
1	25	5	20	-	-	-	100	4,2
ИТОГО							100	4,2

**Анализ качества знаний студентов по
специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
за 2020 – 2021 уч. год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания								
6	24	4	10	5	-	4	67	4
МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена								
6	24	6	8	10	-	-	62,5	3,9
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания								
6	24	3	11	3	-	-	82	4
МДК 05.01 Организация и технология обслуживания в ресторанах								
6	24	1	12	6	-	5	69	3,7
ИТОГО							70	3,9

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

- Учебная кухня ресторана.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

В колледже созданы условия для выполнения студентами лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение студентами профессиональных модулей в

условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации, а также в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

22. Обеспеченность библиотечного фонда на 2020-2021 учебный год

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

практикум.			
Т. А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение и организация рабочего места.	Академия	2018	10
Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение организаций питания.	Академия	2018	1
Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Академия	2018	5
Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
А.В. Сеницына. Приготовление сладких блюд и напитков.	Академия	2016	2
А.В. Сеницына. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
Л.Л. Счесленок. Организация обслуживания.	Академия	2018	1
Т.Ю. Шитякова Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Академия	2018	10
Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов .	Академия	2014	15
Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы.	Академия	2013	2
И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов.	Академия	2015	15
Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.	Академия	2014	2
Новейший сборник рецептов блюд.	Академия	2014	1
В.М. Константинов. Экологические основы природопользования.	Академия	2014	3
О. М. Манько. Экологические основы природопользования.	Академия	2018	1
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из рыбы.	Академия	2014	2 диска
Электронное учебное издание. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Академия	2014	2 диска
Электронное учебное издание. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление сладких блюд и напитков.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Приготовление супов и соусов.	Академия	2014	2 диска

Электронное учебное издание. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Академия	2014	1 диск
Электронное учебное издание. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	Академия	2014	1 диск
М.Г.Ильина. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум.	Академия	2012	15
Н.В.Костерина. Оборудование торговых предприятий. Практикум.	Академия	2012	5
Т.С.Голубкина. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология.	Академия	2012	15
М.В. Епифанова. Товароведение продовольственных товаров.	Академия	2018	10
Т.А. Лаушкина. Основы микробиологии.	Академия	2014	25
И.В.Муравина. Основы товароведения.	Академия	2012	25
Н.В.Брыкова. Основы бухгалтерского учета на предприятии торговли.	Академия	2012	3
Н.А.Анфимова. Кулинария.	Академия	2012	25
З.П.Матюхина. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.	Академия	2012	25
В.П.Золин. Технологическое оборудование ПОП.	Академия	2012	15
И.Н.Иванова. Рисование и лепка.	Академия	2012	2
И.И.Потапова. Калькуляция и учет.	Академия	2012	24
С.Б. Жабина. Основы экономики, менеджмента в общественном питании.	Академия	2015	25
А.И. Гомола. Экономика для профессий и специал. Учебник и Практикум.	Академия	2014	2
Н.П. Котерова. Экономика организаций.	Академия	2014	1
С.В. Соколова. Экономика организации. Учебник.	Академия	2015	1
Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	Академия	2014	4
Л.Л.Татарская-Н.А.Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.	Академия	2012	10
С.Ермилова. Торты, пирожные и десерты.	Академия	2012	3
Н.Г.Бутейкис. Приготовление мучных кондитерских изделий.	Академия	2012	25
Алексашина Л.Н. Всеобщая история. 11 кл.	Мнемозина	2011	5
В.И.Буганов. 10кл. История России.	Просвещение	2011	12
В.В. Артёмов. История для профессий и спец. техн. Часть 1,2 .	Академия	2014	2
Н.И. Щербакова. Английский язык для специалистов сферы общ.пит.	Академия	2015	3
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень). 10 кл.	Академия	2012	1
Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Делазари И.А. и др./Под ред. Тимофеева В.Г. Английский язык (базовый уровень).11	Академия	2012	1+диск

кл.			
Г.Т.Безкоровайная. Planet of English.	Академия	2012	15+диск
Английский язык. Рабочая тетрадь 10-11кл.	Академия	2013	1
В.Ф.Греков. Пособие по русскому языку в старших классах. 10-11кл.	Просвещение	2008	25
Г.Т. Егорова. Русский язык (тематический сборник заданий).	Экзамен	2014	15
Н.А. Сенина. Русский язык (тематические тесты).	Легион	2012	15
Ю.Н. Гостева Русский язык (тематические тестовые задания).	Академия	2013	1
Е.С. Антонова Русский язык. Учебник.	Академия	2014	1
И.Н.Сухих. Литература. 10кл. Часть 1,2.	Академия	2009	2
Ю.В. Лебедев. Литература 10 кл. Часть 1 11 кл. Часть 2	Просвещение	2007	18 17
Г.А. Обернихина. Литература. Часть 1, 2, Практикум.	Академия	2014	3
И.Ю.Алексашина. Естествознание. 11кл. Часть 1 Часть 2	Просвещение	2008	3 3
А.Г.Важенин. Практикум по обществознанию.	Академия	2012	3
А.Г.Важенин. Обществознание.	Академия	2013	2
Е.Н.Салыгин. Обществознание. 11кл.	Вентана-Граф	2008	5
А.А. Горелов. Обществознание для профессий. Практикум.	Академия	2014	1
А.А. Горелов. Обществознание для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2014	2
Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11 кл.	Просвещение	2004	5
А.Г.Мордкович. Задачник 10-11кл. Алгебра.	Мнемозина	2002	5
М.И. Башмаков. Математика.	Академия	2014	1
А.А.Бишаева. Физическая культура.	Академия	2014	3
Д.К.Беляев. Биология. 10-11кл.	Просвещение	2011	1
А.Каменский. Общая биология	Дрофа	2011	5
В.М. Константинов. Биология. Учебник.	Академия	2014	1
В.А. Касьянов. Физика 11 кл. Тетрадь для лаб./ работ.	Дрофа	2013	2
П.И. Самойленко. Физика для профессий. Учебник.	Академия	2014	1
Е.Н. Стрельникова. Химия 11 кл. Контрольно-измерительные материалы	ВАКО	2013	6
Г.Е.Рудзитис. Химия. 10кл.	Просвещение	2011	12
Г.Е.Рудзитис. Химия. 11кл.	Просвещение	2011	7
О.С. Габриелян. Химия в тестах, задачах.	Академия	2014	1
Ю.М. Ерохин. Химия для профессий и специальностей.	Академия	2014	1
И.Г.Семакин. Е.К.Хеннер. Информатика и ИКТ. 10-11кл.	Бином	2011	5
М.С. Цветкова. Информатика ИКТ.	Академия	2014	2
В.О. Оганесян. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	Академия	2018	1
Е.В. Баранчиков. География для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2015	6

В.И.Шкатулла. Основы права.	Академия	2012	8
В.В. Румынина. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Академия	2014	5
Г.М.Шеламова. Основы деловой культуры.	Академия	2012	15
Г.М. Шеламова. Психология общения.	Академия	2018	1
Г.Б. Хусаинов. Башкорт Азабиате 10 кл.	Kuman	2008	400
З.М. Габитова. Башкорт теле.	Kuman	2009	9
Ф.А. Надршина. Русско-башкирский словарь.	Kuman	2008	95
Л.Г. Саяхова. Русско-башкирский учебный словарь.	Kuman	2009	25
Н.Ф. Суфьянова. Башкорт теленен анлатмалы хузлеге.	Kuman	2011	35
Г.Б. Хусаинов. Башкирская хрестоматия 10 кл.	Kuman	2008	400
З.М. Габитова. Башкорт теле 1,2 курс.	Kuman	2009	100
М.Б. Юлмухаметов. Башкорт Азабиате.	Kuman	2009	50
М. Усманова. Башкирский язык для СПО и НПО.	Kuman	2008	50

Электронные учебники

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

- [Физика 11 класс Часть 1 Л.Э Генденштейн , Ю.И. Дик](#)
- [Физика П.И. Самойленко](#)
- [Финансовая грамотность А. Жданова](#)
- [Химия 10 класс О.С. Gabriелян](#)
- [Химия 11 класс О.С. Gabriелян](#)
- [Экономика 10-11 класс Г.Э. Королёва Т.В. Бурмистрова](#)
- [Технология приготовления мучных кондитерских изделий \(Н.Г. Бутейкис\)](#)
- [Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ПОП \(Н.Е. Голунова\)](#)

Электронные ресурсы

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

Электронные учебники по локальной сети (кабинет № 316 «Информатика»)

Общеобразовательные дисциплины:

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

Профессиональные дисциплины:

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

23. Анализ учебно-производственной деятельности

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

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

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

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

1. ООО «Элемент Трейд», магазин «Монетка»
2. ООО «Вита», магазин «Ярмарка»
3. ИП Аскарров Р. А. магазин «Сити Молл»
4. ИП Пирко Д.И. кафе «Шеф-чебурек»
5. ООО НПО «Гелион»
6. ИП Краснова Н.В. «Пекарня»
7. ИП Кузнецов А.В. кафе «Ред Бокс»
8. ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
9. ИП Захарова Г.А. кафе «Ешь-ка»
10. ООО «Территория еды Башкортостан» ресторан «Фарфор»
11. ИП Сакович Э.Л. кафе «Пит стоп»
12. ИП Сокольников Т.В. кафе «Ретро Мокко»
13. ИП Кухтин И.П. столовая
14. ИП Работяева Л.С. кафе «Кофе Тренд»
15. ИП Минапова Р.Р. кафе «Казан-Мангал»
16. ИП Воронов С.А. кафе «Антошка»
17. ИП Москвичев Н.С. кафе «Корица»
18. ИП Имангулова Р.М. столовая
19. ИП Шафиков В.В. «Цех полуфабрикатов»
20. ИП Черницова Е.П. кафе «Три богатыря»
21. ООО «СПК» ресторан «Дрейк»
22. ООО «Ресторан Лесная сказка»
23. ООО «Общепит»
24. ИП Гришакина Н.В.
25. ИП Каримова Д.Ш. кафе «Еда едет»
26. ИП Фатхлисламов И.Р. «Столовая № 1»
27. ООО «Евра», «GALLERU LOUNGE»
28. ООО «Тактика»
29. ООО ЦСМ «Снайпер»
30. ООО «Салаватская пивоваренная компания»
31. ИП Зубаиров, ресторан «Граф»
32. ИП Ревик, кафе «Ника»
33. ИП Христофорова Л. В., кафе «Ашхана»
34. ООО Салаватинвест, ресторан «Рахат Лукум»
35. ИП Садриева, кафе «Лоранж»
36. ООО «Арзан», ресторан «Талер»

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

которые имеются 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 2021 года

Наименование реализуемой профессии/ специальности (с указанием кода)	Выпуск 2021 г		Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей		Количество выпускников, трудоустроенных в 2021 г		Трудоустройство						Продолжили обучение		Находятся в отпуске по уходу за ребенком		Проходят службу в армии по призыву		Тяжелое состояние здоровья		Будут трудоустроены	
	Всего	%	Всего	%	Всего	%	В том числе (из трудоустроенных): в соответствии с освоенной профессией, специальностью (исходя из осуществляемой трудовой функции)	В том числе (из трудоустроенных): работают на протяжении не менее 4-х месяцев на последнем месте работы	Неформальная занятость (нелегальная)	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	
38.01.02 Продавец, контролер-кассир	25	7	28	19	76	9	36	9	36	1	4	5	20	1	4	-	-	-	-	-	-	-
43.01.09 Повар, кондитер	34	-	-	21	61,8	18	52,9	1	2,94	2	5,88	3	8,8	2	5,9	4	11,7	1	2,9	3	8,8	

Трудоустройство сирот за 2021 год.

№	Ф.И.О. студента	№ группы	Место работы/ учебы
1	Бажанова Кристина Вячеславовна	1	Филиал ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское
2	Гибадуллина Аделина Николавна	1	ФГБОУ ВО «Казанский государственный институт культуры»
3	Гумеров Ильмир Айбулатович	1	Стерлитамакский филиал БашГУ
4	Куприянов Никита Валерьевич	1	Филиал ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское
5	Курманов Фанзиль Вакилевич	1	АО «Тандер» г. Стерлитамак
6	Муратова Карина Александровна	1	ИП Петров кафе «Вот блин» г. Стерлитамак
7	Тазетдинова Алина Айдаровна	1	ИП Хакимова Л. Н., г. Ишимбай

25. Качество знаний студентов по практике

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2021 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								
УП 02.02.								
5	25	10	10	5	-	-	80	4,2
УП 02.03.								
5	25	12	8	3	2	-	80	4,2
УП 02.04.								
2	16	6	6	3	-	1	75	4,2
3	18	9	4	1	-	4	72	4
5	25	12	11	2	-	-	92	4,4
УП 02.05.								
2	16	3	5	3	-	3	50	3
3	18	10	6	-	-	2	88,8	4,6
Итого по ПМ 02							77	4
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
УП 03.01								
2	16	9	4	3	-	-	81,3	4,4
3	18	9	8	1	-	-	94,4	4,4
4	13	11	2	-	-	-	100	4,8
7	21	12	7	2	-	-	90,5	4,5
Итого по ПМ 03							92	4,5
Итого среднее значение							84,5	4,3

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
профессия 38.01.02 Продавец, контролер-кассир за 2021 год**

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

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

за 2021 год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания								
УП 01								
6	17	8	8	1	-	-	94	4,4
ПМ. 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания								
УП 03.								
6	17	7	8	1	-	-	88	4
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
УП 05.								
6	17	8	8	1	-	-	94	4,4
Итого среднее значение							92	4,3

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2021 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПП 02.04								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	10	7	4	-	-	85,7	4,4
ПП 02.05								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	11	8	2	-	1	90,5	4,4
Итого по ПМ 02							83	4,5
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПП 03.01								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	11	7	3	-	-	85,7	4,4
Итого по ПМ 03							81,4	4,5
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
ПП 04								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	11	8	2	-	-	90,5	4,5
Итого по ПМ 04							84	4,5
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПП 05.01								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	10	8	3	-	-	85,7	4,3

ПП 05.02								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	12	6	3	-	-	86	4,4
ПП 05.03								
4	13	9	1	3	-	-	77	4,5
7	21	12	6	3	-	-	86	4,4
Итого по ПМ 05							81,5	4,4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
ПП 01								
2	14	3	3	3	-	5	64,3	3
3	18	7	5	1	-	5	67	3
Итого по ПМ 01							67	3
Итого среднее значение							79,4	4,2

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия Продавец, контролер-кассир за 2021 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров								
1	25	3	21	1	0	0	96	4
ПМ 02 Продажа продовольственных товаров								
1	25	3	22	0	0	0	100	4
ПМ 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями								
1	25	2	23	0	0	0	100	4,5
ИТОГО среднее значение							98,7	4,2

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании за 2021 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания								
ПП 01								
6	17	8	8	1	-	-	94	4,4
ПМ. 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания								
ПП 03.								
6	17	7	7	2	-	-	88	4
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
ПП 05.								
6	17	8	8	1	-	-	94	4,4
Итого среднее значение							92	4,3

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

Группа	Показатели в конце каждого учебного года											
	2018 – 2019 учебный год				2019 – 2020 учебный год				2020 – 2021 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)	4,1	0	100	100	4,4	0	100	100	4,2	0	100	96
5 (II курс)	-	-	-	-	4	0	100	78.8	4	0	100	77
6 (II курс)	-	-	-	-	-	-	-	-	4,3	0	100	92
2 (III курс)	4	0	100	73.8	3.9	0	84.2	59	4,2	0	100	75
3 (III курс)	4	0	100	77.5	4.3	0	88.8	85.4	4	0	100	73
4 (IV курс)	4,6	0	100	76.5	4.5	0	100	77	4,5	0	100	77
7 (IV курс)	4	0	100	79.6	4.4	0	95.5	84.5	4,3	0	100	85,7
Среднее значение	4	0	100	81.4	4.2	0	95	81	4,2	0	100	80,6

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

Мастера	% качества знаний	% успеваемости	% Посещаемости
Андреева Надежда Сергеевна	81 %	93,2 %	98%
Петрунина Виктория Александровна	53 %	91 %	96%
Слободянюк Любовь Васильевна	90 %	95 %	98,7%
Лялькова Галина Ивановна	100 %	100 %	100%
Итого	81 %	94,8 %	98%

27. Состояние техники безопасности

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

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

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

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

28. Анализ воспитательной работы с обучающимися за 2021 уч. г.

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

В соответствии с целью были составлены планы:

1. Программа воспитательной деятельности.
2. План работы Совета профилактики правонарушений и укрепления дисциплины.
3. План работы наркологического поста.
4. План мероприятий по информационно-разъяснительной работе по профилактике проявлений экстремизма, терроризма.
5. План работы по профилактике аутоагрессивных, суицидальных тенденций среди несовершеннолетних.
6. План совместной работы с сотрудниками полиции отдела МВД России по г. Салават по проведению профилактических мероприятий.
7. План работы по военно-патриотическому воспитанию молодежи.
8. План физкультурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы.
9. План работы с детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей.
10. План работы Совета обучающихся.
11. План работы Клуба молодого избирателя «Выбор».
12. План работы педагога-психолога
13. План воспитательной работы общежития.
14. План профориентационной работы.

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

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	1 декабря 2020 г.	Классные часы, посвященные Международному дню борьбы со СПИДом.	Организатор – Чухнина А.К. Участники – группы № 2, 6, 8, 9
2	13 февраля 2021 г.	«Лыжня России – 2021»	Руководитель – Янбердин Р.К. Участники – 10 чел.
3	15 мая 2021 года	Легкоатлетическая эстафета, посвященная Дню Победы в ВОВ	Отв. – Янбердин Р.К. Участники – Чухнина А.К., команда обучающихся – 10 чел.
4.	Февраль 2021	Первенство колледжа по волейболу	Отв. – Янбердин Р.К.
5	В течение года	Классные часы, беседы о ЗОЖ	Кл. руководители

Колледж активно взаимодействует с различными организациями и учреждениями города. Тесное сотрудничество с Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав помогает координировать воспитательную, профилактическую работу. Социальный педагог постоянно посещает заседания КДН и ЗП, городские семинары и совещания, организованные КДН и ЗП. В течение года в Комиссию предоставляются планы и отчеты о проделанной работе, характеристики обучающихся, акты обследования жилищных условий и другая необходимая информация.

За 2020-2021 учебный год обучающимся филиала колледжа было совершено 1 правонарушение. В течение года сняты с учета 5 обучающихся и 4 родителей.

В течение года с обучающимися проводились встречи-беседы-лекции инспекторов ОДН на различные темы.

С 2020 г. в колледже начал работу педагог-психолог Чухнина А.К.. В течение учебного года реализовывались мероприятия согласно плана работы. Исследования, индивидуальные и групповые консультации, встречи с родителями. Также она курирует работу волонтеров и работу Клуба молодого избирателя. Является не только активным участником всех мероприятий, но и организатором многих дел.

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

№	Дата	Исследование	ответственный
1.	сентябрь 2020 г.	Составление социального паспорта группы, колледжа	Будникова Л.В. Кл.руководители
2.	октябрь 2020 г.	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление потребителей ПАВ	Чухнина А.К..
3.	ноябрь 2020 г.	Выявление проявлений экстремизма, терроризма	Чухнина А.К..
4.	6 декабря 2020	Онлайн анкетирование «Мое отношение к службе в армии». Участники – 18 чел.	Чухнина А.К.
5.	10 – 15 апреля 2021 г.	Опрос «Волонтерство». (В группе «УКИПиС – Салават» ВКонтакте) Участники – 53 чел.	Чухнина А.К.

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

В 2020 - 2021 учебном году в колледже обучалось 22 (в прошлом году 11) детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

По состоянию на 01.07.2021 г. переходящий контингент детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, составляет – 12 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.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	20 октября 2020 г.	Внеклассное мероприятие День повара	Андреева Н.С. Ибрагимова Э.Р., Петрунина В.А
2	5 – 8 ноября 2020 г	Участие в Международной акции «Большой этнографический диктант»	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
3	2 декабря 2020 г.	Отчетно-выборная конференция Совета студентов	Будникова Л.В.
4	4 – 5 декабря 2020 г.	Участие во Всероссийском онлайн-марафоне «Мы вместе!»	Будникова Л.В.
5	7 декабря 2021 г.	Участие во Всероссийском правовом (юридическом) диктанте	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
6	25 декабря	Поздравление с Новым годом!	Чухнина А.К.

	2020 г.		
7	25 января 2021 г.	День студента (провели в библиотеке)	Султангулова З.А.
8	11 февраля 2021 г.	Встреча в духовно-просветительском центре со священнослужителями «Перекрёстки дорог»	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
9	11 марта 2021 г.	Квест-игра «Масленица» Участники – группы № 5, 6, 8, 9	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
10	10 апреля 2021 г.	Участие во Всероссийской акции «Тотальный диктант».	Будникова Л.В.
11	12 апреля	Всероссийский космический диктант	Пищаева О.Ю.
12	23 апреля 2021 г.	Участие в городском мероприятии «Библионочь – 2021»	Султангулова З.А. Участники – 10 чел.
13	27 апреля 2021 г.	День открытых дверей «Весенний мастер-класс».	Воронкова Е.В.
14	3 мая 2021 г.	Посещение игры КВН в г. Уфа Первая лига Международного Союза КВН. 8 студентов.	Сопровождающий – Салмиярова Л.М.

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

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	26 февраля 2021 г.	Городской молодежный форум «Прорыв»	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
2	3 марта 2021 г.	Участие во Всероссийской акции «Мы вместе!». Группы № 5, 9, 8, 6	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
3	Март 2021 г.	Городской конкурс-фестиваль «Солдатская песня» - 3 место	Чухнина А.К. Андреева Н.С. Петрунина В.А. обуч-ся группы № 5

В колледже развивается волонтерское движение. Обучающиеся колледжа принимают участие во многих городских мероприятиях социального характера. По этому поводу был проведен опрос обучающихся и классный час на тему «Волонтерство».

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	17 апреля 2021 г.	Работа волонтерами на городском мероприятии. Открытая академия «Территория женского счастья»	Будникова Л.В., Чухнина А.К., Султангулова З.А., Сидорова Анастасия, Галиев Эмиль.
2	30 мая 2021 г.	Работа волонтеров на предварительном голосовании партии «Единая Россия». Участники – 22 чел	Будникова Л.В., Чухнина А.К.
3	1 июня 2021 г.	Работа волонтеров на детском празднике «В гостях у Владыки», организованном Успенским кафедральным собором.	Чухнина А.К.
4	1 июня 2021 г.	Работа волонтеров на детском празднике, посвященном Дню защиты детей в Парке культуры и отдыха совместно с Молодой гвардией партии «Единая Россия»	Будникова Л.В.
5	1 – 5 июня 2021 г.	Работа волонтеров со списками избирателей предварительного голосования партии «Единая Россия»	Будникова Л.В.

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

В течение года проводились внутренние мероприятия по воспитанию гражданской активности, правовой грамотности обучающихся. Клуб молодого избирателя – Чухнина А.К.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	12 мая 2021 г.	Классный час «Будущее, в котором я хочу жить или Моё право выбирать». Клуб молодого избирателя. Гр. № 8, 9	Чухнина А.К.
2	16 апреля 2021 г.	Турнир знатоков права. Участники – команды групп № 5, 6.	Будникова Л.В. Чухнина А.К.
3	19 мая 2021 г.	Общегородское мероприятие «Избиратель! Читай. Думай. Выбери» Клуб молодого избирателя.	Чухнина А.К.

Деятельность предметных кружков также способствует воспитанию активных, целеустремленных, творческих молодых людей. В составе кружков обучающиеся занимаются исследовательскими работами, проектированием, моделированием, решением сложных профессиональных задач. Результатом работы предметных кружков является участие детей в республиканских предметных олимпиадах, научно-практических конференциях и как следствие, развитие мышления, памяти, логики, повышение качества успеваемости уровня образованности, самооценки обучающихся.

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

В 2020 - 2021 учебном году приняли участие в 10 **Всероссийских дистанционных предметных олимпиадах, конкурсах и викторинах** по 10 общеобразовательным дисциплинам.

Всего – 104 чел. (52 % от общего количества обучающихся).

Из них – 31 чел. заняли призовые места.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	23 ноября 2020 г.	Международная олимпиада онлайн по информатике «Бит байт бережет». Участники – 12 чел.	Пищева О.Ю.
2	25 – 27 ноября 2020 г.	Республиканская олимпиада по башкирскому языку. Хабибуллина Алия.	Султангулова З.А.
3	20 – 25 декабря 2020 г.	Всероссийская дистанционная олимпиада по математике ФГОСТЕСТ	Алексеева Е.А.
4	15-23 февраля 2021 г.	Всероссийская дистанционная олимпиада ФГОСТЕСТ естественно-научного цикла	Салмиярова Л.М.
5	15 - 25 марта 2021 г.	Всероссийская дистанционная олимпиада ФГОСТЕСТ гуманитарного цикла	Будникова Л.В.
6	Апрель 2021 г.	Международный конкурс по информатике "Звездный час II" .	Пищева О.Ю.
7	Апрель 2021 г.	Международная олимпиада по информатике «108 минут, изменившие мир».	Пищева О.Ю.
8	Апрель 2021 г.	Всероссийская дистанционная викторина ФГОСТЕСТ «Человек и космос».	Будникова Л.В.
9	Апрель 2021 г.	Всероссийская дистанционная олимпиада ФГОСТЕСТ физико-математического цикла.	Алексеева Е.А. Салмиярова Л.М. Пищева О.Ю.
10	20 – 25 мая	Всероссийский дистанционный	Будникова Л.В.

	2021 г.	исторический марафон ФГОСТЕСТ «Великая Отечественная война».	
--	---------	---	--

2021 год – Год башкирской истории. Ученический и педагогический коллектив приняли участие во многих мероприятиях разного уровня и масштаба.

Патриотическое воспитание также является приоритетным в нашей работе.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	11 сентября 2021 г.	Единый урок «Национальный костюм – наследие моего народа» (общезитие)	Султангулова З.А.
2	25 – 27 ноября 2020 г.	Республиканская олимпиада по башкирскому языку. Хабибуллина Алия.	Султангулова З.А.
3	19 февраля 2021 г.	Флеш-моб Международный день родного языка.	Будникова Л.В.
4	21 февраля 2021 г.	Участие в республиканской акции «Разговариваю на родном языке».	Султангулова З.А.
5	10 марта 2021 г.	Участие в IV открытом республиканском генеалогическом конкурсе научно-исследовательских работ «История моей семьи в архивных документах», посвященном Всероссийской переписи населения.	Марюткин В.В.
6	Март 2021 г.	Республиканский конкурс чтецов, посвященный 70-летию юбилею народного поэта Башкортостана Тамары Ганиевой.	Будникова Л.В.
7	27 апреля 2021 г.	Участие в зональном совещании по проблемам изучения башкирского языка. Всемирный Курултай (конгресс) башкир в Салавате.	Султангулова З.А.
8	В течение года	Посещение спектаклей на башкирском языке в Салаватском государственном башкирском драматическом театре.	Будникова Л.В.

В 2020 году Россия отмечала 75-летие со дня Победы в ВОВ. 2021 год продолжил плеяду памятных мероприятий. Ученический и педагогический коллектив колледжа отмечает эту дату участием во многих конкурсах, акциях, воспитательных мероприятиях.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	1 сентября 2020 г.	Классный час на тему «Победа», посвященный 75-летию победы в ВОВ	Кл. рук. Андреева Н.С.
2	3 сентября 2020 г.	Участие в Международной исторической акции «Диктант Победы».	Будникова Л.В.
3	3 декабря 2020 г.	Участие в Международной акции «Тест по истории ВОВ»	Будникова Л.В.
4	Март 2021 г.	Участие во Всероссийском творческом конкурсе «Мои герои большой войны»	Будникова Л.В.
5	Март 2021 г.	Всероссийский творческий конкурс «Дорогами нашей победы 1941-1945»	Будникова Л.В.
6	Март 2021 г.	Всероссийский открытый конкурс видеодекламаций произведений А. Твардовского «Читаем Тёркина».	Будникова Л.В.
7	26 апреля 2021 г.	Всероссийский конкурс рисунков «Открытие Победы».	Будникова Л.В.

8	25 апреля 2021 г.	Всероссийский конкурс для школьников «9 мая — день Великой Победы»	Будникова Л.В.
9	29 апреля 2021 г.	Просветительско-патриотическая акция Международный исторический «Диктант Победы».	Будникова Л.В.
10	11 мая 2021 г.	Классный час «Вечная память и слава»	Будникова Л.В.
11	20 мая 2021 г.	Историческая игра, Рос-квиз, посвященная 76-ой годовщине Победы в ВОВ	Будникова Л.В.
12	20 – 25 мая 2021 г.	Всероссийский дистанционный исторический марафон ФГОСТЕСТ «Великая Отечественная война»	Будникова Л.В.

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	23 сентября 2020 г.	Библиотечный час «Толерантность – основа мирной жизни».	Султангулова З.А.
2	21 октября 2020 г.	Посещение картинной галереи. Выставка творческих работ международного конкурса «Котовасия»	Будникова Л.В.
3	23 октября 2020 г.	Посещение СБГД театра Спектакль «Идукай»	Будникова Л.В.
4	24 ноября 2020 г.	Посещение СБГД театра. Спектакль «Мгновения жизни».	Организатор – Будникова Л.В.
5	22 января 2021 г.	Посещение СБГД театра. Спектакль «№ 13».	Андреева Н.С.
6	18 мая 2021 г.	Посещение СБГД театра Спектакль «Радость нашего дома».	Будникова Л.В.

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

В этом году мы приняли участие в конкурсе рисунков, также в этом году состоялся музыкальный фестиваль «Солдатская песня». В колледже есть дети, занимающиеся танцами: Шайсултанов Артур, Поселянина Алина, Жаринова Елена, Щеколдина Елизавета.

№	Дата	Мероприятие	Участники
1	Май 2021 г.	Всероссийский творческий конкурс «9 мая — день Великой Победы».	Отв. – Будникова Л.В. Участник – Люцко П.
2	Май 2021 г.	Всероссийский конкурс рисунков «Открытие Победы»	Будникова Л.В.

В этом учебном году преподавателем по ОБЖ работал Янбердин Р.К..

Мы приняли участие в городских соревнованиях по военно-прикладным видам спорта.

Организовали встречу юношей с представителями военкомата.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	6 декабря 2020	Онлайн анкетирование «Мое отношение к службе в армии».	педагог-психолог Чухнина А.К.
2	10 декабря	Встреча юношей с представителями	Будникова Л.В.

	2020 г.	военкомата.	
3	20 апреля 2021 г.	Городской турнир по стрельбе с пневматического оружия в честь памяти Героя РФ Трубанова В.Е.	Янбердин Р.К.
4	21 апреля 2021 г.	День призывника	Янбердин Р.К.
5	В течение года	Работа с допризывной молодежью. Прохождение мед. осмотра в военкомате. Составление характеристик. Выдача справок для призывников.	Янбердин Р.К. Кл. рук.

Экологические мероприятия всегда были и остаются актуальными.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	12 сентября 2020	Участие в республиканской экологической акции «Чистый Урал».	Группа № 6
2	19 сентября 2020 г.	Участие в экологической акции «Сделаем-2020!»	Андреева Н.С., Янбердин
3	17 февраля 2021 г.	Сбор и сдача макулатуры	Будникова Л.В.
4	Октябрь, Апрель	Экологические субботники	все

Важно отметить работу по обеспечении безопасности в колледже.

Тема профилактики терроризма экстремизма постоянно обсуждается на городских совещаниях. События, происходящие в стране, республике, городе, скрупутинг и другие заставляют заострить внимание на этой проблеме. В последние два года в колледже и в общежитии было установлено видеонаблюдение, сигнализация, турникет, охрана. С обучающимися постоянно проводятся беседы о безопасности в учебное и внеучебное время, безопасность в интернете. В течение года проводятся тренировки по эвакуации в случае ЧС, в группе «Вконтакте» размещаются памятки, информационные баннеры.

В общежитии проживают 30 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.

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.

Программа реализации наставнической деятельности

Форма наставничества: преподаватель – студент

№ п/п	ФИО наставника	ФИО наставляемые	Результаты реализации комплекса мероприятий
1	Андреева Надежда Сергеевна	Серикова Анастасия Ямалетдинов Тимур Гумерова Азалия	Приняла участие в Социально-психологическом тренинге Мастер класс блюда «Паста с яйцом» Мастер класс блюда ПМ02.02. "Приготовление горячих блюд разнообразного ассортимента Провела профессиональную игру по модулю ПМ 02.05" Приготовление и оформления блюд из мяса и домашней птицы Провела мастер класс по изготовлению «Изомальт» Приняла участие в оформлении выставки изделий башкирской кухни. Посетила с группой Историко-краеведческий музей.
2	Будникова Лариса Владимировна	Кузнецова Ольга Писарев Николай Сайфуллина Елизавета Павлов Евгений	Ежедневная работа наставника по организации внеурочной, воспитательной деятельности, общественно-полезных мероприятий, волонтерской деятельности, Содействие в реализации программы «Пушкинская карта».
3	Ибрагимова Эльвира Рифовна	Рябова В. Вечко А.	Участие в кулинарной викторине ко дню празднования «Международный день повара», в подготовке мастер класс «Мучные изделия башкирской кухни», десерты из изомальта, участие в марафоне спорта науки и технологии, мастер класс «Линолиография», участие в этнографическом диктанте, в конференции онлайн с олимпийской чемпионкой по фигурному катанию Ириной Слуцкой
4	Петрунина Виктория Александровна	Арутюнян Роберт Исхакова Анжелика Тимербулатова Резеда	Участие в этническом диктанте Посещение башкирского драматического театра на спектакль «Конец игры» Посещение башкирского драматического театра на спектакль «Всем кого касается» Участие в культурном марафоне, просмотр спектакля «Кира прости Артема» приняли участие в мастер-классе по скандинавской ходьбе Посетила мероприятие «День художника» в КДЦ «Агидель»,

			участие в мастер классе по лепке из пластилина 10 декабря 2021 года в актовом зале колледжа прошла встреча со священником, настоятелем Михаило-Архангельского храма (с. Зирган) Александром Загировым.
5	Лялькова Галина Ивановна	Галлиев Эмиль Лысов Андрей Шакиров Дамир	Подготовка студентов к дем. экзаменам. Посещение драмтеатра. Выставка изделий башкирской кухни. Конкурсное приготовление мучных кондитерских изделий Приняла участие в большом этнографическом диктанте
6	Пищаева Ольга Юрьевна	Павлова Анастасия Хабибуллина Алия Хамутовская Светлана	<ul style="list-style-type: none"> • Курсы «Воспитательная деятельность в системе среднего профессионального образования: профилактика асоциального поведения студентов (16 часов) –декабрь 2021 г. • Сертификат участника Всероссийской образовательной акции «ИТ – диктант» -13 сентября 2021 г; • Сертификат участника Форум 2021 СОТ (Сквозные образовательные технологии) — 18 октября 2021 г.; • Сертификат участника Международной акции «Большой этнографический диктант» - ноябрь 2021 г.; • Сертификат участника воркшопа «Творческое самовыражение – успешное обучение» - 2 декабря 2021 г; • Сертификат участника онлайн – вебинара «Как Skysmart Класс облегчает жизнь преподавателям?»- 8 декабря 2021 г • Сертификат участника воркшопа «Эмоциональный интеллект: как педагогу защититься от буллинга со стороны родителей?» - 9 декабря 2021 г; Подготовка и проведение мероприятия, посвящённое Дню менеджера - 25 ноября 2021 г. Мастер-класс по складыванию салфеток.
7	Салмиярова Лилия Маратовна	Женина Екатерина Косухина Юстина Костенко Максим	Наставляемая привлечена к участию в городском субботнике; выполнение лабораторных работ на учебной практике; участие в интеллектуальной полиолимпиаде колледжа (1 место); подготовлена к участию в XVI Всероссийской олимпиады ФГОСТЕСТ (биология, 8 место по РБ); посетила спектакли Салаватского башкирского драматического театра, Стерлитамакского музыкально-концертного объединения
8	Слободянюк Любовь Васильевна	Валитов Радмир Салимьянов Данис Становова Ольга	Участие в подготовке в кулинарной викторине ко дню празднования «Международный день повара», мастер класс по хлебобулочным изделиям. Посещение драм театра День художника" в КДЦ "Агидель". Конференция по зум с олимпийской чемпионкой по фигурному катанию Ириной Слуцкой
9	Султангулова Зульфира Аюповна	Бикбова Зулия Бучина Земфира Худайгулова Наиля	Проведены мероприятия, в которых наставляемый принимал участие в качестве организатора и улучшал коммуникативные навыки, творческие способности
10	Чухнина Александра	Жаринова Елена	1) Наставляемый стал стипендиатом Главы Республики Башкортостан на 2021 – 2022 учебный год.

Константиновна	Рахматуллина Юлия Федяева Милена	<p>С наставляемым были проведены коучинговые сессии педагога-психолога по развитию навыков самопрезентации во время участия в конкурсах.</p> <p>Наставляемый принял участие в профессионально-значимом мероприятии «День менеджера», а также привлечен к участию в культурных мероприятиях колледжа</p> <p>2) С наставляемым были проведены индивидуальные коррекционно-развивающие занятия по развитию коммуникативных навыков.</p> <p>Наставляемый был привлечен к участию в Республиканской акции, посвященной пропаганде трезвости в молодежной среде; к участию в акции «Всемирный день чистоты – Сделаем»; А также к участию в культурных и волонтерских мероприятиях колледжа</p> <p>3) Было осуществлено методическое сопровождение наставляемого в период подготовки работы для участия во Всероссийском конкурсе «Добровольцы локальной истории» (итоги до конца 2021 г.)</p> <p>Наставляемый был вовлечен в волонтерскую деятельность в колледже, в культурную и досуговую деятельность колледжа.</p> <p>Наставляемый является волонтером-организатором в рамках реализации проекта «Мастерская арт-терапии».</p>
----------------	---	--

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.

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

30. Показатели деятельности профессиональной образовательной организации по состоянию на 31.12.2021

№ п/п	Показатели	Единица измерения
1.	Образовательная деятельность	
1.1	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе:	152 человек
1.1.1	По очной форме обучения	152 человек
1.1.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.1.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.2	Общая численность студентов (курсантов), обучающихся по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена, в том числе:	44 человек
1.2.1	По очной форме обучения	44 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	59 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	94 человек 48 %
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	10 человек 55,5 %
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	8 человек 80 %
1.11	Численность/удельный вес численности педагогических работников, которым по результатам аттестации присвоена квалификационная категория, в общей численности педагогических работников, в том числе:	9 человек 90%
1.11.1	Высшая	6 человек 60 %
1.11.2	Первая	3 человек 30 %
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	10 человек 100%
1.13	Численность/удельный вес численности педагогических работников, участвующих в международных проектах и ассоциациях, в общей численности педагогических работников	0 человек
1.14	Общая численность студентов (курсантов) образовательной организации, обучающихся в филиале образовательной организации (далее - филиал) *	196 человек
2.	Финансово-экономическая деятельность	
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	132578,0 тыс. руб.
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	1578,3 тыс. руб.
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	76,7 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	88,4%
3.	Инфраструктура	
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	22 кв.м
3.2	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	0 единиц
3.3	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях	35 человек 100 %
4.	Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Ед.измерения
4.1	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов) из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности студентов (курсантов)	0 человек

	двигательного аппарата	
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.7	Численность/удельный вес численности работников образовательной организации, прошедших повышение квалификации по вопросам получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности работников образовательной организации	0 человек

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	2020 -2021 гг.
-----	-------------------------	----------------

		Общее количество чел.	Выпуск	Отсев
38.01.02	Продавец, контролер - кассир	25	25	0
43.01.09	Повар, кондитер	127	34	19
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	44	0	6
Общий контингент по профессиям/специальностям:		196	59	25

Приложение № 4

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

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

Приложение № 5

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

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

Приложение № 6

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

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

Приложение № 7

Сведения о преподавательском составе при реализации ОП СПО

№ п/п	Показатель	Количество	%
1	Общая численность педагогического коллектива	14	77,7%
2	Количество преподавателей фактически	10	71,4%
3	Количество мастеров производственного обучения	4	28,6%
4	Количество с учеными степенями: из них кандидатов наук; из них докторов наук	-	-
5	Количество с высшим профессиональным образованием	12	85,7 %
6	Количество со средним профессиональным образованием	2	14,3%
7	Количество с высшей категорией	9	64,3%
8	Количество с первой категорией	2	14,3%
9	Количество не имеющие категорию	3	21,4%

Приложение № 8

Динамика приема

код	Специальность, профессия	2019			2020			2021		
		КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения
38.01.02	Продавец, контролер – кассир	25	25	100	25	25	100	25	25	100
43.01.09	Повар, кондитер	25	25	100	25	25	100	50	50	100
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	25	25	100	25	25	100	-	-	-
Всего		75	75	100	75	75	100	75	75	100

Заведующий филиала _____

Н. Ф. Чупина
(ФИО)

Протипуковано и протипуковано _____ 78 _____ листов

Заведуючий фізикалом ГЕНІОНУ ЖКІД и С _____ МПІ Н.Ф. Чуліна

