

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 2024 год



Салават - 2025

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 8
От «19» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Салаватского филиала
ГБПОУ УКИП и С

Л. В. Сафронова



Состав комиссии по самообследованию

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность
1	Мухаметшина Анна Николаевна	Зам. зав. филиала по УПР
2	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной частью
3	Салмиярова Лилия Маратовна	Председатель методического объединения
4	Мавлютова Кадрия Тимерхановна	Бухгалтер
5	Клокова Наталья Сергеевна	Секретарь
6	Ибрагимова Дарья Владимировна	Секретарь учебной части
7	Тимофеева Полина Алексеевна	Специалист по охране труда

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	17
4	Социальные партнеры	17
5	Кадры	18
6	Социальный паспорт	18
7	Руководители образовательного учреждения	18
8	Структура и органы управления	19
9	Перечень нормативных правовых документов, определяющих и регламентирующих деятельность филиала УКИП и С в г. Салават	19
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)	20
12	Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям	20
13	Данные о результатах аттестации обучающихся	21
14	Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках	23
15	Сроки аттестации педагогических работников сроки стажировки	33
16	Сроки стажировки	33
17	Анализ теоретического обучения	34
18	Техническое оснащение кабинетов	35
19	Участие в республиканских олимпиадах	42
20	Учебно-методическая работа преподавательского состава филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2024 год	45
21	Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению	52
22	Обеспеченность библиотечного фонда	65
23	Анализ учебно-производственной деятельности	71
24	Анализ профориентационной деятельности	72
25	Отчет по трудоустройству, работа центра карьеры	74
26	Качество знаний студентов по практике, мониторинг качества знаний, успеваемости, посещаемости мастеров производственного обучения	77
27	Состояние техники безопасности	80
28	Анализ воспитательной работы с обучающимися	81
29	Отчет по реализации программы «Финансовая грамотность»	86
30	Анализ работы по программе реализации наставнической деятельности	87
31	Участие в профилактической работе органов и учреждений системы профилактики	93
32	Показатели деятельности профессиональной образовательной организации	94
33	Приложения.	98

1. Общие сведения об учреждении

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

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

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

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

1	Заведующий филиалом	328
2	Секретарь	329
3	Бухгалтерия	330
4	Председатель метод. объединения	331
5	Зав. учебной частью	332
6	Зам. заведующего по УПР	333
7	Вахта	334
8	Кабинет воспитателя	335

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

Учредители: Министерство торговли и услуг республики Башкортостан

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

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

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

2.4. Профиль:

43.00.00. Сервис и туризм

38.00.00. Экономика и управление.

2. Основные образовательные программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии

43.01.09 Повар, кондитер по программе базовой подготовки

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

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
	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 специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности

38.02.03. Операционная деятельность в логистике (I курс)

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности

38.02.03. Операционная деятельность в логистике

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

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	История
ОУД.04	Обществознание
ОУД.05	География
ОУД.06	Иностранный язык
ОУД.07	Математика
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физическая культура
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Башкирский язык
	Индивидуальный проект
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл
СГ 01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ. 03.	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ. 05	Башкирский язык
П	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины**
ОПД.01	Информационное обеспечение логистических процессов*
ОПД.02	Экономика организации*
ОПД.03	Статистика *
ОПД.04	Документационное обеспечение управления*
ОПД.05	Финансы, денежное обращение и кредит*
ОПД.06	Основы логистической деятельности*
ОПД.07	Налоги и налогообложение*
ОПД.08	Моделирование логистических систем*
ОПД.09.	Менеджмент *
ОПД.10.	Бухгалтерский учет логистических операций*

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик
ОПД. 11.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ПМ.00	Профессиональные модули**
ПМ.01	Планирование и организация логистических процессов в закупках и складировании
МДК.01.01	Логистика закупок
МДК.01.02	Складская логистика
УП.01	Практическая подготовка (Учебная практика)
ПМ.02	Планирование и организация логистических процессов в производстве и распределении
МДК.02.01	Производственная логистика
МДК.02.02	Распределительная логистика
УП.02	Практическая подготовка (учебная практика)
ПП.02	Практическая подготовка (производственная практика)
ПМ. 03	Планирование и организация логистических процессов в транспортировке и сервисном обслуживании
МДК.03.01	Транспортная логистика
МДК.03.01	Логистика сервисного обслуживания
УП.03	Практическая подготовка (учебная практика)
ПП.03	Практическая подготовка (производственная практика)
ПМ.04	Планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций
МДК.04.01	Основы планирования логистических операций
	Оценка эффективности и контроль логистических систем
УП.04	Практическая подготовка (учебная практика)
ПП.04	Практическая подготовка (производственная практика)
	Всего учебной практики
	Всего производственной практики
ПА.00	Промежуточная аттестация-5 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация- 6 нед

Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности

38.02.03. Операционная деятельность в логистике (II курс)

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности

38.02.03. Операционная деятельность в логистике

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

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

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик
ПМ.00	Профессиональные модули^{**}
ПМ.01	Планированиеиорганизациялогистическогопроцессаворганизациях(подразделениях)различныхсфердеятельности^{**}
МДК.01.01	Основыпланированияиорганизациилогистическогопроцессаворганизациях ^{***}
МДК.01.02	Документационноеобеспечениелогистическихпроцессов ^{***}
УП.01	Учебная практика
ПМ.02	Управлениелогистическимипроцессамивзакупках,производствеираспределении
МДК.02.01	Основыуправлениялогистическимипроцессамивзакупках,производствеираспределении ^{**}
МДК.02.02	Оценкарентабельностисистемыскладированияиоптимизациявнутрипроизводственныхпоточковыхпроцессов ^{**}
МДК.02.03	Оптимизацияпроцессовтранспортировкиипроведениеоценкистоимостизатратнахранениеитоварныхзапасов ^{**}
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ. 03	Оптимизацияресурсоворганизаций(подразделений),связанныхсматериальнымиинематериальнымипотоками^{**}
МДК.03.01	Оптимизацияресурсоворганизаций(подразделений) ^{**}
МДК.03.01	Оценкаинвестиционныхпроектоввлогистическойсистеме
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Оценкаэффективностиработылогистическихсистемиконтрольлогистическихопераций
МДК.04.01	Основыконтроляиоценкиэффективностифункционированиялогистическихсистемииопераций
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
	Всего учебной практики
	Всего производственной практики
ПДП	Преддипломная практика -4 нед
ПА.00	Промежуточная аттестация-5 нед
ГИА	Государственная итоговая аттестация- 6 нед

3. Дополнительные образовательные услуги

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

Профессиональная подготовка

- Повар
- Повар школьного и дошкольного питания
- Специалист ответственный за питание в школьных и дошкольных образовательных
- 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 «Пышка», ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
2. ООО «Room Lounge bar»
3. ООО «Общепит»
4. ООО «Евра», «GALLERULOUNGE»
5. ИП Зубаиров, ресторан «Граф»
6. ООО «Бульвар», ресторан «Акъяр»
7. ЭКО Фермер, ресторан «MRKIBAB»
8. Кафе «Ника», ИП Заприлюк
9. ООО Салаватинвест, столовая №12
10. Ресторан «Филини»
11. ООО «Одиссей», боулинг-клуб «Шаровая молния»
12. ООО «Престиж», кафе «Слиффки»
13. ОАО «Тандер», магазин «Магнит»
14. Баймакский ДРСУ – филиал АО «Башкиравтодор», столовая «Наше место»

1. База: типовая; учебный корпус: 560 ученических мест; 20 учебных кабинетов

Наименование	
Общественно-бытовой корпус	
Столовая	150 мест
Актовый зал	200мест
Читальный зал	15 мест
Библиотечный фонд, экз.	445
Спортивный зал, кв.м.	270,9

5. Кадры:

- штатное количество - **30,09** ,фактически - **21,0**
- в том числе АУП по штату - **3,0**, фактически - **3,0**
- мастер п/о по штату - **3,0** , фактически - **3,0**
- преподавателей по штату - **15,59**, фактический - **6,0**
- совместителей по штату -**0** ,фактически – **4,0**
- прочие по штату - **8,5** , фактически – **5,0**
- Количество кружков - 2 , секций - 0, клубов – 2 , музеев - 0
- Количество преступлений за последний год - не зарегистрировано

6. Социальный паспорт по состоянию на 31.12.2024 год

Всего обучающихся	167
Несовершеннолетних	82
В академическом отпуске	4
Обучающиеся из многодетных семей	0
Обучающиеся из малообеспеченных семей	3
Неблагополучные семьи	1
Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	21
Обучающиеся – инвалиды	1
Обучающиеся с хроническими заболеваниями	2
Обучающиеся подготовительной медицинской группы	15
Обучающиеся специально-медицинской группы	8
Обучающиеся, освобожденные от физкультуры	4
Обучающиеся, состоящие на учете в КДН и ЗП, ОДН УВД	2
Обучающиеся, состоящие на внутреннем контроле	3
Обучающиеся, направленные в невродиспансер для консультации	0
Обучающиеся, совершившие преступление	0
Количество обучающихся, длительное время не посещающих занятия без уважительной причины	5
Количество обучающихся, занимающихся в - кружках, спортивных секциях, клубах филиала УКИП и С	8
- в учреждениях дополнительного образования	5
- в учреждениях культуры и спорта	3
Количество обучающихся, участников	1
- республиканских олимпиад по предметам	
- конкурсов профессионального мастерства	0
- фестивалей художественного творчества	1
Обучающиеся, получающие:	89
- государственную академическую стипендию	
- государственную социальную стипендию	24
- компенсацию на бесплатное питание	29

7. Руководители образовательного учреждения

7.1.Заведующий филиала: Сафронова Людмила Васильевна

7.2.Заместитель заведующего по УПР: Мухаметшина Анна Николаевна

7.3.Заведующий учебной частью: Воронкова Елена Васильевна

8. Структура и органы управления

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий филиалом
ГБПОУ УКИПИС в г. Салават
Л. В. Сафронова
«02» июля 2024 г.
документ №

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 31.12.2024

№ п/п	Специальность		Уровень подготовки	Количество обучающихся
	код	наименование		
<i>Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности</i>				
(код и наименование укрупненной группы) 38.00.00 Экономика и управление				
1	38.02.03	Операционная деятельность в логистике	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	40
<i>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих</i>				
(код и наименование укрупненной группы) 43.00.00 Сервис и туризм				
2	43.01.09	Повар, кондитер	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	127

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
2	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	127	38	27	28	34
3	Операционная деятельность в логистике	2 года 10 месяцев	Программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности	40	20	20	-	-
ИТОГО				167	58	47	28	34

12. Подготовка квалифицированных рабочих по профессиям

Количественные данные по подготовке, переподготовке и повышению квалификации рабочих кадров (за последние 3 года) за 2022- 2024 гг.

Профессии	2022			2023			2024		
	Программа профессиональной	Повышение квалификац	Итого	Программа профессиональной подготовки	Повышение квалификац	Итого	Программа профессиональной подготовки	Повышение квалификац	Итого
Повар	4	7	11	2	2	4	5	-	5
Специалист ответственный за питание в школьных и дошкольных образовательных учреждениях	-	-	-	-	-	-	-	5	5
Повар школьного и дошкольного питания	-	12	12	-	55	55	-	64	64
Кондитер	-	-	-	10	-	10	-	-	-
Повар, кондитер	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Продавец, контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контролер-кассир	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО	4	19	23	12	57	69	5	69	74

13. Данные о результатах аттестации обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Государственная итоговая аттестация проходила с 24.06.2024 года по 27.06.2024 года. На государственную итоговую аттестацию было допущено 18 человек согласно приказу № 74 а от 25.05.2024 года.

Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждён председатель государственной экзаменационной комиссии (письмо от 08.12.2023 № М14-07-9961). Приказом № 80 а от 29.05.2024 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

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

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

Студенты выпускных групп своевременно ознакомились с формой проведения ГИА .

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

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

К государственной итоговой аттестации допущено 18 человек.

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

СВЕДЕНИЯ по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 8 по профессии «Повар, кондитер»								
Демонстрационный экзамен	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
		18	8	10	0	0	100	4,4
ИТОГО среднее значение по профессии						100	4,4	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2022 г.	2023г.	2024г.	Всего
Количество выпускников	22	23	18	63
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	22	23	18	63
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	0	0	0	0

В ходе государственной итоговой аттестации отмечен достаточно высокий уровень подготовки, по отзывам экспертов, степень готовности студентов в условиях производства, позволяет делать вывод о хорошем уровне подготовки специалистов общественного питания,

система оценки результата представляется достаточной и позволяющей объективно оценить уровень достижений.

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

по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

Государственная итоговая аттестация проходила с 24.06.2024 года по 27.06.2024 года. На государственную итоговую аттестацию было допущено 17 человек согласно приказу № 74 а от 25.05.2024 года.

Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утверждён председатель государственной экзаменационной комиссии (письмо от 01.12.2021 № 12161-07). Приказом № 80 от 29.05.2024 года сформирована государственная экзаменационная комиссия.

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

Государственная итоговая аттестация в колледже проводилась в форме защиты дипломной работы.

Студенты выпускных групп своевременно ознакомились с формой проведения ГИА .

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

График выполнения дипломной работы составлен на каждого студента согласно программе ГИА.

СВЕДЕНИЯ

по итогам государственной (итоговой) аттестации выпускников

группы № 9 по специальности Организация обслуживания в общественном питании								
	Количество студентов	«5»	«4»	«3»	н/а	Качество знаний, %	Средний балл	Успеваемость, %
Защита дипломной работы	17	5	9	3	0	82,4	4,7	100
ИТОГО среднее значение по группе						82,4	4,7	100

Данные о результатах итоговой аттестации выпускников

	2022 г.	2023 г.	2024 г.	Всего
Количество выпускников	0	13	17	30
Количество выпускников, получивших квалификацию по двум и более профессиям	0	13	17	30
Количество выпускников, получивших дипломы с отличием	0	0	0	0

В ходе государственной итоговой аттестации отмечен достаточно высокий уровень подготовки, по отзывам экспертов, степень готовности студентов в условиях производства, позволяет делать вывод о хорошем уровне подготовки специалистов общественного питания,

система оценки результата представляется достаточной и позволяющей объективно оценить уровень достижений.

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

14. Сведения о руководящих и инженерно-педагогических работниках

<i>Администрация колледжа</i>					
№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Образование	Категория, звания, награды	Контактная информация
1	Сафронова Людмила Васильевна	Заведующий филиала	высшее	-	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Мухаметшина Анна Николаевна	Заместитель заведующего филиала по учебно-производственной работе	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Воронкова Елена Васильевна	Заведующий учебной части	высшее	Высшая категория, Отличник образования РБ	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
<i>Преподавательский состав</i>					
1	Асанова Диана Рустамовна	преподаватель	высшее	-	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Пищаева Ольга Юрьевна	преподаватель	высшее	Высшая категория Почетная грамота МОиН РФ	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
4	Салмиярова Лилия Маратовна	преподаватель	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
5	Хазиахметова Суфия Мубараковна	преподаватель	высшее	Высшая категория Почетный работник общего образования Российской Федерации	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
6	Тимофеева Полина Алексеевна	Педагог-психолог	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
1	Андреева Надежда Сергеевна	мастер производственного обучения	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
2	Петрунина Виктория Александровна	мастер производственного обучения	высшее	Высшая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
3	Чехоня Марина Юрьевна	мастер производственного обучения	высшее	-	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru
<i>Воспитатели в общежитии</i>					
1	Султангулова Зулфира Аюповна	воспитатель	высшее	Первая категория	8(3476)38-50-35 pl133-s@mail.ru

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

№	Ф.И.О. Занимаемая должность, преподаваемые дисциплины	Квалифика ционная категория, Наличие ученой степени или звания	Направление подготовки и специальности, уровень образования	Повышение квалификации	Профессио нальная переподгото вка	Стаж общий	Стаж педагогический
1	Андреева Надежда Сергеевна Мастер п/о 1.МДК (кулинария) 2.Современные технологии приготовле ния пищи 3. Основы детского и диетического питания	высшая- мастер п/о высшая- препода ватель	1. Высшее. г. Москва, МГПОУ им. Шолохова М.А., 2003г. Социальная педагогика 2.Среднее профессиональ ное Профессиональ ный лицей № 136 г.Уфа, 1999г. Техник- технолог	1. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Повышение квалификации «Организация межведомственного взаимодействия смежных специалистов по оказанию психолого-педагогической и медико-социальной помощи обучающимся учреждений СПО РБ».20.03.2020г. 2. 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. 3.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. 4. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Повышение квалификации «Современные требования к деятельности мастеров производственного обучения». 72 час. с 15.02.-17.03.2023г. 5.Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 6. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ» Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Организация профориентационной деятельности в организациях», 72 час. С 11.03.2024г. по 05.04.2024 г.	-	27	20
2	Асанова Диана Рустамовна	-	Высшее. ФГБОУ ВО «Башкирский государственный педагогический университет им. М.Акумлы» г. Уфа	-		7л 5м	7л 5м
3	Воронкова Елена Васильевна Зав. учебной частью, Преподаватель	высшая Отличник образован ия РБ	Высшее Стерлитамакский ГПИ,1999г. Учитель технологии предпринимател ьства и	1.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. 2. ООО «Центр инновационного	-	24	24

	<p>1. Экономика. 2. Основы предпринимательской деятельности</p>		<p>экономики. Технология и предпринимательство.</p>	<p>образования и воспитания» г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» -36 час. 24.03.2021 г. 3. 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. 4. 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. 4. Банк России. Онлайн-урок «Как защититься от кибермошенничества. Правила безопасности в киберпространстве». 05.04.2022 г. 5. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С28.03.2022г. по 08.04.2022 г. 6. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022г. 7. Банк России. г. Нижний Новгород. Онлайн-урок «Азбука страхования и пять важных советов, которые тебе помогут», 17.02.2023 г. 8. ООО «Центр противопожарной безопасности» г. Салават. Курсы повышения по программе : «Пожарная безопасность для лиц, на которых возложена трудовая функция по проведению противопожарного инструктажа» в объеме 24 часов. 03.03.2023 г. 9. ЦОПП РБ. Повышение квалификации по теме: «Адаптация и интеграция иностранных студентов. Миграционное законодательство». 72 час. с 25.04.-11.05.2023 г. 10. Банк России г. Нижний Новгород. Онлайн-урок «Вклады: как сохранить и приумножить» 22.09.2023г. 11. «ЦОПП РБ» прошла по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Наставничество молодых специалистов в образовательной организации», 72 час., с 01.11.2023г.</p>		
--	---	--	---	--	--	--

				по 15.11.2023 г. 12. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 13. ЦОПП РБ прошла повышение квалификации по теме: «Внедрение основ бережливого производства в образовательные программы СПО», 72 час., с 18.09.2024г. по 07.10.2024г.			
4	Мухаметшина Анна Николаевна Преподаватель 1. Россия в мире (Право) 2. Основы товароведения продтоваров 3. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 4. Контроль качества продукции услуг общественного питания 5. Бухгалтерский учет 6. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	высшая	1. Высшее Стерлитамакский ГПА им. З. Бишевой, Технология и предпринимательство, 2011 г.	1. ЦОПП. «Методика применения облачных технологий в образовательном процессе» 36 часов. С 17.02.2022 г. по 28.02.2022г. 2. ЦОК Иннополис. Прошла комплексную оценку сформированности цифровых компетенций «Цифровой контент школам и СПО», 29.10.2022 г. 3. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022г. 4. Программный центр. Прошла курс лекций о подготовке выпускных документов в программе «Диплом-стандарт ФГОС СПО», 2 часа, 01.06.2023г. 5. ЦОПП РБ. Повышение квалификации по теме: «Охрана труда: нормативно-правовые основы и особенности организации». 72 ч. с 27.03.-27.04.2023г. 6. ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ». Повышение квалификации по теме: «Руководители и работники эвакуационных органов министерств, ведомств, муниципальных образований и организаций» 36 час. 07.04.2023г. 7. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 8. Программный центр. Курс лекций по теме: «Как подготовить дипломы с GR-кодом: пошаговая инструкция». 2 часа. 16.05.2024г. 9. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ» Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Социальная и культурная адаптация и интеграция иностранных граждан в Российской Федерации. Миграционное законодательство». 72 час. С 26.03.2024г. по 19.04.2024г. 10. ГАУ ДПО ЦОПП РБ. Повышение квалификации по теме: «Профилактика		28	20

				вовлечения подростков и молодежи в экстремистскую деятельность», 72 час. С 21.10.2024 г. по 13.11.2024г. 11. г. Москва. Дирекция развития профессионального мастерства Всероссийского чемпионатного движения. Повышение квалификации ФГБОУ ДПО ИРПО по теме: «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров СПО по компетенции «Управление складированием», 72 час. С 15.04.2024г. по 12.11.2024 г.			
5	Петрунина Виктория Александровна мастер п/о 1.МДК	высшая	1.Высшее. г. Москва, ФГУ ОУ ВПО МГУТиУ, Инженер. 26 05 01. Технология продуктов общественного питания. 2014г. 2.Среднее профессиональное. ФГОУ СПО Мелеузовский механико-технологический техникум. Техник. 2010г.	1. МЧС России ГБОУ «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям РБ» «Обучение должностных лиц и специалистов ГО и Башкирской территориальной подсистемы РСЧС» 24.04.2020г. 2. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов Курсы«Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» . -36час. 24.03.2021 г. 3. 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. 4. Взаимообучение городов, г. Норильск. Вебинар на тему: «Технология смешанного обучения как средство повышения качества образования», 27.01.2023 г. 5. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Повышение квалификации «Современные требования к деятельности мастеров производственного обучения». 72 час. с 15.02.-17.03.2023г. Российский красный крест. Первая помощь. 6..Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 7. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ» Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Организация профориентационной деятельности в организациях», 72 час. С 11.03.2024г. по 05.04.2024 г.	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	13	9
6	Пищаева Ольга Юрьевна Преподаватель	высшая Почетная грамота МОиНР	1.Высшее. г. Москва, МГТА, Инженер. Технология консервов и пищецентра-	1.БГМУ «Антиковидный инспектор» 27.10.2020г 2. г. Омск. Образовательный онлайн-проект. Вебинар «Организация электронного обучения с помощью специализированной системы	ИРО РБ «Педагогическое образование» 25.04.2017г	24	21

<p>1. Информатика 2. Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании. 3. Организация обслуживания в ПОП.</p>	<p>Ф</p>	<p>тов. 2002г. 2. Среднее профессиональное. Мелеузовский механико-технологический техникум. Техник-технолог. 2017г.</p>	<p>MOODLE». Ноябрь 22.03.2021 г. 3. 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. 4. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов . «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов. 31.03.2021 г. 5. 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. 6. 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. 7. ООО «ЦИОиВ». Курсы: «Актуальные вопросы истории России в современных реалиях» в объеме 16 часов. 22.03.2022 г. 8. ООО «ЦИОиВ». Курсы: «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации» в объеме 49 часов. 22.03.2022 г. 9. ООО «ЦИОиВ». «Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в Российской Федерации на период до 2025 года» в объеме 36 часов. 22.03.2022 г. 10. Банк России. Онлайн-урок: «Как защититься от кибермошенничества. Правила безопасности в киберпространстве». 05.04.2022 г. 11. АНО ВО «Университет Иннополис» по ДПП «Прикладной искусственный интеллект в программах дисциплин». С 14.03. по 28.05.2022 г. в объеме 144 часов 12. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью»</p>		
--	----------	---	---	--	--

				<p>и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С 28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>13. ГАОУ ДПО «Корпоративный университет» г. Москва. Вебинар «Новое в проведении государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования» 15.11.2022 г.</p> <p>14. ЧОУ «Межотраслевой институт». Участник III Открытого Межрегионального конкурса «Лучший специалист по охране труда Урала-2022» . Ноябрь 2022 г.</p> <p>15. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства» тестирование по истории России. Ноябрь 2022 .</p> <p>16. ЦОПП РБ Повышение квалификации «Методика организации занятий по основным программам профессионального обучения». 36 час. С 17.04.2023г. по 28.04.2023 г.</p> <p>17. Банк России г. Нижний Новгород. Онлайн- урок «Вклады: как сохранить и приумножить» 22.09.2023г.</p> <p>18. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p> <p>19. ЦОПП РБ Повышение квалификации «Информационная безопасность в сети Интернет и способы противодействия интернет-мошенников» с 28.10.2024 по 20.11.2024 г. 72 час.</p>		
7	<p>Салмиярова Лилия Маратовна</p> <p>Преподаватель</p> <p>1.Астрономия. 2.Биология 3. Химия 4.Экономические основы природопользования 5. География 6. Физика</p>	высшая	<p>Высшее. г. Уфа, БГУ. Химик. Преподаватель. Химия. 1995г.</p>	<p>1. БГМУ «Медицинский инспектор» 25.10.2020г.</p> <p>2. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» . г. Саратов. «Обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к образовательным организациям согласно СП 2.4.3648-20» .-36ч .23.03.2021 г.</p> <p>3. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» .г. Саратов. «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в объеме 36 часов. 31.03.2021 г.</p> <p>4. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: Методика преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего</p>	28	28

				<p>профессионального образования с 18.10.2021 - 19.11.2021г. 40 часов</p> <p>5. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения квалификации по теме: «Цифровые технологии в образовании» 27.10.2021 - 25.11.2021г. 42 часов</p> <p>6. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы повышения «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования» с 18.10.2021г. по 25.11.2021г. 40 часов.</p> <p>7. ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России». Курсы по программе: «Воспитательная деятельность в системе СПО: Профилактика асоциального, суицидального поведения студентов». с 22.11. 2021 г. по 06.12.2021 г. 16 час.</p> <p>8. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С28.03.2022г. по 08.04.2022 г.</p> <p>9. АНО ПРОКИ «Центр межкультурного партнерства». Тестирование по истории России. Ноябрь 2022 г.</p> <p>10. ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» г. Москва . Повышение квалификации по теме: «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора), 58 час. с 28.10.2022г. по 02.12.2022 г.</p> <p>11. ЦОПП РБ Повышение квалификации «Методика организации занятий по основным программам профессионального обучения». 36 час. С 17.04.2023г. по 28.04.2023 г.</p> <p>12. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.</p> <p>13. ГБОУ УВО «Башкирская академия государственной службы и</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

				управления при Главе Республики Башкортостан». повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Специалист по работе с социальными сетями» с 24.11.2023г. по 14.12.2023г. в объеме 72 часов.			
8	Султангулова Зульфира Аюповна Воспитатель 1.Башкирский язык/Родной язык 2. Башкирский язык	первая	Высшее. Стерлитамакский государственный педагогический институт. Преподаватель дошкольной педагогика и психологии по специальности «Дошкольная педагогика и психология ». социальный педагог. 2003г.	1.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. 2.ГАУ ДПО ЦОПП. Курсы по теме: «Проектирование воспитательной работы в общежитии с обучающимися» в объеме 36 час. С 11.04. по 19.04.2022 г. 3. ГАПОУ СКОиПТ. Курсы повышения квалификации по программе: «Организация инклюзивного образовательного процесса в образовательных организациях СПО и Высшего образования людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья» в объеме 72 часа. С28.03.2022г. по 08.04.2022 г. 4. ФГБОУ ВО «Государственный университет просвещения». Курс для педагогов ОО по взаимодействию с компонентами цифровой образовательной среды на платформе ФГИС «Моя школа» в объеме 36 ак.ч. 14.11.2023г. 5. ГАУ ДПО «Центр опережающей профессиональной подготовки РБ» прошла повышение квалификации «Современные технологии организации работы воспитателя общежития», в объеме 36 час. с 23.10.2023г. по 02.11.2023г. 6. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.	ГАУ ДПО «ЦОПП РБ» по программе «Организация инклюзивного образования для обучающихся сОВЗ»: 256 ч. с 16.09.24 по 30.11.2024	26	22
9	Сафронова Людмила Васильевна	-	Высшее. ФГОУ ВПО Башкирский государственный аграрный университет. 2003 г.	1. ЧУ ДПО «Вектор Знаний». По дополнительной программе: «Для руководителей эксплуатирующих и управляющих организаций, осуществляющих хозяйственную деятельность , связанную с обеспечением пожарной безопасности на объектах защиты, лиц назначенных ими ответственными за обеспечением пожарной безопасности », 32 час. с 25.08.2023г. 2. ГБПОУ «УМЦ по ГО и ЧС». Повышение квалификации в области ГО и защиты от ЧС, в объеме 36 часов, по направлению Руководители министерств, ведомств,		42	-

				муниципальных образований и организаций. 16.10.2023г. 2.Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 3. ЦОПП РБ. По дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Охрана труда». С 22.11.2023 по 13.12.2023г.В объеме 72 часа.			
10	Хазиахметова Суфия Мубараконва	высшая	Высшее. Башкирский государственный педагогический институт. 1976г.	Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г.		45	45
11	Чехоня Марина Юрьевна	-	Высшее. ГО УВПО «Московский государственный университет технологии и управления». 2009г.		1.ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». По программе «Педагогика и психология в ПОО». 256 ч. с 16.09.2024г. по 30.11.2024	15 л	5 м
12	Тимофеева Полина Алексеевна Педагог-психолог 1.Основы философии 2. Психология и этика профессиональной деятельности 3. Этика и психология профессиональной деятельности. Дипломная работа	первая	Высшее. ФГБОУ ВО Башкирский государственный университет. г. Уфа. 2018г	1.ООО Уральская научная организация ПО и ДПО «Профиль». «Охрана труда» в объеме 40 часов. 25.06.2021г. 2.г.Москва. ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики Российской академии образования».по теме: «Организация профориентационной работы с об-ся с ОВЗ, с инвалидностью» в объеме 72 часа, 01.10.2022г. 3. г. Смоленск. Инфоурок. Онлайн-конференция по теме: «Феномен воспитания подрастающего поколения. Роль социального педагога», в объеме 6 акд.часа, 11 по 13.10.2022г. 4. ГАУ ДПО «Центр опережающей профессиональной подготовки Республики Башкортостан» прошла повышение квалификации по теме: «Актуальные вопросы организации деятельности психологической службы в системе СПО», в объеме 72 часа. С 28.09.2023г. по 24.10.2023г. 5. Российский красный крест. Первая помощь. Прошла курс в объеме 8 часов в соответствии с Международными стандартами обучения по первой помощи и	1.г.Смоленск ООО «Инфоурок». По программе Педагог СПО. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения 26.04.2023 2.Москва ООО «Учебный центр Лидер» ИПРСС «ИнРОСС» Педагогическое образование учителя жизнедеятельности 01.07.-01.08.2024	6	6

			<p>реанимации 2020 IFRC. 10.11.2023г. 6. АНО ДПО «ВГАПССС» г. Волгоград по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Метафорические ассоциативные карты в психологическом консультировании», в объеме 108 часов, с 20.09.2023г. по 19.10.2023г. 7. ГАУ ДПО «ЦОПП РБ». Профессиональная переподготовка по программе «Психолого-педагогические технологии в профессиональном образовании», 256 часов. С 12.02.2024г. по 08.05.2024г. 8. ГАЦ ДОП «ЦОПП РБ» прошла повышение квалификации по теме: «Особенности преподавания основ безопасности и защиты Родины», 36 часов, с 28.10.2024г. по 08.11.2024г.</p>	в объеме 280 часов		
--	--	--	---	--------------------	--	--

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.	высшая преподаватель высшая мастер производственного обучения	22.03.2024 г 22.03.2024 г	22.03.2029 г 22.03.2029 г
2	Воронкова Е.В.	высшая преподаватель	18.04.2023 г	18.04.2028 г
3	Мухаметшина А.Н.	высшая преподаватель	19.04.2024 г	19.04.2029 г.
4	Пищаева О.Ю.	высшая преподаватель	17.04.2020 г	17.04.2025 г
5	Петрунина В.А.	высшая мастер п/о	18.04.2023 г	18.04.2028 г
6	Салмиярова Л.М.	высшая преподаватель	19.04.2024 г.	19.04.2029 г
7	Султангулова З. А.	первая воспитатель	17.04.2020 г.	17.04.2025 г
8	Тимофеева П.А.	первая педагог-психолог	19.04.2024 г	19.04.2029 г
9	Хазиахметова С.М.	высшая преподаватель	22.03.2024 г	22.03.2029 г

16. СРОКИ СТАЖИРОВКИ

преподавателей специальных дисциплин и мастеров п/о(1 раз в 3 года)

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Год стажировки (учебный)	Срок стажировки	Место стажировки
1	Андреева Надежда Сергеевна	мастер п/о	февраль 2024	февраль 2027	ООО «Бульвар» Ресторан Акъяр
2	Воронкова Елена Васильевна	Преподаватель экономики	февраль 2022г	февраль 2025г	кафе Айгуль «Пышка»
3	Пищаева Ольга Юрьевна	Преподаватель торгового оборудования и оборудовании ПОП	март 2022г	март 2025 г	ПАО «Тайдер» Гипермаркет Магнит
4	Петрунина Виктория Александровна	мастер п/о	май 2022 г.	май 2025 г	кафе Айгуль «Пышка»
5	Тимофеева Полина Алексеевна	Педагог-психолог	февраль 2024	февраль 2027	ООО «Бульвар» Ресторан Акъяр
6	Чехоня Марина Юрьевна	мастер п/о	апрель 2025	апрель 2028	ПАО «Тайдер» Гипермаркет Магнит

**СОСТАВ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ (совместителей)
филиала ГБПОУ УКИП и С г. Салават**

№ № п/п	Фамилия, имя, отчество	Квалификационная категория
1	Иркабаев Инвер Факилович	Высшая категория преподаватель
2	Ляшик Даниил Дмитриевич	-

17. Анализ теоретического обучения студентов

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

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

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

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

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

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

№ п/п	№ кабинета, название кабинета	Зав. кабинетом	Перечень основного оборудования
1.	101 Учебная кухня ресторана Учебный кулинарный цех	Петрунина В.А. Андреева Н.С. Чехоня М.Ю.	Столы металлические – 6 шт Плита электрическая ПЭ – 6 – 1 шт Плита Электрическая ПЭ-4Ж – 1 шт Шкаф жарочный ШЖЭСН -2К – 1 шт Печь конвекционная (671) – 1 шт Весы напольные – 1 шт Печь микроволновая HYUNDAI – 1 шт Чайник электрический DELONI – 1 шт Холодильник – 1 шт Мясорубка напольная – 1 шт Стеллажи – 4 шт Шкафы для одежды – 3 шт
2.	104 Лаборатория «Складская логистика»	Мухаметшина А.Н.	количество парт -16 количество стульев – 32 шкаф – 2 Поддоны – 4 шт. Стеллаж для размещения товаров на складе – 1шт Коробки с материалами – 40 шт Весы электронные напольные – 1 шт.
3.	105 Учебный кондитерский цех	Петрунина В.А. Андреева Н.С. Чехоня М.Ю.	Стол металл. производственный – 4 шт Производственные столы – 10 шт Стол преподавателя – 1 шт Стол стойка (под пароконвектомат) – 2 шт Стул деревянный – 2 шт Шкаф для посуды – 1 шт Стеллаж – 2 шт Раковина – 2 шт Холодильник – 1 шт Холодильник витринный – 1 шт Пароконвектомат – 2 шт Микроволновая печь – 1 шт Мини печь – 2 шт Блинница – 1 шт Фритюрница – 1 шт Слайсер – 1 шт Набор цветных досок – 2 шт Индукционная плита 1 ком. – 2 шт Индукционная плита 2 ком – 3 шт Весы настольные электрические – 1 шт Весы мини настольные – 2 шт

			Планетарный миксер – 1 шт Блендер погружной – 1 шт Миксер – 3 шт Посуда и инвентарь Охрана труда и техника безопасности Доски профессиональные – 16 Посуда столовая Инструктажи по ТБ
4.	107 Технологии кулинарного и кондитерского производства	Петрунина В.А.	Стол преподавателя – 1 шт Стулья мягкие – 1 шт Стулья деревянные – 16 шт Классная доска (металлическая) 0 1 шт Стол компьютерный – 1 шт Шкаф книжный – 1 шт Стеллаж книжный – 4 шт Тумбочка – 3 шт Парта – 14 шт Вешалка – 1 шт Конвектор – 1 шт Стенды, плакаты: Охрана труда и техника безопасности Пожарная безопасность Плакаты по режущему инвентарю Плакаты по разделки мяса
5.	204Математика	Хазиахметова С.М.	1. Стол преподавателя 2 шт. 2. Стул мягкий 1 шт. 3. Парты 14 шт. 4. Стулья 26 шт. 5. Шкаф. 1шт. 6. Доска 1 шт. 7. Геометрические фигуры 20шъ. Стенды: 1. Антитеррорестическая безопасность 1 шт. 2. Пожарная безопасность 1 шт. 3. Пан эвакуации 1 шт. 4. Таблица с формулами 1 шт. Учебники: 1. Алгебра и начальный анализ 17 шт. 2. Алгебра и начальный анализ задачник 15 шт 3. Папка с дидактическими материалами 5 шт. 4. Демоверсия ЕГЭ 14 шт.
6.	206ОБЖ	Тимофеева П.А.	1. Стол преподавателя 1 шт. 2. Стул преподавателя 1 шт. 3. Парты 16 шт. 4. Стулья 32 шт. 5. Стол для сборки, разборки автомата 1 шт. 6. Шкаф - 2шт. 7. Тумба 1 шт. 8. Доска 1 шт. Информационные плакаты 1. 1.Рекомендации при террористической атаке 1 шт. 2. Правила поведения при обнаружении беспилотного летательного аппарата 1 шт.

			<p>3. Общие правила безопасности 1 шт. 4. Обучающий плакат оказание первой помощи 1 шт. 5. Плакат устройство автомата 1 шт. 6. Плакат структуры вооружённых сил 1 шт.</p> <p>Стенды</p> <p>1. Стенд по охране труда 1 шт. 2. Стенд уголок группы 1 шт.</p>
7.	208 Калькуляция и бух.учет	Чехоня М.Ю.	<p>количество парт -20 количество стульев – 21 доска – 1 стол учителя -1 количество стульев - 1</p>
8.	214 Кабинет психолога	Тимофеева П.А.	<p>1. Рабочий стол 1 шт. 2. Стол письменный 1 шт. 3. Столик журнальный 1 шт. 4. Тумба 2 шт. 5. Стул на колесиках 1 шт. 6. Стул обычный 2 шт. 7. Кресло 2 шт. 8. Шкаф книжный 2 шт. 9. Шкаф для одежды 1 шт.</p> <p>Оборудование:</p> <p>1. Процессор 1 шт. 2. Монитор 1 шт. 3. Клавиатура 1 шт. 4. Мышь 1 шт. 5. Принтер 1 шт.</p> <p>Стенды:</p> <p>1. Информационный стенд 1 шт.</p>
9.	304 Естествознание География	Салмиярова Л. М.	<p>шкаф вытяжной; экран; микроскопы (15шт); оборудование для лабораторных работ по химии; оборудование для лабораторных работ по физике.</p> <p>Перечень постоянных стендов:</p> <p>Электрохимический ряд напряжений металлов; Типы химической связи; Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева; Переработка нефти; Генетическая связь между классами органических веществ; Техника безопасности; Террористическая безопасность; Сегодня на уроке</p>
10.	305 История. Обществознание	Ляшик Д. Д.	<p>количество парт -16 количество стульев – 32 шкаф – 2 методическое обеспечение</p>
11.	306 Русский язык и литература	Потехина Ю.А.	<p>Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Стулья мягкие – 2 шт.</p>

			Парты – 13 шт Стулья - 26 шт. Классная доска – 1 шт. Шкаф книжный – 2 шт. Проектор – 1 шт. Экран – 1 шт. Компьютер в сборке – 1 шт. Колонки – 2 шт. Стенды, плакаты: Уголок безопасности Информационный стенд «В мире русского языка и литературы» Баннеры - портреты русских писателей и поэтов Баннеры – плакаты с цитатами русских писателей Раздаточный материал по темам
12.	307 Технология кулинарного и кондитерского производства	Андреева Н.С	Стол преподавателя – 2 шт Стулья мягкие – 2 шт Классная доска (металлическая) 0 1 шт Стол компьютерный – 1 шт Компьютер в комплекте -1 шт Принтер – 1 шт Шкаф книжный – 2 шт Тумбочка – 1 шт Парта со стульями – 12 шт Стенды, плакаты: Охрана труда и техника безопасности Пожарная безопасность Плакаты по режущему инвентарю Плакаты по разделки мяса
13.	308 Экономические дисциплины Экономика. Экономические и правовые основы производственной деятельности.	Воронкова Е.В.	Парты -11 Стулья – 22 стеллаж книжный – 2 стол учительский – 1 стул учительский – 1 тумбочки – 4 Стенды, плакаты: 1. Техника безопасности, пожарная безопасность 2. Антитеррористическая безопасность 3. План эвакуации 4. В помощь обучающимся 5. Демосистема (напольная, настольная) - 2 Уголок группы Методическое обеспечение
14.	310 Основы товароведения продовольственных товаров	Мухаметшина А.Н.	количество парт -15 стеллаж книжный – 1 стол учительский – 2 стул учительский –1 тумбочки – 2 Стенды, плакаты: 1. Безопасность 2. План эвакуации 3. Уголок группы Методическое обеспечение

15.	312 Английский язык	Асанова Д.Р.	<p>1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул мягкий – 1 шт. 3. Классная доска – 1 шт. 4. Шкаф книжный – 2 шт. 5. Парта со скамьей – 11 шт. 6. Часы настенные – 1 шт.</p> <p>Стенды, плакаты: 1. Антитеррористическая безопасность 2. Техника безопасности 3. Пожарная безопасность</p>
16.	313 Башкирский язык	Султангулова З.А.	<p>Парты - 13 Доска – 1 Стеллаж деревянный - 2 Портреты писателей - 24 Стол письменный - 2 Стулья - 18 Символика Башкортостана(герб и флаг) Демонстрационный материал Прикрепленный к стене Учебные пособия Наглядные пособия</p>
17.	315 Информационно-коммуникационные технологии	Пищяева О.Ю.	<p>Мебель, оборудование: Стол преподавателя Стол Классная доска Парты 2-х местные –15 шт. Стулья – 30 шт. Шкаф книжный Ноутбук – 1 шт. Колонки – 1 шт.</p> <p>Устройство затемнения жалюзи – 2 шт.</p> <p>Стенды, плакаты: Техника безопасности, пожарная безопасность Антитеррористическая безопасность План эвакуации В помощь обучающимся Требования ТБ для обучающихся в кабинете информатики Правила ТБ при работе за компьютером Гигиенические правила при работе за компьютером Комплекс упражнений для глаз при работе с компьютером Уголок группы Осторожно! Социальные сети Онлайн-шопинг и оплата в интернет-магазинах Интернет травля: киберпреследование Вирусы – вымогатели Вредоносные программы</p>
18.	315 лаборатория Организация и технология обслуживания в	Пищяева О.Ю.	<p>Мебель: 1. Шкаф плательный 2. Стеллаж для посуды 3. Столы обеденные – 2 шт. (из столовой)</p> <p>Устройство затемнения жалюзи – 1 шт.</p>

	барах		<p>Стенды, плакаты: Способы складывания салфеток Виды столовой посуды, столовых приборов Правила сервировки столов</p> <p>Инвентарь, посуда, приборы: Мельница для льда – 1 шт. Доска разделочная барная - 1 шт. Скатерти Салфетки текстильные Джиггер – 1 шт. Стрейнер – 2 шт. Шейкер – 2 шт. Барная ложка – 1 шт. Мадлер – 2 шт. Барный гейзер (дозатор) – 3 шт. Штопор – 1 шт. Совок для льда – 2 шт. Ведёрко для льда – 2 шт. Щипцы для льда – 2 шт. Трубочки коктейльные Столовая посуда: подстановочные тарелки, пирожковые тарелки, мелкие столовые тарелки, суповые миски Стекланная посуда Столовые приборы: ложки, вилки, ножи</p>
19.	316 Информатика и ИКТ Лаборатория информационно-коммуникационных технологий	Пищанева О.Ю.	<p>Мебель и оборудование: Стол преподавателя – 2 шт. Стулья мягкие – 1 шт. Классная доска (маркерная) – 1 шт. Стол компьютерные – 15 Кресла компьютерные – 14 шт. Шкаф книжный – 1 шт. Проектор – 1 шт. Экран на штативе – 1 шт. Компьютер в сборе – 16 шт. Принтер лазерный – 2 шт. Колонки - 2 шт. Компьютерная гарнитура (наушники, микрофон) – 1 шт. Веб-камера – 1 шт. Кондиционеры – 2 шт. Устройство затемнения жалюзи – 3 шт.</p> <p>Стенды, плакаты: Охрана труда и техника безопасности Антитеррористическая безопасность Пожарная безопасность План эвакуации Правила безопасности в Интернете</p>
20.	Спортивный зал	Иркабаев И. Ф.	Сетка заградительная, сетка волейбольная, мячи волейбольные, мячи баскетбольные, обручи, канат для перетягивания, скакалки, скамьи, маты, лыжи.

Учебный кондитерский цех

Номер п/п	Объект основных средств		Количество
	наименование	инвентарный номер	
1	2	3	4
1	Блендер - 1456		1
2	Блендер Bosh ErgoMixx Vario Chopper MSS67166		1
3	Миксер Bosch		1
4	Миксер Ладомир 89		1
5	Мясорубка		1
6	Плита индукционная 2-х комфорочная Kitfort КТ-136	0101340146	1
7	Плита индукционная 2-х комфорочная Kitfort КТ-136	0101340147	1
8	Плита индукционная 2-х комфорочная Kitfort КТ-136	0101340148	1
9	Сковорода		4
10	Топорик кух. большой 28см		1
11	Электрическая печь Asel		1
12	Блинница Narukan HKN-CSE400 (1)	0101360065	1
13	Весы РНц-13у	0001360083	1
14	Весы электр. BE-15T E2	0001360054	1
15	Весы электр. Штрих М5Ф № 02529	101040229	1
16	Весы электр. Штрих МРШ 15-2,5	101040227	1
17	Микроволновая печь СВИ LG-5964	0001360098	1
18	Миксер планетарный STARFJJD	0013606649	1
19	Печь конвекционная UNOX XF 023	2101040641	1
20	Плита индукц. настольн. UN-3.КC	4101340048	1
21	Плита индукционная AIRHOT IP3500		1
22	Слайсер HBS-220JS "Convito"	4101240003	1
23	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0001630225	1
24	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606763	1
25	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606764	1
26	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606765	1
27	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606766	1
28	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606767	1
29	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606768	1
30	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606769	1
31	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606770	1
32	Стол разделочно-производ. СР-3/950/600	0013606771	1
33	Холодильник Норд 241-010	0013606636	1
34	Шкаф для документов (166)	0001630166	1
35	Холодильник витринный «Бирюса»		1
36	Пароконвектомат ПКА-6-1/1ПМ2-01		1
37	Гастроёмкость 1/1 h=20 нерж		2
38	Гастроёмкость 1/3h=20 нерж		2
39	Гастроёмкость 1/3h=40 нерж		1
40	Гастроёмкость 1/3h=65 нерж		1
41	Гастроёмкость 1/4 h=65 нерж		1
42	Гастроёмкость 2/3 h=40 нерж		2
43	Гастроёмкость 530*325*100мм.		2
44	Гастроёмкость 530*325*40мм.		1
45	Гастроёмкость 530*325*65мм.		1
46	Гастроёмкость Luxstahl 530x325x20 мм		4
47	Доска разделочная 400x300x12 белая, пластик		2

48	Доска разделочная 400x300x12 жёлтая, пластик		2
49	Доска разделочная 400x300x12 зелёная, пластик		2
50	Доска разделочная 400x300x12 коричневая, пластик		2
51	Доска разделочная 400x300x12 красная, пластик		2
52	Доска разделочная 400x300x12 синяя, пластик		2
53	Доска разделочная 500x350x18 жёлтая, пластик		2
54	Доска разделочная 500x350x18 белая, пластик		1
55	Доска разделочная 500x350x18 зелёная, пластик		1
56	Кастрюля 1,75л Аметист		1
57	Кастрюля 2 л из нерж. стали Luxstahl		2
58	Кастрюля 2,1л нерж.		1
59	Кастрюля 2,1л нерж. HOFFMANN		1
60	Лопатка силиконовая 80-90		2
61	Кастрюля 3 л из нерж. стали Luxstahl		2
62	Миска 1,8л		3
63	Поднос большой 459*359*21мм		6
64	Подставка для разделочных досок 270x280x270 нерж.		2
65	Сковорода Luxstahl 240/50 из нержав. стали антипригар. покрытие		2
66	Сотейник 0,86л d=140 Luxstahl		2
67	Щипцы для мяса		1
68	Щипцы для рыбы		1
69	Стол преподавателя		1
70	Стулья деревянные		2

19. Участие в республиканских олимпиадах

Результаты участия во Всероссийской дистанционной олимпиаде ФГОСТЕСТ и другие 2023 – 2024 уч. год

- Международный конкурс видеороликов «Читаем Пушкина» (апрель 2024, преп. Будникова Л.В.)
- Всероссийский конкурс сочинений "Без срока давности", победитель муниципального этапа Ягодкина У. (апрель, 2024, преп. Будникова Л.В.)
- Международный дистанционный конкурс «Основы безопасности» (преп. Пищаева О. Ю.)
- Международная онлайн олимпиада по русскому языку, организованной Научно-образовательным центром «АЛГОРИТМ» 37 участников (март 2024, преп. Будникова Л.В.)
- Международная акция «Тест по истории Великой Отечественной войны» (преп. Колбина О. В.).
- Международная дистанционная олимпиада по цифровой грамотности (июнь 2024, преп. Пищаева О.Ю.).
- XXI Всероссийская олимпиада (естественнонаучный цикл): биология, география, химия - 7 участников, химия - 1 диплом 3 степени (февраль, 2024, преп. Салмиярова Л.М.); (физико-математический цикл) по информатике (апрель, 2024, преп. Пищаева О.Ю.), по русскому языку и литературе (20 чел.) Габидуллин С. 1 место по РФ, Ягодкина У. – 2 (апрель, Будникова Л.В.),
- Республиканский конкурс исследовательских работ, посвященных А.С. Пушкину, об-ся гр. 3 Ефимова Е. (3 место), Захарова Е. (сертификат) (преп. Будникова Л.В.).
- Республиканский конкурс исследовательских работ (проектов) по дисциплине Физика среди обучающихся профессиональных образовательных организаций – Габидуллин С. (сертификат), январь 2024 – преп. Салмиярова Л.М.
- Культурно-исторический фестиваль "Памяти предков - будем достойны! " на грант главы Республики Башкортостан. Тестирование "Отечественная война в России 1812 году и заграничные походы русской армии 1813-1814 годы. Организатор Пищаева О. Ю.

- Соревнования по военно-прикладным видам спорта, приуроченные к празднику «День Победы 9 мая» (Никитина А. 2 гр.- 1 место по сборке и разборке автомата, Попов В. 4 гр. - 2 место по стрельбе, Сила Я. 5 гр. - 3 место отжимание от пола, май 2024, Иркабаев И.Ф.).

- Республиканская онлайн-викторина "Навстречу звёздам" ГАУ ДПО ЦООП РБ - 4 участника (сертификаты) (апрель 2024, преп. Салмиярова Л.М.).

- Клуб молодого избирателя (преп. Будникова Л.В., Колбина О.В)

- в волонтерском движении (Тимофеева П. А.);

- VI Всероссийский онлайн-зачета по финансовой грамотности (преп. Воронкова Е.В.), VI Всероссийский правовой (юридический) диктант, Большой этнографический диктант, - Международной патриотической историко-просветительской акции «Диктант Победы»

- Всероссийская акция "30 лет Конституции России – проверь себя!" Все участники (сертификаты, 45 чел.).

- Легкоатлетическая эстафета, посвящённая празднованию 79-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. (май, 2024, организатор Иркабаев И. Ф.)

- дружеская встреча по волейболу среди команд Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС 3 курс, группа 2 и ГАПОУ РБ "Салаватского медицинского колледжа (преп. Иркабаев И. Ф.).

- Соревнования по военно-прикладным видам спорта, приуроченные к празднику «День Победы 9 мая» (преп. Иркабаев И.Ф.).

- Онлайн олимпиада по башкирскому языку, среди студентов СПО, участие приняли 7 человека, организатор Султангулова З. А. (сертификаты участников).

- VII Всероссийском онлайн-зачете по финансовой грамотности (октябрь 2024), приняли участие 20 студентов. Организатор Воронкова Е. В.

- Предметная олимпиада по математике среди студентов первого курса (октябрь 2024). Организатор Хазиахметова С. М.

Протокол

проведения предметной олимпиады по математике среди обучающихся 1 курса филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават

№ п/п	Ф.И.	№ группы	Количество баллов	Место
1.	<u>Ибрагимова Айгиза</u>	4	2	
2.	<u>Ишмухаметова Лилия</u>	4	1	
3.	Романова Ангелина	4	8	1
4.	<u>Сайгафарова Ильвина</u>	4	4	
5.	<u>Сергеева Александра</u>	4	1	
6.	<u>Чиглинцева Мария</u>	4	3	
7.	<u>Булатова Виктория</u>	5	4	
8.	<u>Куликова Ксения</u>	5	4	
9.	<u>Патрикеева Виолетта</u>	5	4	
10.	<u>Филимонова Наталья</u>	5	1	
11.	<u>Зайнагабдинова Карина</u>	5	2	
12.	<u>Нигаманова Виолетта</u>	5	1	
13.	Рябчук Валерия	5	7	2
14.	<u>Баранова Мария</u>	8	2	
15.	<u>Бахматова Наиля</u>	8	3	
16.	<u>Гайнуллина Ирина</u>	8	3	
17.	<u>Галяткина Анастасия</u>	8	3	
18.	<u>Ибрагимова Камилла</u>	8	2	
19.	<u>Ильясходжаева Арина</u>	8	1	
20.	<u>Мустаева Виктория</u>	8	5	
21.	Мустаева Яна	8	6	3
22.	<u>Рамеева Руфина</u>	8	3	
23.	<u>Щербинин Даниил</u>	8	3	

- Большом этнографический диктант (1 по 8 ноября 2024 года). Приняли участие 160 человек.

- Предметная олимпиада по физике среди студентов первого курса. Организатор Салмиярова Л. М.

**Протокол
проведения предметной олимпиады по физике среди обучающихся 1 курса
филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават**

№ п/п	Ф. И.	№ группы	Количество баллов	Место
1	Бахматова Наиля	8	8	
2	Габдулнасырова Юлия	5	11	3
3	Ибрагимов Айгиза	4	7	
4	Ибрагимов Камилла	8	8	
5	Ильясходжаева Арина	8	6	
6	Ишмухаметова Лилия	4	10	
7	Куликова Ксения	5	7	
8	Мустаева Яна	8	6	
9	Патрикеева Виолетта	5	13	1
10	Романова Ангелина	4	6	
11	Рябчук Валерия	5	5	
12	Сергеева Александра	4	12	2

- Географический диктант. Организатор Салмиярова Л. М. Приняли участие 32 человека.

- II Всероссийский правовой диктант для школьников и студентов колледжей в возрасте от 12 до 18 лет. Организатор Мухаметшина А. Н. приняли участие 23 человека.

- Конкурса творческих работ по проблемам противодействия терроризму и экстремизму среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан «Молодежь против терроризма и экстремизма». Во внутреколледжном этапе приняли участие 12 человек, в Республиканском – 1. Организатор Мухаметшина А. Н.

- Республиканский конкурс чтецов "Живое слово" г. Уфа. Организатор Потехина Ю. А. Участник Абзелилов Артур. (сертификат участника).

- VIII Всероссийский правовой (юридический) диктант, организатором которого является Ассоциация юристов России. Приняли участие 35 человек. Организатор Мухаметшина А. Н.

- 3-й Международный конкурс «Слово М. Акмуллы», посвященное творческому наследию Мифтахетдина Акмуллы. В рамках номинации "Лучшее прочтений стихотворений" участвовали Бахматова Наиля, 8 гр., Чиглинцева Мария, 4 гр. (сертификаты участника). В номинации "Авторское литературное произведение, посвященное М. Акмулле (стихотворение, поэма и др. в письменном виде)" Зайнабдинова Карина, 5 группа, была удостоена Диплома лауреата III степени.

- XXII Всероссийская дистанционная олимпиада по информатике. Преподаватель: Пищева О. Ю.

XXII Всероссийская олимпиада (физико-математический цикл)				
Предмет	Имя	Фамилия	Набранный балл	Место по России
Класс				
информатика				
1 курс				
	Егор	Акимов	32	30
	Наиля	Бахматова	60	17
	Виктория	Булатова	60	17
	Зарина	Гайсина	50	22
	Гульнара	Исламова	34	29
	Арина	Квасова	6	31
	Эльвир	Миргалеев	46	24
	Яна	Мустаева	60	17
	Виктория	Мустаева	60	17
2 курс				
	Владислав	Анисимов	70	9
	Ангелина	Гильмутдинова	68	10
	Лилиана	Ишмухаметова	40	18
	Анна	Ларина	62	12
	Ульяна	Погорелова	44	17

20. Анализ работы методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават за 2023-2024 учебный год

Преподаватели и мастера производственного обучения работали над методической проблемой комиссии «Совершенствование качества образования, обновление содержания и педагогической технологии в условиях реализации ФГОС» 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:

1. Методический семинар «Активные методы обучения как один из путей развития способностей обучающихся».
2. Психологический практикум «Педагог глазами педагога» (отв. педагог-психолог Ягудина П.А.).
3. Мастер-класс «Реализация образовательных технологий в цифровую эпоху (на примере дисциплин общепрофессионального цикла) (Пищаева О.Ю.).
4. Круглый стол «Факторы, стимулирующие обучение и препятствующие развитию и саморазвитию педагога» (Салмиярова Л.М., преподаватели, мастера п/о).

Выступления и доклады на заседаниях МК:

1. Возможности использования нетрадиционных учебных занятий при изучении учебной дисциплины «Основы товароведения» (Мухаметшина А.Н.).
2. Профессиональное самоопределение студентов через организацию практики студентов (Петрунина В.А.)
3. Эффективные методы обучения башкирскому языку обучающихся с низким уровнем мотивации» (Султангулова З. А.).
4. Духовно-нравственное воспитание - основа формирования личности будущего профессионала (Андреева Н.С.).
- 5.«Приемы повышения мотивации студентов к успешному освоению общих и профессиональных компетенций и реализация этих приемов на практике» (Ибрагимова Э.Р.).
6. «Методы кейс-технологии и их признаки, особенности использования кейс-технологии в профессиональном обучении специалистов» (Нуриева Г.Г.).
7. «Развитие творческого потенциала студентов в процессе их подготовки для последующей успешной профессиональной адаптации и самореализации их личности» (Ягудина П.А.).
8. «Пути стимулирования познавательной деятельности обучающихся в условиях реализации их личностного развития» (Хазиахметова С.М.).
9. «Практика студентов в условиях реализации компетентностно-ориентированных образовательных и профессиональных стандартов» (Слободянюк Л.В.).

Проведены открытые уроки, занятия, мероприятия:

Открытые уроки:

- Открытое занятие по МДК 05.02 с приглашением педагогических работников ФКП ОУ 142 из городов Салават, Ишимбай по теме: "приготовление печенья «Курабье Бакинское (февраль,2024, преподаватель: Ибрагимова Э.Р.);

Всероссийский урок по ОБЖ совместно Управлением по делам ГО и ЧС г. Салават (сентябрь, 2024 преп.Тимофеева П.А.);

Открытый урок по английскому языку на тему : "HealthyDiet. Eatingtraditions" (октябрь,

Открытые мероприятия

Открытое мероприятие "Урок мужества", посвящённое 79-летию со дня Победы в ВОВ 1945 года в рамках взаимодействия по обмену опытом педагогическими работниками ФКП ОУ № 142 ГО города Салават была проведена огневая подготовка (организатор Воронкова Е. В.).

Мероприятие, посвящённое героизму башкирских конников в Отечественной войне 1812 года, подвиги генерал-майора, командира легендарной 112-й Башкирской кавалерийской дивизии М. М. Шаймуратова и военного летчика, дважды Героя Советского Союза М. Г. Гареева»; конкурс плакатов и выставкой музейных экспонатов, предоставленных Салаватским государственным башкирским драматическим театром (Тимофеева П. А. П. А., Нуриева Г. Г.).

Мероприятия профессиональной направленности:

- Всероссийская ярмарка трудоустройства «ПРОФФЕСТ. Работа России. Время возможностей». (апрель, 2024): мастер-класс по приготовлению хвороста – мастер п/о Андреева Н. С. Помощь в подготовке букета из хворостомастера п/о Петрунина В. А., Слободянюк Л. В., преп. Ибрагимов Э. Р., Воронкова Е. В., Салмиярова Л. М. Агитационная бригада - педагог-психолог Ягудина П. А., организатор Воронкова Е. В.

- городской праздник, посвященный Дню работников торговли (июль, 2024) приготовление хвороста – Андреева Н. С., Приготовление чая– Пищаева О. Ю., организация – Мухаметшина А. Н., Воронкова Е. В.

- День повара (октябрь, 2024 г., отв. Андреева Н. С., Петрунина В. А., Чехоня М. Ю.);

- День логиста (октябрь, 2024 г., преп. Пищаева О. Ю., Салмиярова Л. М.);

- День открытых дверей (20 марта 2024)

сервировка стола "От завтрака к ужину", руководитель: Пищаева О. Ю.

- приготовление коктейля "Мохито", руководитель: Пищаева О. Ю., студенты 4 курса Мамаева Д., Бучина З.

- приготовление холодного супа родом из Испании "Гаспачо", руководитель: Петрунина В. А.

- видеостанция " Жизнь колледжа", видео викторина "Угадай блюдо и страну", руководитель: Будникова Л. В

- деловая игра "Игра в логистику", руководители: Мухаметшина А. Н., Салмиярова Л. М.

Техническая поддержка: Ягудина П. А., Нуриева Г. Г. и студенты 2-3 курсов.

- Единый день открытых дверей (апрель 2024)

- игру в логистику (Салмиярова Л. М., Мухаметшина А. Н.)

- мастер-класс по приготовлению хвороста (Андреева Н. С., Петрунина В. А., об-ся гр. 2 Арутюнян Р.),

- мастер-класс по приготовлению коктейлей «Мохито», «Гранатовый браслет» (Пищаева О. Ю., об-ся гр. 9, Бучина З.)

Регистрация и маршрутизацию школьников (Ягудина П. А.).

- Мастер-классы

- «Диетические блюда в ассортименте» в гр. 1,2 (апрель, 2024), преп.: Андреева Н. С.

- «Блины с припеком», Приготовление старинного славянского напитка «Сбитень»

(март, 2024) Ибрагимов Э. Р. Андреева Н. С. Слободянюк Л. В. Петрунина В. А., Пищаева О. Ю.

- по приготовлению безалкогольных коктейлей и авторских чаев (декабрь 2023), преп. Пищаевой О. Ю.

- «Роспись имбирного печенья», мастер п/о Петрунина В. А.

- профессиональные пробы для учащихся 9 класса МБОУ «Лицей 8», по приготовлению печенья "Курабье Бакинское" преп. Ибрагимов Э. Р., профессиональные пробы по приготовлению коктейля "Мохито безалкогольный" (преп. Пищаева О. Ю.)

С целью обмена опытом по методической работе на профессиональных пробах присутствовали педагогические работники ФКП ОУ № 142 ГО города Салават.

Встреча с целью профессиональной ориентации по получению высшего образования в филиале Башкирского кооперативного института по специальности "Технология продукции и организация общественного питания" (Организаторы:Воронкова Е. В., Пищаева О. Ю.,Салмиярова Л. М., Ибрагимова Э. Р.).

Встреча студентов с представителями администрации города.

Экскурсии в АО «Гандер» Гипермаркет «Магнит»: предприятие по адресу: г.Салават, ул. 3. Валиди, производственные цеха по приготовлению продукции собственного производства и полуфабрикатов по адресу: г.Салават, ул. Губкина. (организатор Воронкова Е.В.)

Конкурс профессионального мастерства «Лучшее блюдо из картофеля» среди студентов 2 курса.

Профориентационная работа:

- МОАУ СОШс. Бердяш", Зилаирский район - беседа;
- ООШ им.З. Утягулова д.Верхнеюлдашево(Султангулова З. А., Воронкова Е. В.);
- СОШ с. Зирган. «Оформлению медовых пряников»«Оформления новогоднего стола и складывания салфеток»(преп. Ибрагимова Э. Р., Пищаева О. Ю.,мастер п/о Слободянюк Л.В.);
- МБОУ «СОШ №23»«Приготовление блинов»г. Салавата (преп. Андреева Н.С.);
- МБОУ «СОШ № 19»Приготовление десерта "Вафельные грибочки"»(преп. Ибрагимова Э. Р., мастер п/о Слободянюк Л. В.);
- МБОУ «СОШ №15», «Роспись по пряниками» (мастер п/о: Петрунина В. А.);
- МБОУ «СОШ №4», профессиональные пробы - юный кондитер «Имбирные пряники» (п/о: Андреева Н. С.);
- МБОУ «СОШ №22»профориентационное мероприятие "Родители - о профессии" (ВоронковаЕ.В.).
- МБОУ «СОШ №7», МБОУ «СОШ №11» - информационные беседы (Будникова Л.В., Ягудина П.А.)
- демонстрационный экзаменуиюнь 2024 г, гр. 8 профессия повар, кондитер – мастера п/о Андреева Н.С, Петрунина В.А., Слободянюк Л.В., преп. Ибрагимова Э.Р.
- защита ГИА в форме дипломной работы июнь 2024 г, гр. 9специальность Организация обслуживания в общественном питании преподаватели: Ягудина П.А

Общеобразовательные мероприятия:

- Всероссийская метапредметная проверочная работа ВПР
- Всероссийская проверочная работа ВПР СПО по математике;
- внутриколледжные олимпиады по русскому языку и литературе, физике, математике;
- предметная неделя математики;
- Цикл классных часов «Разговоры о важном»;
- Мероприятия профессиональной направленности «Россия – мои горизонты»;
- круглый стол "Ваш выбор - ваше будущее" (март 2024, преп. Колбина О. В.);
- игре Рос-квиз, посвященная Дню космонавтики (апрель 2024, преп. Будникова Л.В.);
- Мероприятие " Башкирский квиз" (преп. Субхангулова З.А.);
- экологическая викторина, посвящённая Дню Земли(преп. Салмиярова Л.М.);
- квест «Когда мы едины - мы не победимы»(преп. Колбина О. В.);
- Интеллектуальная игра «Тайны Лукоморья: путешествие в мир А.С. Пушкина» (июнь, преп. Нуриева Г.Г.);
- викторина, посвященная Дню космонавтики (апрель 2024, преп.Салмиярова Л.М.).
- Мероприятия по финансовой грамотности (орг. Воронкова Е.В.)

Вебинарыпроекта "Финтрек" (март, апрель): "Фальшивые лотереи и розыгрыши: как распознать мошенничество и не стать их жертвой", «Кредит и страховка: риски и реальные возможности», «Как связаны экономический успех и культура», «Цифровой рубль. Мифы и реальность» «Приемы мошенников: как не попасться на крючок», «Цифровая идентификация: способы, риски и безопасность», «Поведенческая экономика: Как избежать ловушек».(Пищаева О.Ю., Воронкова Е.В.)

- онлайн-урок** "Путешествие в историю страхования", эксперт СК «ЭНЕРГОГАРАНТ» для школьников 6-11 классов и студентов ПОО;(Воронкова Е.В.)
- **урок** финансовой грамотности для студентов 1-3 курсов "Новые схемы мошенников! " с участием сотрудников банковской организации "Сбербанк" (май 2024).(Воронкова Е.В.)
- **Виртуальная выставка** Музея Банка России "Сохранить накопленное":(Воронкова Е.В.)
- 2 тестирования по финансовой грамотности. (Воронкова Е.В.)
 - классный час на тему: "День славянской письменности и культуры". Субхангулова З.А.
 - беседы об административной, уголовной и дисциплинарной ответственности несовершеннолетних преподавателем Салмияровой Л. М. в группах первого курса № 5, 6 были проведены
 - классный час: «Мы молодые — мы духом сильны! Мы выбираем здоровье страны!» в рамках профилактического декадника «Я выбираю жизнь» (май, 2024, мастер п/ Слободянюк Л. В.).
 - конкурс рисунков в рамках акции «Внимание - дети!»
 - выставка рисунков в рамках конкурса "Я рисую Пушкина"(июнь, преп. Нуриева Г.Г.)
 - выставка средств индивидуальной защиты в рамках месячника по охране труда (апрель 2024 Ягудина П.А., преп.Мавродиева Ю.В.);
- Мероприятия патриотической направленности:
 - акция "Окна Победы" (орг.: Воронкова Е. В, Колбина О.В.);
 - мастер-класс "Журавлик Победы" в преддверии празднования 79-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. Мастер-класс провела студентка гр. 1 Кузнецова О., организатор: Воронкова Е. В.;
 - экскурсия к Мемориальному комплексу «Вехи Победы», у стелы «Памяти павших героев» выстроился "Бессмертный полк" (Андреева Н. С., Колбина О. В., Пищаева О. Ю.);
 - экскурсия к Мемориальному комплексу «Вечный огонь» (комплекс в честь павших в героических боях защитников Родины, жителей города Салават). Вдоль гранитной стены с фотографиями Героев выстроился "Бессмертный полк" (преп. Андреева Н. С., Колбина О. В.)
 - изготовление открыток к 9 мая (преп. Андреева Н. С., Колбина О. В.)
 - участие в акции «Георгиевская ленточка»;
 - акция письмо солдату СВО с поздравлением с 23 февраля: "Солдат, с 23 Февраля! Желаю боевых наград и храбрых подвигов; храбрости в нелёгком деле, мужества и главное — чести!" (преп. Колбина О. В.);
 - участие во Всероссийской акции "Письмо солдату", (преп. Колбина О. В., Потехина Ю.А.);
 - посетили мероприятие - Всероссийский день единых действий в память о геноциде советского народа нацистами в годы Великой Отечественной войны. Мероприятие организовано Центром туризма и краеведения совместно с поисковым отрядом " Ватан" (преп. Колбина О. В.);
- Мероприятие, посвященное 80-летию со Дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (интеллектуальная игра) (Будникова Л.В.);
 - просмотр фильмов патриотической направленности «Фильм не сохранился», «Весна на Заречной улице» и др. (орг. Тимофеева П. А., Пищаева О.Ю.), тематический показ фильмов, приуроченный ко дню солидарности в борьбе с терроризмом (орг. Мухаметшина А.Н.).
 - День российского парламентаризма. Видеомарафон «О законе речь» (орг. Мухаметшина А.Н.).
 - Совместные акции серебряными волонтерами для участников СВО (орг.Воронкова Е.В.)

Достижения студентов:

- III Международный конкурс «Слово М. Акмуллы» Зайнагабдинова К., 5 гр.- Диплом лауреата III степени в номинации "Авторское литературное произведение, посвященное М. Акмулле (стихотворение, поэма и др. в письменном виде)". преп. -Потехина Ю. А.
- Международном конкурсе видеороликов «Читаем Пушкина» (апрель 2024, преп. Будникова Л.В.)
- Всероссийский конкурс сочинений "Без срока давности", победителя муниципального

этапа Ягодкина У. (апрель, 2024, преп. Будникова Л.В.)

- Международном дистанционном конкурсе «Основы безопасности» (преп. Пищаева О. Ю.)

- Международная онлайн олимпиада по русскому языку, организованной Научно-образовательным центром «АЛГОРИТМ» 37 участников (март 2024, преп. Будникова Л.В.).

- Международная дистанционная олимпиада по цифровой грамотности (участников, июнь 2024, преп. Пищаева О.Ю.).

- XXI Всероссийская олимпиада ФГОСТЕСТ

(естественнонаучный цикл): биология, география, химия - 7 участников, химия - 1 диплом 3 степени (февраль, 2024, преп. Салмиярова Л.М.);

(физико-математический цикл) по информатике (апрель, 2024, преп. Пищаева О.Ю.),

по русскому языку и литературе (20 чел) Габидуллин С. 1 место по РФ, Ягодкина У. – 2 (апрель, Будникова Л.В.),

- Республиканский конкурс исследовательских работ, посвященных А.С. Пушкину, об-ся гр.3 Ефимова Е. (3 место), Захарова Е. (сертификат) (преп. Будникова Л.В.).

- Республиканский конкурс исследовательских работ (проектов) по дисциплине Физика среди обучающихся профессиональных образовательных организаций – Габидуллин С. (сертификат), январь 2024 – преп. Салмиярова Л.М.

- Он-лайн олимпиада по башкирскому языку (преп. Субхангулова З.А.)

- Республиканский конкурс творческих работ "Молодежь против терроризма и экстремизма". (Кудряков Н.)

- Культурно-исторический фестиваль "Памяти предков - будем достойны!" на грант главы Республики Башкортостан. Тестирование "Отечественная война в России 1812 году и заграничные походы русской армии 1813-1814 годы. Организатор Пищаева О. Ю.

- Соревнования по военно-прикладным видам спорта, приуроченные к празднику «День Победы 9 мая» (Никитина А. 2 гр.- 1 место по сборке и разборке автомата, Попов В. 4 гр. - 2 место по стрельбе, Сила Я. 5 гр. - 3 место отжимание от пола, май 2024, Иркабаев И.Ф.).

- Конкурс профессионального мастерства «Лучшее блюдо из картофеля» ГБПОУ Уфимский колледж индустрии питания и сервиса среди студентов 2 курса г. Уфы, Стерлитамака и Салавата (Попов В.).

Республиканской онлайн-викторине "Навстречу звёздам" ГАУ ДПО ЦООП РБ - 4 участника (сертификаты) (апрель 2024, преп. Салмиярова Л.М.).

Участие во всероссийских, республиканских, городских мероприятиях

- Клуб молодого избирателя (преп. Тимофеева П.А.)

- в волонтерском движении (Будникова Л.В., Мухаметшина А.Н.);

Участие:

- VI Всероссийский онлайн-зачета по финансовой грамотности (преп. Воронкова Е.В.), VI Всероссийский правовой (юридический) диктант, Большой этнографический диктант, Географический диктант, Экологический диктант (преп. Салмиярова Л.М.) - Международной патриотической историко-просветительской акции «Диктант Победы»

- Всероссийская акция "30 лет Конституции России – проверь себя!" Все участники (сертификаты, 45 чел.).

- Республиканский конституционный диктант в формате онлайн

- Всероссийский день бега «Кросс нации – 2024»,

- Легкоатлетическая эстафета, посвящённая празднованию 79-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. (май, 2024, организатор Иркабаев И. Ф.)

- дружеская встреча по волейболу среди команд Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС 3 курс, группа 2 и ГАПОУ РБ "Салаватского медицинского колледжа (преп. Иркабаев И. Ф.).

- Всероссийская акция «10 000 шагов к жизни» (октябрь 2024г.).

- Соревнования по военно-прикладным видам спорта, приуроченные к празднику «День Победы 9 мая» (преп. Иркабаев И.Ф.).

Участие во Всероссийском субботнике, городских субботниках.

Посещение городских мероприятий:

Салаватская картинная галерея: экскурсия по выставке «О Родине, о мужестве, о славе» и приняли участие в мастер-классе «9 мая - День Победы», выставка «Ат иле», мастер-класс "Техника точечной живописи" (преподаватель: Нуриева Г. Г.)

Детская художественная школа г. Салават: мастер-классы «Декоративная роспись кружек» (Петрунина В.А.), «Новогодняя снежинка» (Андреева Н.С.).

Салаватский историко-краеведческий музей: урок мужества «Сталинградская битва» (Андреева Н.С.)

Детская модельной библиотека-филиал №7: просмотр художественного фильма Алексея Пиманова «Крым» (2017), интеллектуально-познавательная игра о космосе, географический покер «Путешествие в русском стиле»; мероприятие, направленное на повышение уровня знаний студентов по основам безопасности и противодействия терроризму; игра «Игры разума»; исторический покер "История России"; игровая программа «Ужель та самая Татьяна», «Правовой турнир» и т.д.

КДЦ «Агидель»: День призывника, концерт группы «Павильон», гала-концерт и награждение победителей фестиваля «Солдатская песня-2024. Я люблю тебя, Россия!», патриотический концерт «Мое Отечество - моя Россия».

Экскурсии:

- в пожарную часть г. Салават (март 2024, преп. Колбина О.В.);
- музей полиции (апрель 2024, преп. Колбина О.В.);
- спасательная станция г. Салават в рамках акции «Безопасное лето» (преп. Колбина О. В, Ягудина П.А.);
- «Пешеходный переход», по правилам дорожного движения в рамках акции «Внимание - дети» (преп. Колбина О. В, Ягудина П.А.);
- МУП КДЦ Агидель в рамках семейного профориентационного тура. (декабрь 2024, Нуриева Г.Г.)

Поездки

- в г. Стерлитамак на квест «Секретная лаборатория». Компания интернет-магазин «Лабиринт» в городе Стерлитамак (преп. Колбина О. В.);
- на концерт в г. Уфа «Мы за многонациональный, единый, дружный Башкортостан».

Организация работы в социальной сети «Контакт, группа УКИПиС», «Бессмертный полк», «УКИПиС за кадром» (Воронкова Е.В.).

- Презентация проведения психологических мастер-классов (Тимофеева П.А.).
- Презентация проведения практических работ по МДК (Ибрагимова Э.Р., Андреева Н.С.);
- Презентация прохождения производственной практики (Петрунина В.А., Слободянюк Л.В., Андреева Н.С., Пищаева О.Ю.).

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

Съемка, монтаж и выпуск видеороликов о филиале УКИПиС г. Салават (Ягудина П.А.).

Организация фотозон: День театра, День России, День молодежи (Воронкова Е.В., Нуриева Г. Тимофеева Г., Тимофеева П.А.)

Флешмобы (Воронкова Е.В., Тимофеева П.А.).

Презентация лично-профессиональных достижений педагогов:

- создан банк методических разработок преподавателей;
- составлены портфолио для аттестации (преп. Ибрагимова Э.Р., Тимофеева П.А., Хазиахметова С.М., Андреева Н.С., Салмияровой Л.М., Мухаметшиной А.Н.).

Награждение педагогов:

- **Почетная грамота** Министерства торговли и услуг Республики Башкортостан – преп. Андреева Н.С.

- **Грамоты** за подготовку Победителей, а так же им объявлена **Благодарность** за подготовку студентов к Всероссийской дистанционной олимпиаде «ФГОС

ТЕСТ» преподавателям Пищяевой О.Ю., Салмияровой Л.М., Будниковой Л.В;

- **Диплом** ГАУ ДПО ЦООП РБ за 1 место среди преподавателей в Республиканском конкурсе интерактивных плакатов в номинации «Интерактивный плакат, созданный с помощью прикладных программ» - (февраль 2024, преп. Салмиярова Л.М.).

- Диплом за 2 место в конкурсе профессионального мастерства «Широкая Масленица» Всероссийского образовательного портала «Завуч» (март 2024, преп. Ибрагимов Э.Р.).

Диплом Победителя в номинации «За воспитание в детях активной жизненной позиции» в городском конкурсе «Учитель года –2024» Колбина О.В.

- **Благодарственное письмо** за подготовку учащихся к участию в конкурсе «Основы безопасности» (преп. Пищяева О.Ю.).

- Благодарственное письмо от организационного комитета Всероссийского образовательного портала «Завуч» за активное сотрудничество в организации проведения дистанционных мероприятий (март 2024, преп. Ибрагимов Э.Р.).

- **Благодарность** за активную помощь при проведении Международного конкурса «Основы безопасности» (преп. Пищяева О.Ю.).

- Благодарность за активное участие в проведении Международного конкурса «Основы безопасности» (преп. Пищяева О.Ю.).

- **Сертификат** за участие в Республиканском конкурсе методических и творческих работ, посвященного Году педагога и наставника журнала «Учитель Башкортостана» (преп. Будникова Л.В.)

- **Свидетельство** о подготовке участников Международного конкурса «Основы безопасности» (дистанционного) от УРОК БЕЗОПАСНОСТИ.РФ (преп. Пищяева О.Ю.).

- Свидетельство о размещении авторского материала на сайте ИНФОРУРОК (март 2024, преп. Ибрагимов Э.Р.).

- Авторское свидетельство о публикации с СМИ «ЗНАНИО» (март 2024, преп. Ибрагимов Э.Р.).

Повышение квалификации:

- Дистанционные курсы

повышения квалификации БАГСУ «Специалист по работе с социальными сетями» (72 ч) (Салмиярова Л.М.).

ГАУ ДПО ЦООП РБ

- Организация профориентационной деятельности в организациях (Петрунина В.А., Андреева Н.С.);

- Дополнительное образование взрослых как концепт внутри корпоративного наставничества. (Петрунина В.А.);

- Организация образовательного процесса в ПОО (Нуриева Г.Г.);

- Профессиональная переподготовка «психолог-педагогические технологии в профессиональном образовании» (Ягудина П.А.);

- Актуальные вопросы организации деятельности психологической службы в системе СПО (Ягудина П.А.);

- Социальная и культурная адаптация и интеграция иностранных граждан в Российской Федерации. Миграционное законодательство (Мухаметшина А.Н.)

- Метафорические ассоциативные карты в психологическом консультировании (Ягудина П.А.);

Центр повышения квалификации кадров среднего профессионального образования в соответствии с компетенциями Всероссийского чемпионатного движения. Компетенция Поварское дело. Обучение педагогических работников практическим навыкам на оборудовании (Петрунина В.А.).

Аттестация педагогов:

Преподавателям Хазиахметовой С.М., Ибрагимовой Э.Р., Салмияровой Л.М., Мухаметшиной А.Н. мастеру производственного обучения Андреевой Н.С. присвоена высшая квалификационная категория, педагогу-психологу Ягудиной П.А. – первая квалификационная категория.

21. Анализ по итогам успеваемости и качеству знаний по теоретическому обучению за 2023-2024 учебный год

«Отличники» – 2 чел. (2024 – 2 чел., 1,4% (2023 -6 чел., 3,8%, 2022 – 2%, 2021 – 0 %)

1. Кузнецова Ольга – группа №1
2. Габидуллин Саид - группа №7

«Ударники» – 37 чел., 22,5% (2023 -45 чел., 28,8%; 2022 - 37,6%, 2021 – 31,7 %)

Группа № 1 (было 9) 1. Сайфуллина Е. 2. Турсунова Ф. 3. Файзуллина Э. 4. Габдулнасырова	Группа № 2 (было 10) 1. Горбачева С. 2. Никитина А. 3. Обухова А. 4. Тимербулатова	Группа № 3 (было 8) 1. Бахарева А. 2. Захарова Е. 3. Зинуров В. 4. Муратова И. 5. Павлова А. 6. Садрисламова Л. 7. Сорокина А. 8. Фаттахова К.	Группа № 4 (было 8) 1. Бахарев Д. 2. Исянова Э. 3. Попов В. 4. Семенова А. 5. Ягодкина У.
Группа № 5 (было 1) 1. Иванова А.	Группа № 6 (было 3) 1. Иксанова К. 2. Низамутдинова К. 3. Чиглинцева Л. 4. Пескарев А.	Группа № 7 (было 1) 1. Кутунова В. 2. Погорелова У.	Группа № 8 (было 6) 1. Лысов А. 2. Кадеева П. 3. Сергеев М. 4. Тарануха Е. 5. Щеколдина Е 6. Фильченко Н.
Группа № 9 (было 3) 1. Бучина З. 2. Хабибуллина А. 3. Юсупова Р.			

С одной «3» - 2023 - человек – 17 (10,8%) , 2022– 1 (0,5 %), 2021 – 0 %

№ группы	ФИО студента	Предмет
3	1. Гизитдинова М. 2. Зинуров В. 3. Павлова А.	Башкирский язык Техническое оснащение Русский язык
4	4. Голикова Д. 5. Петрова А.	Русский язык Русский язык
5	6. Швец А.	Математика
6	7. Гареева К. 8. Давлеканов З. 9. Динисламова А. 10. Иксанова К. 11. Низамутдинова К. 12. Садриева А. 13. Тимина А.	Математика Русский язык Математика Математика Русский язык Математика Математика
7	14. Малахов К. 15. Рябов К.	Математика Математика
9	16. Костина В. 17. Уразов Т.	ПМ 04 ПМ 04

Не успевающие «2» - 1 чел. (0,6%) (2022-0, 2021 – 0, 2020 – 0)

Не аттестованы – 11 чел. 7%, 2022 - 25 чел. 13%, 2021 – 0%, 2020 – 7%

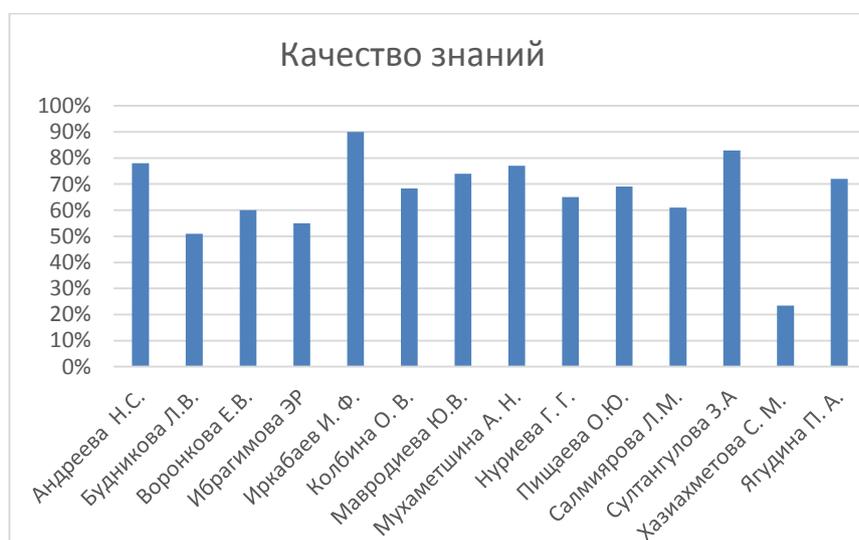
Группа № 1 1. Каримова А. 2. Павлов Е.	Группа № 2 1. Войтенко К. 2. Федяева М.	Группа № 3 1. Ишмурзина Э.	Группа № 4 1. Казаргулова А. 2. Уразаев У. 3. Халикова К.
Группа № 5 0	Группа № 6 1. Лизнева А	Группа № 7 1. Кутлубаева З. 2. Ларина А.	Группа № 8 0

	Отличники	ударники	С одной «3»	Не аттест.	Троечники
%	1,4	22,5	10,2	6,6	76,6
количество	2	37	17	11	128
Итого 167 человек					

АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по преподавателям за II полугодие 2023 – 2024 уч. года

№ п/п	Преподаватель	Не успеваю-щие	Не аттестован-ные	% качества знаний	% успеваемос-ти	Средний балл	Рейтин-г по ср. баллу	Рейтин-г по кач-вuzнан.
1.	Андреева Н.С.	-	3	78%	96,8%	3,86	2	2
2.	Будникова Л.В.	-	1	51 %	100 %	3,6	3	3
3.	Воронкова Е.В.	-	1	60 %	100 %	3,7	2	3
4.	Ибрагимова ЭР	-	-	55 %	100 %	3,7	2	3
5.	Иркабаев И. Ф.	-	1	90 %	100 %	4,4	1	1
6.	Колбина О. В.	-	6	68,3%	95%	3,6	3	3
7.	Мавродиева Ю.В.	-	7	74%	97%	3,8	2	2
8.	Мухаметшина А. Н.	1	2	77 %	97%	4,2	1	2
9.	Нуриева Г. Г.	-	5	65 %	95,7 %	3,8	2	3
10.	Пищаева О.Ю.	-	1	69 %	100 %	3,9	2	3
11.	Салмиярова Л.М.	-	4	61 %	98 %	3,7	2	3
12.	Султангулова З.А	-	3	82,86 %	91,4 %	4	1	2
13.	Хазиахметова С. М.	-	1	23,4%	98 %	3,3	3	3
14.	Ягудина П. А.	-	-	72 %	100%	4	1	2
Итого		1	35	66,2%	97,8%	3,8		





Рейтинг по ср. баллу

1 место: 4 - 4,4

2 место: 3,7 – 3,9

3 место: 3,3 – 3,6

Рейтинг по качеству знаний

1 место: 90% - 100%

2 место: 70% - 90%

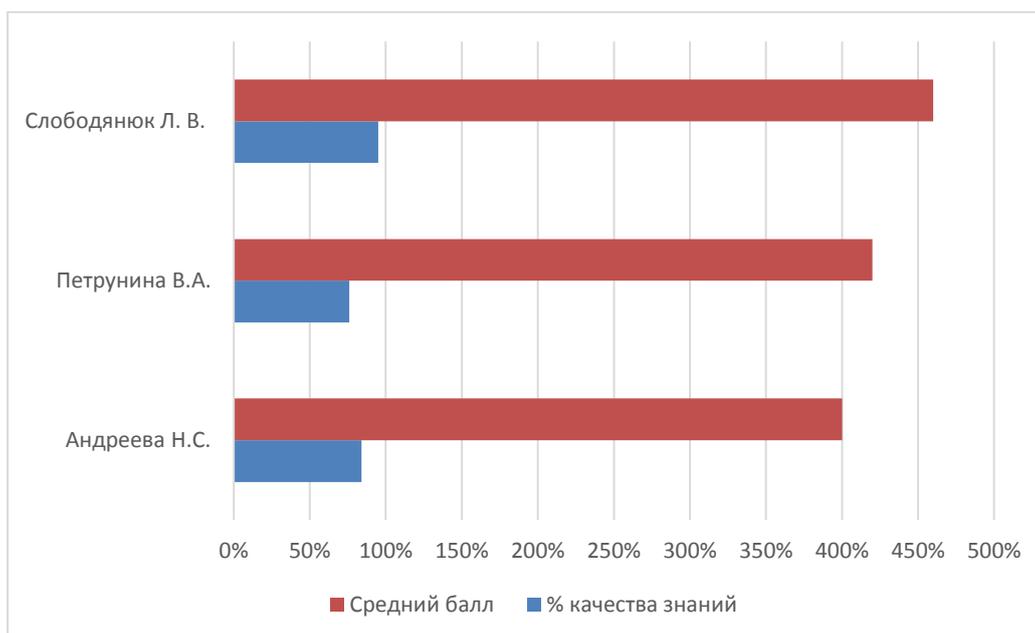
3 место: 50% - 70%

4 место: 30% - 50%

АНАЛИЗ

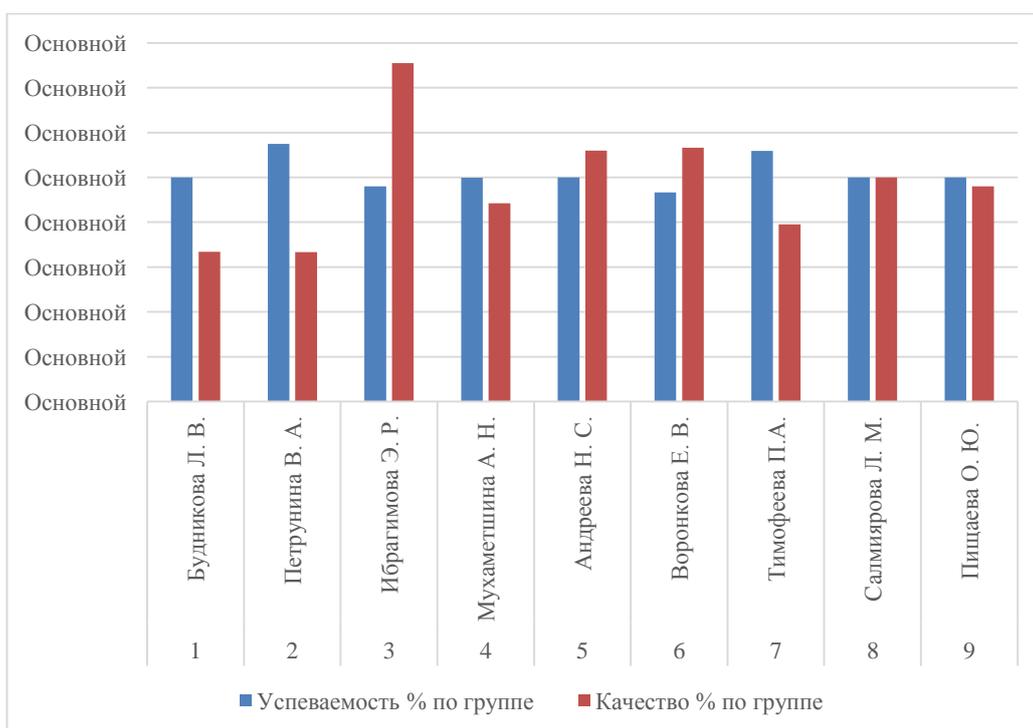
Качества знаний и успеваемости по мастерам за I полугодие 2023 – 2024 уч. года

Мастера	Не успевающие	Не аттестованные	% качества знаний	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по качеству знан.	Рейтинг по ср. баллу
Андреева Н.С.	-	6	84 %	94%	4	2	3
Петрунина В.А.	-	-	76 %	100%	4,2	3	2
Слободянюк Л. В.	-	-	95 %	100 %	4,6	1	1
Итого	-	6	85%	98 %	4,3		



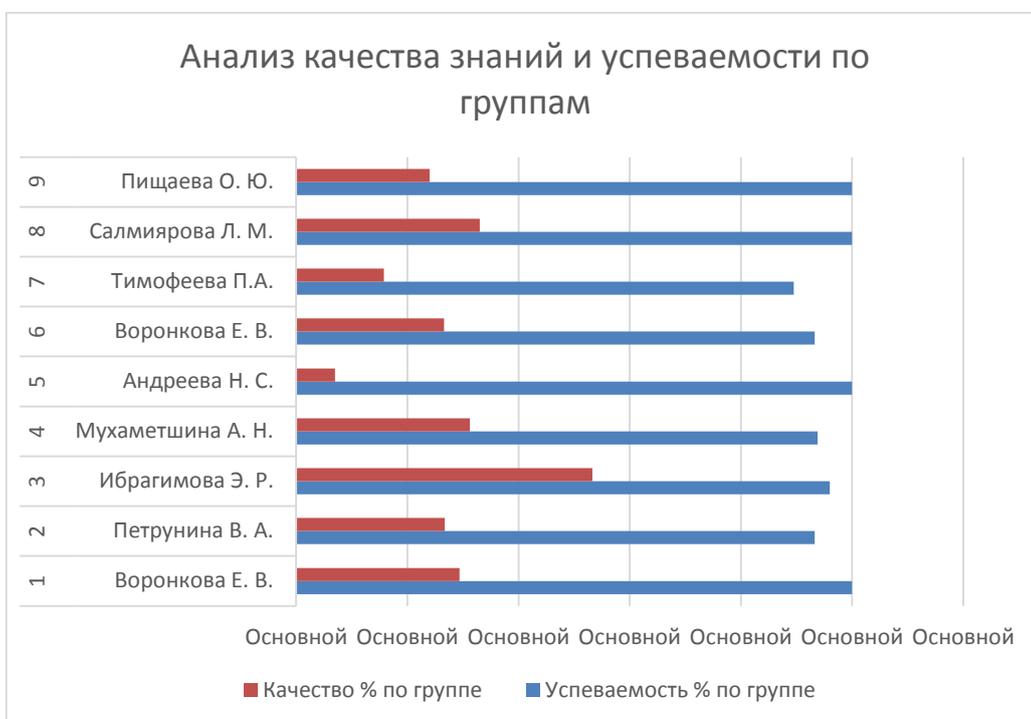
СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ Качества знаний и успеваемости за 2023 – 2024 уч. года

1 полугодие 2023-2024гг				2 полугодие 2023-2024гг				Динамика	
группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество % по группе	группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество % по группе	Успеваемость % по группе	Качество % по группе
1	Будникова Л. В.	100	44	1	Воронкова Е. В.	100	29,4	100	66,8
2	Петрунина В. А.	81	50	2	Петрунина В. А.	93,3	33,3	115	66,6
3	Ибрагимова Э. Р.	100	35,3	3	Ибрагимова Э. Р.	96	53,3	96	151
4	Мухаметшина А. Н.	94	50	4	Мухаметшина А. Н.	93,8	31,25	99,8	88,5
5	Андреева Н. С.	100	6,25	5	Андреева Н. С.	100	7	100	112
6	Воронкова Е. В.	100	23,5	6	Воронкова Е. В.	93,3	26,6	93,3	113,2
7	Тимофеева П.А.	80	20	7	Тимофеева П.А.	89,5	15,8	111,8	79
8	Салмиярова Л. М.	100	33	8	Салмиярова Л. М.	100	33	100	100
9	Пищаева О. Ю.	100	25	9	Пищаева О. Ю.	100	24	100	96



АНАЛИЗ Качества знаний и успеваемости по группам за II полугодие 2023– 2024уч. г.

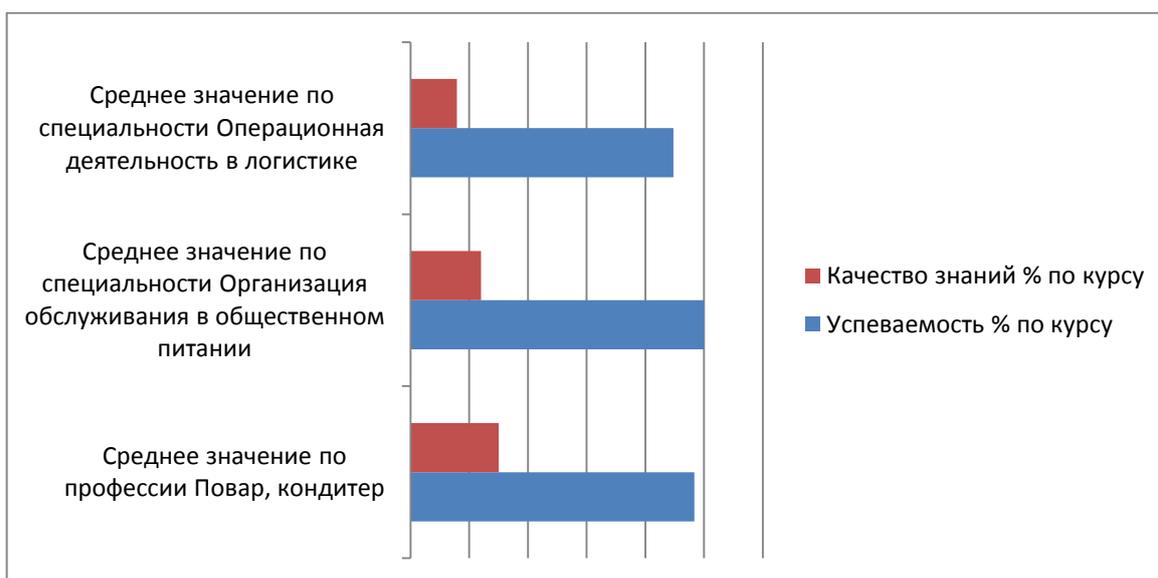
группа	Классный руководитель	Успеваемость % по группе	Качество % по группе
1	Воронкова Е. В.	100	29,4
2	Петрунина В. А.	93,3	26,7
3	Ибрагимова Э. Р.	96	53,3
4	Мухаметшина А. Н.	93,8	31,25
5	Андреева Н. С.	100	7
6	Воронкова Е. В.	93,3	26,6
7	Тимофеева П.А.	89,5	15,8
8	Салмиярова Л. М.	100	33
9	Пищаева О. Ю.	100	24



АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по курсам и специальностям, дисциплинам, модулям за II полугодие 2023 – 2024 уч. года

Курс/профессия (специальность)	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу
1 курс Повар, кондитер	96,7	16,8
2 курс Повар, кондитер	95	42,3
3 курс Повар, кондитер	95	28
4 курс Повар, кондитер	100	33
Среднее значение по профессии	96,7	30
4 курс Организация обслуживания в общественном питании	100	24
Среднее значение по специальности	100	24
1 курс Операционная деятельность в логистике	89,5	15,8
Среднее значение по специальности	89,5	15,8



<input type="checkbox"/>	Преподаватель	Предмет	Не аттестованные	% качества знаний	Рейтинг по качеству вуззнан.	% успеваемости	Средний балл	Рейтинг по среднему баллу
1.	Хазиахметова С. Б.	Математика	1	35 %	3	97%	3,3	3
2.	Андреева Н.С.	Основы лечебного питания	1	67%	3	97%	3,9	2
		МДК.01.02	-	94%	2	100%	4,2	1
		МДК 02.02	1	69%	3	94%	4	1
		МДК 05.01	2	60%	3	83%	3,6	3
		МДК 05.02	1	60%	3	94%	3,7	2
3.	Будникова Л.В.	Русский язык	1	66 %	3	97,5%	3,8	2
		Родной язык	1	63,5 %	3	97,5%	3,7	2
4.	Потехина Ю.А.	Литература	-	87,3%	2	100%	3,6	3
5.	Воронкова Е.В.	Экономика	-	45,5 %	3	100%	3,3	3
		Экон. и прав. основы проф. деятельности	1	60%	3	97 %	3,6	3
		Фин. грамотность	-	45,5%	3	100 %	3,6	3
		Экономика организации	-	35%	3	100%	3,5	3
		Основы предпринимательской деятельности	-	52%	3	100%	3,6	3
6.	Ибрагимова Э.Р	Калькуляция	2	65%	3	97%	3,9	2
		МДК 05.01	3	89%	2	84%	4	1
		МДК 05.02	2	72%	2	94%	4,4	1
		МДК 01.01	-	93%	1	100%	4,4	1
		МДК 01.02	1	75%	2	93%	4,4	1
		МДК 03.02	-	75%	2	97%	4	1
		МДК 04.01	2	80,5%	2	96,5%	4,2	1
7.	Пищаева О.Ю.	Тех. оснащение	4	61 %	3	94%	3,7	2
		Информатика	2	78%	2	97%	4,1	1
		Информационные технологии	-	73,5%	2	100%	3,9	2
		Документационное обеспечение	-	75%	2	100%	4,1	1
		Охрана труда	4	64%	3	94%	3,7	2
		Организация обслуживания в ОП	-	62%	3	100%	3,8	2
		ИКТ профессиональной деятельности	-	81%	2	100%	4	1
		УП ПМ 02	-	100 %	1	100 %	4,8	1
		ПП ПМ 02	-	88%	2	100%	4,3	1
		ПП ПМ 05	-	81%	2	100%	4,2	1
		Преддипломная практика	-	83%	2	100%	4,8	1
8.	Салмиярова	Химия	3	55%	3	98%	3,6	3

	Л.М.							
		География	-	65%	3	100%	3,6	3
		Экологические основы природопользования	3	63%	3	91%	3,5	3
		Биология	2	57%	3	98%	3,6	3
		Физика	-	61%	3	100%	3,7	2
9.	Нуриева Г. Г.	Английский язык	4	67,7%	3	94%	3,8	2
		Иностранный язык в сфере профес. комму.	1	65%	3	99%	3,2	3
10.	Колбина О. В.	История	-	68,3 %	3	100%	3,6	3
11.	Иркабаев И. Ф.	Физическая культура	-	88%	2	100%	4	1
12.	Мавродиева Ю. В..	ОБЖ	-	78%	2	100%	4	1
13.	Султангулова З	Башкирский язык	-	91 %	1	100%	4,2	1
14.	Мухаметшина А. Н.	Россия в мире (Право)	3	78%	2	91%	3,8	2
		Основы бухгалтерского тучета	-	59%	3	100%	3,8	2
		Контр. качества	-	75%	2	100%	4,1	1
		Право	-	81%	2	100%	4,1	1
		Основы товароведения	2	79%	2	97%	4,2	1

Рейтинг по ср. баллу

1 место: 4 - 4,4
2 место: 3,7 – 3,9
3 место: 3,3 – 3,6

Рейтинг по качеству знаний

1 место: 90% - 100%
2 место: 70% - 90%
3 место: 50% - 70%
4 место: 30% - 50%

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ

Качества знаний и успеваемости по курсам и специальностям за 2023 – 2024 уч. года

Курс/профессия (специальность)	1 полугодие 2023-2024 гг		2 полугодие 2023-2024 гг		Динамика	
	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу	Успеваемость % по курсу	Качество % по курсу
1 курс Повар, кондитер	100	14,9	96,7	16,8	96,7	112,8
2 курс Повар, кондитер	97	42,65	95	42,3	97,9	99,2
3 курс Повар, кондитер	90,5	47	95	28	104,9	60
4 курс Повар, кондитер	100	33	100	33	100	100
Среднее значение по профессии	96,9	34,4	96,7	30	99,8	87,2
4 курс Организация обслуживания в общественном питании	100	25	100	24	100	96
Среднее значение по специальности	100	25	100	24	100	96
1 курс Операционная деятельность в логистике	80	20	89,5	15,8	112	79
Среднее значение по специальности	80	20	89,5	15,8	112	79



Итоговый контроль 2023 -2024 учебный год

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Литература	7	16	2	14	1	-	4	88
Русский язык	3	17	2	6	8	-	3,6	50
	4	18	5	2	10	-	3,7	41
	7	20	3	7	10	-	3,6	50
Родной (русский) язык	5	17	5	6	6	-	3,9	65
	6	21	4	8	6	-	3,8	66
Родной (башкирский) язык	1	17	13	4	-	-	4,5	94,4
	2	15	8	4	3	-	3,8	70,6
Иностранный язык	1	13	1	8	4	-	3,7	69
	2	10	4	5	1	-	4,3	90
Английский язык	1	18	5	4	9	-	3,8	60
	2	15	2	6	7	-	3,7	53,3
Математика	1	18	1	5	6	3	3,3	40
	2	15	-	7	3	3	3,3	54
	5	13	-	4	7	2	3,1	31
	6	12	1	4	4	3	3,2	42
	7	14	1	5	6	2	3,3	43
Астрономия	1	16	2	10	4	-	3,9	75
	2	17	1	11	5	-	3,8	71
Организация обслуживания	1	18	3	10	5	-	3,9	73
	2	15	3	7	5	-	3,9	67
Основы товароведения, продовольственных товаров	3	16	7	5	4	-	4,2	75
	4	15	7	8	-	-	4,2	94
Биология	3	14	-	9	5	-	3,9	87
	4	15	2	10	3	-	3,7	67
	5	14	-	9	5	-	3,7	64
	6	15	2	6	7	-	3,6	53
	7	20	1	13	4	-	3,8	78
Химия	7	18	1	6	11	-	3,4	38

География	5	13	-	7	6	-	3,5	54
	6	16	1	5	9	-	3,8	75
	7	15	2	9	4	-	3,9	73
Россия в мире (право)	3	13	4	6	1	-	3,5	67
	4	15	6	1	7	-	4,1	88
Бухгалтерский учет	9	17	3	7	7	-	3,8	59
Контроль качества	9	16	5	7	4	-	4	75
Стандартизация	9	16	5	7	4	-	4	75
Право	9	16	5	8	3	-	4	81
Современные технологии приготовления пищи	1	17	3	11	3	-	4	82
	2	15	5	9	1	-	4,27	93
Этика и психология профессиональной деятельности	9	17	4	5	7	-	4	53
	1	16	7	4	3	-	4,2	78,6
	2	18	8	7	3	-	4,2	83
МДК 04.01	1	17	7	8	2	-	4,3	88
	2	14	6	5	3	-	4,5	89
МДК 05.01	3	13	7	5	1	-	4	84
	4	15	7	3	5	-	4	68
МДК 01.01	6	16	7	8	1	-	4,4	93
	5	16	1	11	4	-	3,8	75
МДК 03.02	8	18	4	8	6	-	3,9	67
МДК 04.02	8	18	4	7	7	-	3,8	61
МДК 03.01	2	15	7	5	3	-	4,3	80
Основы безопасности жизнедеятельности	3	16	9	7	-	-	4,4	100
	4	17	5	7	5	-	4	70,5
	7	18	1	7	10	-	3,5	44,4
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1	17	4	5	8	-	3,4	53
	2	15	3	6	6	-	3,8	60
Основы предпринимательской деятельности	1	17	4	5	8	-	3,4	53
	2	15	3	6	6	-	3,8	60
Экономика организации	7	18	3	4	11	-	3,6	38,9

**Рубежный контроль
2023 -2024 учебный год**

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Химия	3	13	-	5	9	-	3,4	31
	4	15	-	4	3	1	3,4	38
	5	14	-	3	8	2	3	21
	6	13	1	9	8	-	3,9	77
Литература	5	14	11	8	3	-	4,7	100
	6	15	9	8	1	-	4,8	100
Физика	5	13	-	5	8	-	3,7	100
	6	15	1	5	9	-	3,5	100
	7	17	1	7	9	-	3,5	100
Математика	5	13	-	5	6	2	3,2	38,5
	6	14	1	7	4	2	3,5	57

	7	14	1	6	4	3	3,4	50
Обществознание	6	26	5	13	6	2	3,8	69,2
	8	20	7	7	6	-	4	70
Основы безопасности жизнедеятельности	5	16	3	11	2	-	4	87,5
	6	16	4	11	1	-	4	94
	7	20	1	9	10	-	3,5	50
Английский язык	3	14	2	4	8	-	3,8	42,9
	4	15	5	5	5	-	4	66,7
Иностранный язык	5	16	1	6	9	-	3,5	43,7
	6	16	4	5	7	-	3,6	52,9
	7	20	3	5	12	-	3,5	40
Русский язык	5	16	-	7	9	-	3,4	44
	6	15	1	9	5	1	3,6	67
Башкирский язык	3	16	5	8	3	-	3,8	94
	4	16	13	3	-	-	4,8	100
МДК 04.02	1	17	5	7	5	-	4	71
	2	15	7	5	3	-	4,5	80
МДК 01.02	6	14	7	6	1	-	4	74
	5	12	7	2	3	-	4,3	75
МДК 02.02	1	18	6	9	3	-	4	83
	2	15	5	5	5	-	3,9	66
	4	15	5	6	4	-	4	73
МДК 03.02	1	18	8	6	4	-	4	77
	2	15	6	5	4	-	4	73
	3	13	6	6	1	-	4	78
МДК 05.02	8	18	2	8	8	-	3,6	60
	3	20	4	10	6	-	3,9	70
Основы товароведения продовольственных товаров	5	13	4	8	3	-	4	80
	6	17	10	1	5	-	4	65
Основы философии	9	16	2	7	7	-	3,6	56
Техническое оснащение и организация рабочего места	1	18	2	12	3	-	3,7	78
	2	12	2	7	3	-	3,9	75
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3	24	2	13	8	1	4	62,5

**Стартовый контроль
2023 -2024 учебный год**

Предмет	Группа	Количество работ	«5»	«4»	«3»	«2»	Средний балл	Качество знаний
Информатика	5	12	-	9	3	-	3,8	75
	6	13	3	7	3	-	4	77
	7	14	-	4	6	4	3	29
Математика	1	9	0	2	7	-	3,2	22
	2	14	1	7	6	-	3,6	50
	3	21	1	7	10	3	3,3	38
	4	15	-	6	6	3	3,2	40

	5	17	-	6	6	5	3,1	35,3
	8	14	-	5	6	3	3,1	35,1
Литература	3	14	7	4	1	2	4,1	78
	4	16	6	5	4	1	4	69
Физика	5	13	-	5	7	1	3,3	38
	6	13	1	5	5	2	3,4	46
	7	14	-	2	8	4	2,9	14
История	3	13	5	2	6	-	3,9	53,8
	4	15	3	5	7	-	3,7	53,3
	5	10	0	3	7	-	3,3	30
	6	16	0	8	8	-	3,5	50
	7	10	0	4	6	-	3,4	40
Русский язык	5	17	2	7	4	4	3,4	53
	6	17	1	7	5	4	3,3	47
	7	21	2	6	9	4	3,3	38
Башкирский язык	6	18	-	3	13	2	3,06	50
	7	15	-	9	6	-	3,6	17
	8	15	-	6	7	-	3	42,4
Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	15	-	5	10	-	3,3	33
	1	11	-	2	6	3	3	18
	2	10	-	2	7	1	3	20
	9	15	3	3	9	-	3,8	37,5
Иностранный язык	4	12	-	1	9	2	3	8,3
	5	17	-	2	11	4	3	11,76
	8	12	-	7	5	-	3,5	58,33
БЖД	6	28	9	10	9	-	4	67,8
	7	19	8	2	9	-	3,9	52,6
Основы безопасности и защиты Родины	3	12	7	3	2	-	3,9	83
	4	20	6	1	13	-	3,6	35
	5	19	5	6	8	-	3,8	57
	6	14	5	6	3	-	3,5	78
	7	13	4	5	4	-	3	69
	8	19	9	4	6	-	4,1	68
География	4	14	1	2	5	6	3	21
	5	13	-	2	6	4	3	15
	8	15	1	6	5	1	3,5	54
Техническое оснащение и организация рабочего места	1	11	-	9	2	-	3,9	82
	2	13	3	8	2	-	4	84
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	1	13	-	10	3	-	3,7	77
	2	13	1	8	4	-	3,8	69
МДК 02.02	3	17	2	9	6	-	3,8	65
Физика	4	15	1	2	9	3	3,06	20
	5	12	-	4	7	1	3,25	33
	8	14	-	5	6	3	3,14	36
Биология	3	19	-	12	7	-	63	3,6
	4	16	-	5	8	3	31	3,1
	5	17	-	6	10	1	35	3,3
	6	22	2	14	6	-	73	3,8

МДК 01.02	6	20	4	10	6	-	70	3,9
МДК 05.02	3	22	9	7	6	-	73	4
МДК 03.02	1	12	5	4	3	-	75	4,2
	2	13	2	10	1	-	92	4
Этика и психология	3	17	1	1	15	-	44	3,4
Техническое оснащение	3	16	1	6	9	-	44	3,5
Информатика	4	14	-	-	5	9	0	2,4
	5	12	-	2	5	5	17	2,8
	8	11	-	1	10	-	10	3,1

Оценка качества освоения ППКРС и ППССЗ 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, ППССЗ (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, по программе подготовки специалистов среднего звена.

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

Государственная итоговая аттестация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проходит в форме написания и защиты дипломного проекта, в соответствии с программами государственной итоговой аттестации.

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

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

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

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные и справочно-библиографические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 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 2023-2024 учебный год

№ п/п	Наименование	Издательство	Год издания	Количество (шт.)
1.	Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и изделий.	Академия	2014	1
2.	В.М. Калинина. Охрана труда в организациях питания.	Академия	2018	1
3.	В.В. Усов. Деловой этикет.	Академия	2014	1
4.	Н.И. Дубровская. Приготовление супов и соусов.	Академия	2018	2
5.	С.В. Ермилова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хл/бул., мучных, конд. изделий.	Академия	2018	1
6.	Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Академия	2018	1
7.	Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (2-е изд).	Академия	2018	2
8.	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
9.	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
10.	Т. А. Качурина. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум.	Академия	2018	1
11.	Т. А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
12.	Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение и организация рабочего места.	Академия	2018	10
13.	Г.Г. Лутошкина. Техническое оснащение организаций	Академия	2018	1

	питания.			
14.	Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Академия	2018	5
15.	Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
16.	А.В. Сеницына. Приготовление сладких блюд и напитков.	Академия	2016	2
17.	А.В. Сеницына. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Академия	2018	10
18.	Л.Л. Счесленок. Организация обслуживания.	Академия	2018	1
19.	Т.Ю. Шитякова. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Академия	2018	10
20.	И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов.	Академия	2015	15
21.	Новейший сборник рецептур блюд.	Академия	2014	1
22.	В.М. Константинов. Экологические основы природопользования.	Академия	2014	3
23.	О. М. Манько. Экологические основы природопользования.	Академия	2018	1
24.	Электронное учебное издание. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Академия	2014	1 диск
25.	Электронное учебное издание. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Академия	2014	1 диск
26.	Электронное учебное издание. Приготовление блюд из рыбы.	Академия	2014	2 диска
27.	Электронное учебное издание. Приготовление блюд	Академия	2014	2 диска
28.	Электронное учебное издание. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Академия	2014	1 диск
29.	Электронное учебное издание. Приготовление сладких блюд и напитков.	Академия	2014	1 диск
30.	Электронное учебное издание. Приготовление супов и соусов.	Академия	2014	2 диска
31.	Электронное учебное издание. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Академия	2014	1 диск
32.	Электронное учебное издание. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	Академия	2014	1 диск
33.	М.В. Елифанова. Товароведение продовольственных товаров.	Академия	2018	10
34.	Т.А. Лаушкина. Основы микробиологии.	Академия	2014	25

35.	С.Б. Жабина. Основы экономики, менеджмента в общественном питании.	Академия	2015	25
36.	А.И. Гомола. Экономика для профессий и специал. Учебник и Практикум.	Академия	2014	2
37.	Н.П. Котерова. Экономика организаций.	Академия	2014	1
38.	С.В. Соколова. Экономика организации. Учебник.	Академия	2015	1
39.	Н.Э. Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	Академия	2014	4
40.	В.В. Артёмов. История для профессий и спец. техн. Часть 1,2	Академия	2014	2
41.	В.Р. Мединский. История. Всеобщая история. 1914-начало XXI века (1-е издание)	Академия	2024	25
42.	В.Р. Мединский. История. История России. 1914-1945 годы (1-е издание)	Академия	2024	25
43.	В.Р. Мединский. История. История России. 1945-начало XXI века (1-е издание)	Академия	2024	25
44.	Н.И. Щербакова. Английский язык для специалистов сферы общ.пит.	Академия	2015	3
45.	Ю.Б. Кузьменкова. Английский язык 10-11 классы. Учебник для СПО	Юрайт	2023	2
46.	Е.В. Мошняга. Английский язык для изучающих туризм 6-е издание. Учебное пособие для СПО	Юрайт	2023	2
47.	А.К. Купцова. Английский язык для менеджеров и логистов 2-е издание Учебник и практикум для СПО	Юрайт	2023	2
48.	Р.И. Куряева. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие. Часть 1. 8-е издание. Учебное пособие для СПО	Юрайт	2023	2
49.	Р.И. Куряева. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие. Часть 2. 8-е издание. Учебное пособие для СПО	Юрайт	2023	2
50.	М.С. Пестова. Английский язык. Перевод коммерческой документации. 2-е издание. Учебное пособие для СПО	Юрайт	2023	2
51.	А.А. Янченко. Введение в логистику снабжения. Учебное пособие для СПО	Юрайт	2023	2
52.	Л.И. Зимица, И.Н. Мирославская. Второй иностранный язык. Немецкий язык. Базовый уровень. 10-11 кл. 3-е издание. Учебник для СОО.	Юрайт	2023	2
53.	Л.Г. Березовская. История туризма и гостеприимства. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
54.	Г.П. Долженко, Ю.С. Путрик. История туризма и гостеприимства. 2-е издание. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
55.	А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. История. Международные конфликты в XXI веке. 4-е издание. Учебник и практикум для СПО.	Юрайт	2023	2
56.	Л.А. Доронина, В.С. Иритикова. Документационное обеспечение управления. Учебник и практикум для СПО.	Юрайт	2023	2

57.	В.Ю. Конотопский. Логистика. 4-е издание. Учебное пособие для СПО.	Юрайт	2023	2
58.	Ю.М. Неруш. Логистика. 5-е издание. Учебник и практикум для СПО.	Юрайт	2023	2
59.	М.Н. Григорьев, В.В. Ткач. Коммерческая логистика. Теория и практика. 3-е издание. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
60.	А.А. Бочкарев. Логистика городских транспортных систем. 2-е издание. Учебное пособие для СПО.	Юрайт	2023	2
61.	В.В. Щербакова. Логистика и управление цепями поставок. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
62.	В.И. Сергеев, И.П. Эльяшевич. Логистика снабжения. 4-е издание. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
63.	Ю.М. Неруш. Логистика практикум. 2-е издание. Учебное пособие для СПО.	Юрайт	2023	2
64.	В.П. Мельников. Логистика. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
65.	В.Г. Пансков. Налоги и налогообложение. 8-е издание. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
66.	Н.И. Малис. Налоговый учет и отчетность. 4-е издание. Учебник и практикум для СПО.	Юрайт	2023	2
67.	Л.Г. Осипян. Немецкий язык для изучающих туризм. Учебное пособие для СПО.	Юрайт	2023	2
68.	Н.Н. Маляева. Немецкий язык для колледжей. Учебник и практикум для СПО.	Юрайт	2023	2
69.	Ю.М. Неруш. Планирование и организация логистического процесса. Учебник практикум для СПО.	Юрайт	2023	2
70.	Аникин Б.А. Производственная логистика. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
71.	Т.Е. Маликова. Складская логистика. Учебное пособие для СПО.	Юрайт	2023	2
72.	Ю.М. Неруш. Транспортная логистика. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
73.	Е.В. Будрина. Транспортно - экспедиционная деятельность.	Юрайт	2023	2
74.	Г.Л. Бродецкий. Управление запасами. Многофакторная оптимизация процесса поставок. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
75.	В.В. Щербакова. Управление цепями поставок. Учебник для СПО.	Юрайт	2023	2
76.	С.С. Скобкин. Экономика организации в гостиничном сервисе. 3-е издание. Учебник и практикум для СПО.	Юрайт	2023	2
77.	Г.Т. Егораева. Русский язык (тематический сборник заданий).	Экзамен	2014	15
78.	Е.С. Антонова Русский язык. Учебник.	Академия	2014	1
79.	Г.А. Обернихина. Литература. Часть 1, 2, Практикум.	Академия	2014	3
80.	А.А. Горелов. Обществознание для профессий. Практикум.	Академия	2014	1

81.	А.А. Горелов. Обществознание для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2014	2
82.	М.И. Башмаков. Математика.	Академия	2014	1
83.	А.А. Бишаева. Физическая культура.	Академия	2014	5
84.	В.М. Константинов. Биология. Учебник.	Академия	2014	1
85.	И.В. Косолапова Безопасность жизнедеятельности	Академия	2014	1
86.	П.И. Самойленко. Физика для профессий. Учебник.	Академия	2014	1
87.	О.С. Габриелян. Химия в тестах, задачах.	Академия	2014	1
88.	Ю.М. Ерохин. Химия для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2014	1
89.	М.С. Цветкова. Информатика ИКТ.	Академия	2014	2
90.	В.О. Оганесян. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	Академия	2018	1
91.	Е.В. Баранчиков. География для профессий и специальностей. Учебник.	Академия	2015	6
92.	В.В. Румынина. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Академия	2014	5
93.	Г.М. Шеламова. Психология общения.	Академия	2018	1
94.	<i>Ф.А. Надршина. Русско-башкирский словарь.</i>	<i>Kuman</i>	<i>2008</i>	<i>30</i>
95.	<i>Л.Г. Саяхова. Русско-башкирский учебный словарь.</i>	<i>Kuman</i>	<i>2009</i>	<i>25</i>
96.	<i>М. Усманова. Башкирский язык для СПО и НПО.</i>	<i>Kuman</i>	<i>2008</i>	<i>30</i>

Электронные учебники

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

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

Электронные ресурсы

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

Электронные учебники по локальной сети (к.316)

Общеобразовательные дисциплины:

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

Профессиональные дисциплины:

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

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 профессии «Повар, кондитер», по специальности «Организация обслуживания в общественном питании» формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

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

1. ООО «Пышка», ИП Янгиров Р.А. кафе «Айгуль»
2. ООО «Room Lounge bar»
3. ООО «Общепит»
4. ООО «Евра», «GALLERULOUNGE»
5. ИП Зубаиров, ресторан «Граф»
6. ООО «Бульвар», ресторан «Акъяр»
7. ЭКО Фермер, ресторан «MRKIBAB»
8. Кафе «Ника», ИП Заприлюк
9. ООО Салаватинвест, столовая №12
10. Ресторан «Филини»
11. ООО «Одиссей», боулинг-клуб «Шаровая молния»
12. ООО «Престиж», кафе «Слиффки»
13. ОАО «Тандер», магазин «Магнит»
14. Баймакский ДРСУ – филиал АО «Башкиравтодор», столовая «Наше место»

Колледж заключил договора о прохождении практики с каждым предприятием. В колледже со студентами работают 3 мастера производственного обучения, которые имеют 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, карта здоровья обучающихся 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. Анализ профориентационной деятельности

№ п/п	Мероприятия	Ссылка
1	<p>Единый день открытых дверей в колледжах Башкортостана ⚡</p> <p>20 апреля в филиале ГБПОУ УКИПиС г. Салават былолюдно. Нас посетили учащиеся средних образовательных школ 18, 22, 24, лицей 1.</p> <p>Мы представили школьникам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - игру в логистику, организаторы: Салмиярова Л. М., Мухаметшина А. Н., - мастер-класс по приготовлению хвороста, организаторы Андреева Н. С., Петрунина В. А., обучающийся группы 2, 3 курс, «Повар, кондитер» Арутюнян Роберт, - мастер-класс по приготовлению коктейлей «Мохито», « Гранатовый браслет», организатор Пищаева О. Ю., обучающаяся группы 9, 4 курс «Организация обслуживания в общественном питании» Бучина Земфира. <p>Регистрацию и маршрутизацию школьников обеспечил преподаватель: Ягудина П. А. и совет студентов 1-3 курсов.</p>	<p>https://vk.com/wall-225488328_41</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_54</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_55</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_56</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_58</p>
2	Профориентация выпускников по получению высшего образования.	<p>https://vk.com/wall-225488328_394</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_564</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_980</p>
3	<p>26 июля День торговли. Место проведения – парк культуры и отдыха Салаватский филиал ГБПОУ УКИП и С представляет авторский чай в ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чай с облепихой - Чай из клюквы - Мятный чай с апельсином - Анчан чай - популярное кулинарное изделие – хворост. <p>Главные гости праздника: первый заместитель министра торговли и услуг республики Башкортостан Таболин Василий Геннадьевич; социальный партнер</p>	<p>https://vk.com/wall-225488328_540</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_542</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_543</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_544</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_547</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_548</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_549</p>

	салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С директор МУП «Общепит» Маков Владимир Валентинович.	
4	И вместо тысячи слов, один маленький добрый поступок! 🍷🌸 Коллектив Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС подготовил душевное поздравление к международному дню пожилых людей! Праздник удался на славу. Душевное тепло и сердечное угощение получили самые уважаемые жители города. 🌸🌸🌸	https://vk.com/wall-225488328_664
5	2 октября. День профессионально-технического образования.	https://vk.com/wall-225488328_666 https://vk.com/wall-225488328_667 https://vk.com/wall-225488328_668 https://vk.com/wall-225488328_669
6	16 октября в салаватском филиале ГБПОУ УКИПиС свой профессиональный праздник «День логиста» отметили студенты 1 и 2 курса, группы 7, 8, специальность аш праздник посетили учащиеся МБОУ «СОШ 7», МБОУ «СОШ 11 им. Ахтямова Х. Б», МБОУ «Кадетская школа 2»	https://vk.com/wall-225488328_714 https://vk.com/wall-225488328_721 https://vk.com/wall-225488328_722 https://vk.com/wall-225488328_723
7	20 октября – День повара, наш праздник посетили учащиеся МБОУ «СОШ 15», МБОУ «СОШ 17», МБОУ «СОШ 22», МБОУ «СОШ 24», МБОУ «СОШ « с.Зирган.	https://vk.com/wall-225488328_729 https://vk.com/wall-225488328_734 https://vk.com/wall-225488328_735 https://vk.com/wall-225488328_737 https://vk.com/wall-225488328_742 https://vk.com/wall-225488328_748
8	5 декабря на базе МБОУ «СОШ 15» г. Салават прошел зональный методический день «Инклюзивное образование: эффективные практики подготовки к ГИА детей с ОВЗ и детей-инвалидов», во время которого педагоги школы поделились с коллегами опытом работы с детьми с особенными возможностями здоровья в рамках инклюзии. В этот день образовательное учреждение объединило более 70 педагогов из Салавата, Мелеуза, Ишимбая и Ишимбайского района: методистов, представителей ресурсных (опорных) школ, заместителей директоров и учителей.	https://vk.com/wall-225488328_1058
9	20 декабря Салаватский филиал ГБПОУ УКИПиС принял участие в зональном семинаре-совещание «Совершенствование системы питания в образовательных организациях; качество, производство и развитие» Рациональное питание детей школьного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.	https://vk.com/wall-225488328_1101 https://vk.com/wall-225488328_1102 https://vk.com/wall-225488328_1103 https://vk.com/wall-225488328_1292

**25. Отчет по трудоустройству.
Трудоустройство выпускников 2024 года по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Наименование реализуемой профессии/специальности (с указанием кода)	Выпуск 2024 г.	<i>Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей</i>		<i>Количество выпускников, трудоустроенных в 2024 г</i>		<i>Продолжили обучение</i>		<i>Находятся в отпуске по уходу за ребенком</i>		<i>Проходят службу в армии по призыву</i>	
		Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%
43.01.09 Повар, кондитер	18	1	5,5	16	88,9	0	0	0	0	2	11,1

Трудоустройство сирот за 2024 год.

№	Ф.И.О. студента	Место работы/ учебы
1	Романова Мария Михайловна	ИП МурадымовБилалДамирович (г.Салават)

**Трудоустройство выпускников 2024 года по специальности
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Наименование реализуемой профессии/специальности (с указанием кода)	Выпуск 2024 г.	<i>Из них дети сироты и дети оставшиеся без попечения родителей</i>		<i>Количество выпускников, трудоустроенных в 2024 г</i>		<i>Продолжили обучение</i>		<i>Находятся в отпуске по уходу за ребенком</i>		<i>Проходят службу в армии по призыву</i>	
		Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%	Всего	%
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	17	2	11,76	16	94	0	0	1	5,9	0	0

Трудоустройство сирот за 2024 год.

№	Ф.И.О. студента	Место работы/ учебы
1	Бучина Земфира Ришатовна	ООО «Евра», ресторан «GALLERY LOUNGE»
2	Павлова Анастасия Алексеевна	ООО «Бульвар», ресторан «Акъяр»

Отчет о работе центра карьеры.

№ п/п	Вид деятельности, мероприятия	Ссылка на мероприятие
1	<p>В Салавате состоялась Всероссийская ярмарка трудоустройства «ПРОФФЕСТ. Работа России. Время возможностей».</p> <p>12 апреля 2024 г. в КДЦ «Агидель» была организована встреча работодателей, соискателей, а также студентов, желающих найти себе полезное занятие на период летних каникул или трудоустроиться. На ярмарке вакансий 35 предприятий города представили соискателям 900 вакансий рабочих мест для трудоустройства. Каждый смог в живую пообщаться с работодателем, узнать тонкости профессии, на месте пройти собеседование и оставить резюме.</p> <p>Выпускные группы 8 «Повар, кондитер», 9 «Организация обслуживания в общественном питании» стали активными участниками «ПРОФФЕСТ. Работа России. Время возможностей».</p>	<p>https://vk.com/wall-225488328_16</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_17</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_18</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_19</p>
2	<p>23 апреля 2024 г. на площадке филиала УКИПиС Отделом по предпринимательству и туризму Администрации городского округа город Салават под руководством начальника отдела Рахматуллиной А. Р. Для студентов колледжа была организована встреча с заместителем главы Администрации бизнес-шерифом Магизовым У. Р. , юристом по защите прав потребителей Полетавкиным В.Н. по популяризации предпринимательства и бизнеса, развитию молодежного предпринимательства в городе Салават; а также реализации Закона о защите прав потребителей. Студенты узнали о различных программах поддержки предпринимательской активности среди молодежи, о важности соблюдения Закона о защите прав потребителей.</p>	<p>https://vk.com/wall-225488328_62</p> <p>https://vk.com/wall-225488328_63</p>
3	<p>25 апреля прошли профессиональные пробы в сетевом ресторане «Додо Пицца». Новый формат профориентации студентов в форме мастер-класса «Мой путь к успеху» был организован для студентов филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават, группа 7, 1 курс, по специальности «Операционная деятельность в логистике». Студенты сами участвовали в приготовлении пиццы и познакомились с ресторанной логистикой. Логистика в ресторанном бизнесе также включает в себя транспортировку и перевозку товаров.</p>	<p>https://vk.com/wall-225488328_67</p>

	<p>Это важный этап, поскольку от него зависит сохранность и качество товаров во время перевозки. Оптимально организованные маршруты доставки и правильное использование транспортных средств помогают сократить время доставки, минимизировать риски повреждения товара и снизить затраты на транспорт.</p> <p>Мастер-класс провела выпускница колледжа УКИПиС 2017 года группа 4 по профессии «Повар, кондитер» Беднякова Виктория Игоревна, которая раскрыла 4 удивительных факта о советской пище.</p>	
4	<p>26 апреля компания АО «Тандер» провела для студентов 1-3 курсов филиала ГБПОУ УКИПиС г. Салават ярмарку вакансий Гипермаркетов Магнит с целью организации летней занятости студентов.</p>	https://vk.com/wall-225488328_72
5	<p>2 мая в филиале ГБПОУ УКИПиС г. Салават состоялась встреча студентов с работодателями ООО «Салаватинвест» ДОЦ «Спутник» и ООО «Русский двор плюс», ресторан «Трактир на мельнице» с целью организации летней занятости студентов 2-3 курсов.</p>	https://vk.com/wall-225488328_95
6	<p>Участие в профессиональных мастер-классах, ресторан «Кинза»</p>	https://vk.com/wall-225488328_131 https://vk.com/wall-225488328_136
7	<p>Формирование банка вакансий по трудоустройству</p>	https://vk.com/wall-225488328_210 https://vk.com/wall-225488328_395 https://vk.com/wall-225488328_398 https://vk.com/wall-225488328_417 https://vk.com/wall-225488328_436 https://vk.com/wall-225488328_457 https://vk.com/wall-225488328_556 https://vk.com/wall-225488328_560 https://vk.com/wall-225488328_565 https://vk.com/wall-225488328_577 https://vk.com/wall-225488328_694
8	<p>Формирование банка вакансий по летней занятости</p>	https://vk.com/wall-225488328_320 https://vk.com/wall-225488328_552 https://vk.com/wall-225488328_576
9	<p>21 ноября для студентов 4 курса группы N 2, обучающихся в филиале ГБПОУ УКИПиС г. Салават по профессии «Повар, кондитер» была организована экскурсия на предприятие Додо пицца. Во время экскурсии студенты ознакомились с особенностями работы специалиста по приготовлению пиццы – пиццайло, организацией производства, а также свободными вакансиями для дальнейшего трудоустройства</p>	https://vk.com/wall-225488328_952
10	<p>Создание телеграмм канала «Центр карьеры»</p>	https://vk.com/wall-225488328_1027
11	<p>«Время соискателей» — это период на рынке труда, когда у кандидатов больше возможностей ставить свои условия при заполнении вакансий.</p> <p>17 января Центром карьеры Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС была организована экскурсия для студентов 4 курса в Центр занятости города Салават. Для выпускников колледжа профконсультант</p>	https://vk.com/wall-225488328_1193

	Казанцева А. В. провела деловую игру «Собеседование» и профориентационные уроки на тему: « Резюме соискателя», «Самопрезентация соискателя».	
12	20 января Центром карьеры Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС была организована экскурсия по пиццерии «Додо Пицца» для студентов 4 курса, группа №1 с целью прохождения производственной практики и дальнейшего трудоустройства.	https://vk.com/wall-225488328_1206
13	5 февраля Центром карьеры Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС была организована экскурсия по ПАО «Тандер» гипермаркет «Магнит» для студентов 4 курса, группа №1, 2 профессия «Повар, кондитер» с целью прохождения производственной практики и дальнейшего трудоустройства.	https://vk.com/wall-225488328_1301

26. Качество знаний студентов по практике
Анализ качества знаний студентов по учебной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2024 год

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
5	17	12	4	1	-	-	94	4,6
6	16	10	4	-	-	2	87,5	4
Итого по ПМ 01							90,8	4,3
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
3	17	7	7	1	-	2	82,4	3,9
4	20	8	8	1	-	3	80	3,8
Итого по ПМ 03							81,2	3,9
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
8	18	7	7	4	-	-	77,8	4,2
Итого по ПМ 04							77,8	4,2
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
8	18	7	11	-	-	-	100	4,4
2	15	7	5	2	-	1	80	4
3	17	7	6	2	-	2	76,5	3,8
4	20	9	8	-	-	3	85	3,8
Итого по ПМ 05							85,4	4
Итого среднее значение							83,8	4,1

**Анализ качества знаний студентов по учебной практике
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
за 2024 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания								
9	16	13	3	-	-	-	100	4,8
Итого среднее значение							100	4,8

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер за 2024 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								
1	18	9	8	1	-	-	94,4	4,4
2	16	9	5	2	-	-	87,5	4,4
Итого по ПМ 01							91	4,4
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
1	18	8	7	3	-	-	83,3	4,3
2	16	9	5	2	-	-	87,5	4,4
8	18	7	9	2	-	-	88,9	4,3
Итого по ПМ 02							86,6	4,3
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								
ПП 03.01								
8	18	7	7	4	-	-	77,8	4,2
Итого по ПМ 03							77,8	4,2
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								
ПП 04								
8	18	10	4	4	-	-	77,8	4,3
Итого по ПМ 04							77,8	4,3
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								
ПП 05								
1	18	8	7	3	-	-	83,3	4,3
2	16	7	5	4	-	-	75	4,2
8	18	9	6	3	-	-	83,3	4,3
Итого по ПМ 05							80,5	4,3
Итого среднее значение							82,7	4,3

**Анализ качества знаний студентов по производственной практике
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
за 2024 год**

группа	количество студентов	"5"	"4"	"3"	"2"	н/а	качество знаний %	средний балл
ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания								
9	16	7	7	2	-	-	88	4,3
ПМ. 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
9	16	6	7	3	-	-	81	4,2
Преддипломная практика								
9	17	7	7	3	-	-	83	4,8
Итого среднее значение							84	4,4

**Сведения о результатах прохождении учебной и производственной практики
по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
по ПССЗ специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании и специальность 38.02.03 Операционная деятельность в логистике**

Группа	Показатели в конце каждого учебного года											
	2021 – 2022 учебный год				2022 – 2023 учебный год				2023 – 2024 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 (III курс)	4,7	0	100	95	4,3	0	100	83,3	4,3	0	100	87
2 (III курс)	4,7	0	100	100	4,2	0	100	94,4	4,3	0	100	82,5
5 (Iкурс)	-	-	-	-	-	-	-	-	4,6	0	100	94
6 (Iкурс)	-	-	-	-	-	-	-	-	4	0	100	87,5
8 (IVкурс)	4,3	0	100	91	4,6	0	100	77,7	4,2	0	100	84,3
9 (IVкурс)	3,6	0	100	64	4,5	0	100	100	4,6	0	100	92
3 (IIкурс)	-	0	-	-	4,1	0	100	45	3,9	0	100	79,5
4 (IIкурс)	-	0	-	-	4	0	100	40	3,8	0	100	82,5
7(Iкурс)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Среднее значение	4,3	0	100	90,4	4,4	0	100	81	4,2	0	100	90,5

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

Мастера	% качества знаний	% успеваемости	% Посещаемости
Андреева Надежда Сергеевна	84%	94%	98%
Петрунина Виктория Александровна	76 %	100%	98%
Слободянюк Любовь Васильевна	95 %	100 %	98%
Итого	85 %	98%	98,8%

27. Состояние техники безопасности

Отчет по охране труда

за 2024 год выполнены следующие мероприятия согласно разработанному плану:

Январь 2024 года:

- произведена оценка состояния первичных средств пожаротушения, автоматической пожарной сигнализации, системы оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре;
- организовано проведение инструктажей персонала и обучающихся по вопросам обеспечения пожарной безопасности, противодействия терроризму.

Февраль 2024 года:

- проведена учебная эвакуационная тренировка;
- организовано и проведено мероприятие с привлечением сотрудников правоохранительных органов и представителей общественных организаций, а также пожарной безопасности направленное на предупреждение травматизма при ЧС ситуациях.

Март 2024 года:

- организация и участие студентов в конкурсе рисуночных работ по вопросам предупреждения экстремизма и терроризма, а также мерам безопасности на рабочем месте.

Апрель 2024 года:

- организация и проведение месячника по охране труда среди сотрудников и студентов;
- проведен анализ состояния травматизма обучающихся во время образовательного процесса.

Май 2024 года:

- проведена ревизия библиотечного фонда на выявление литературы, причиняющей вред здоровью и развитию обучающихся, ограниченной и запрещенной для распространения среди студентов.

Июнь 2024 года:

- проведен визуальный осмотр здания, помещения, территории с целью выявления дефектов, угрожающих жизни и здоровью сотрудников и обучающихся;
- проведено мероприятие по энергосбережению электроэнергии.

Июль 2024 года:

- проведен текущий ремонт 4 этажа учебного корпуса, благоустройство территории.

Август 2024 года:

- участие в работе комиссии по подготовке и приемке организации к новому учебному году;
- проведено испытаний спортивного оборудования, инвентаря и вентиляционных устройств в спортивном зале;
- проведен технический осмотр здания колледжа с составлением акта;
- проведено испытаний оборудования в учебном кондитерском цеху.

Сентябрь 2024 года:

- проведен вводный инструктажа с обучающимися 1 курса о правилах безопасности при нахождении в колледже с занесением в журнале;
- проведен первичный инструктажа с обучающимися 2-4 курсов о правилах безопасности при нахождении в колледже с занесением в журнал;
- проведен первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте с обучающимися, изучающими следующие предметы: физику, химию, биологию, информатику, физическую культуру, при работе в мастерских
- принят план противопожарных мероприятий на текущий год;
- проведен вводный инструктажа с вновь прибывшими сотрудниками;
- проведен первичный инструктажа с сотрудниками;

Октябрь 2024 год:

- практическая отработка эвакуации обучающихся и работников из помещений колледжа на случай пожара, аварии и т.д.

- осуществлена своевременная замена электроламп в учебных аудиториях и общежитии, технический осмотр электроприемников и бытовых приборов.

Ноябрь 2024 года:

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

- проведена со студентами демонстрация средств пожаротушения, средств оказания первой медицинской помощи.

Декабрь 2024 года:

- проведены беседы по темам: «Профилактика заболевания ОРВИ, грипп»;

- проведена проверка наличия на рабочих местах инструкций по охране труда.

Специалист по охране труда: П.А. Тимофеев

28. Анализ воспитательной работы с обучающимися за 2024 уч. г.

Основная цель воспитания обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В соответствии с целью были разработаны следующие документы:

1. Программа воспитания обучающихся Филиала ГБПОУ УКИП и С в г. Салават на 2024 - 2028 учебные годы

2. План совместной работы с сотрудниками полиции отдела МВД России по г. Салават по проведению профилактических мероприятий.

3. План работы Совета профилактики правонарушений и укрепления дисциплины.

4. План работы наркологического поста.

5. План мероприятий по профилактике проявлений экстремизма, терроризма в филиале ГБПОУ УКИП И С в г. Салават

6. План по профилактике суицидального поведения среди студентов филиал ГБПОУ УКИПиС в г. Салават.

7. План работы Совета обучающихся.

8. План работы Клуба молодого избирателя.

9. План работы педагога-психолога

10. План воспитательной работы общежития.

11. Комплексный план профориентационной работы среди школьников филиала ГБПОУ УКИП и С в г. Салават

12. Комплексный план профориентационной работы среди выпускников филиала ГБПОУ УКИП и С в г. Салават по трудоустройству

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению,

преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

В течении года еженедельно по понедельникам проводились внеурочные занятия из цикла «Разговоры о важном», по четвергам классные часы из цикла внеурочных занятий «Россия – мои горизонты».

В рамках работы по **патриотическому воспитанию** были проведены мероприятия:

- приняли участие в Республиканском конкурсе видеороликов «Я помню. Я горжусь!»;
- провели тематические видеопакеты просветительских фильмов проекта «Знание», посвященных Дню Победы;

- провели тематические кинопоказы, посвященные 10 годовщине воссоединения Крыма с Россией;

- День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ;

- круглый стол «Ваш выбор – ваше будущее»;

- приняли участие в реализации программы проекта «Знание. Кино», Российского общества Знание, посвященное 80-летию полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады;

- Урок мужества «Сталинградская битва»;

- Урок мужества «Мужество и героизм башкирских конников в Отечественной войне 1812 г.»;

- Урок мужества «Героические примеры современников СВО»;
- Тематические кинопоказы, посвящённые Дню космонавтики;
- Кинолекторий по страницам истории мая;
- Тематические кинопоказы «История трудового движения»;
- Акция «Окна Победы»;
- 22 июня – День памяти и скорби;
- 12 июня – День России, поздравительный фото-флэш-моб;
- классные часы, посвященные Дню Республики Башкортостан;
- урок-экскурсия «Память о Героях Отечества»;
- День Конституции РФ;
- День Героев Отечества;
- Военно-патриотическая акция «Письмо солдату»;
- Акция «Из дома с любовью» приготовление домашней лапши для участников СВО;
- Акция «Своих не бросаем» плетение маскировочных сетей;
- Международная акция «Тест по истории Великой Отечественной войны»;
- Соревнования по военно-прикладным видам спорта, посвященные 79-летию Победы в ВОВ (15.05.2024г) на базе СМСКА;
- тренировочное занятие в рамках реализации проекта «Служу Отечеству» по допризывной подготовке для юношей. Организаторы Ассоциация социальной поддержки ветеранов и инвалидов сил специальной подготовки по РБ.

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

№	Дата	Мероприятие
1	11.04.2024	Гала-концерт фестиваля "Солдатская песня»
2	14.03.2024	Широкая масленица – история праздника и традиции
3	18.10.2024	День Отца
4	18.10.2024	День Повара
5	16.10.2024	День Логиста
6	04.10.2024	День Учителя
7	02.10.2024	День СПО
8	01.10.2024	День пожилых людей
9	27.12.2024	Концерт «В песнях мы остаемся»

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

Студенты колледжа принимают активное участие в волонтерском движении.

№	Дата	Мероприятие	Ответственный
1	6-8 сентября 2024	Приняли участие в качестве волонтеров на выборах и в акции "Рахмат"	Тимофеева П. А.
2	05.12.24	День волонтера – награждение лучших волонтеров города – Петрова Анжелика, студентка группы 3.	Тимофеева П. А.
3	Ноябрь, Декабрь 2024	Приняли участие в плетении маскировочных сетей на базе Центра "Доверие". "Серебряные" волонтеры научили студентов плести маскировочные сети.	Воронкова Е. В. Андреева Н. С.
	04.10.2024	Приняли участие в акция «Дай лапу, друг!». Студенты 1 и 8 групп собрали корм для городского приюта "Право на жизнь" и передали его нуждающимся животным.	Асанова Д. Р.

Работа по развитию волонтерского движения в колледже будет продолжена.

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

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

В 2024 году приняли участие в 9 **Всероссийских дистанционных предметных олимпиадах, конкурсах и викторинах** по общеобразовательным дисциплинам.

Студенты периодически посещают **экскурсии**:

- музей пожарной части,
- МЧС,
- Отдела МВД России по городу Салавату;
- Госавтоинспекцию города Салавата;
- памятники и памятные места города;
- Историко-краеведческий музей;
- Салаватскую картинную галерею;
- школу программирования "Креатив";
- Салаватский башкирский драматический театр г. Салават.

С профессиональной целью были организованы экскурсии:

- в гипермаркет «Магнит»,
- на предприятие «Додо пицца», организатор заведующий учебной частью Воронкова Е.В.

В рамках реализации **Комплексного плана по профориентации среди школьников** 2024 году были проведены следующие мероприятия:

- Мастер-классы для школьников в лаборатории колледжа;
- мастер-классы для школьников в школах города;
- День открытых дверей (20 марта 2024г);
- приняли участие в городской акции «ПРОФФЕСТ. Работа России. Время возможностей» (12 апреля 2024г);
- Единый день открытых дверей (20 апреля 2024г).

В рамках реализации федеральной программы «**Пушкинская карта**» 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. Студенты, проживающие в общежитии, совместно с воспитателем, посещают литературные вечера в библиотеке семейного чтения. Центральная библиотечная система предлагает различные викторины, познавательные интеллектуальные игры, лото, литературные, нравственные беседы. Эти мероприятия способствуют повышению культурного уровня, воспитанию патриотизма, нравственности, этичного поведения, привитию хороших манер, вежливости.

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. В течение года в Комиссию предоставляются на каждого ребенка заполненные акт контроля жилищно-бытовых условий, характеристика, план индивидуальной профилактической работы на шесть месяцев, по итогам плана пишется заключение, акт контроля реализации плана, если не вышел срок – пишется новый план.

За 2024 учебный год студентами филиала колледжа было совершено 2 правонарушения (2 человек).

№	ФИО	группа	Правонарушение КоАП РФ	Дата снятия	примечание
1	Кутлубаева Зульфия	Гр. № 7	Ст. 20.22	15.07.2024	
2	Сила Яна	Гр. № 6	Ст. 20.22		
3	Квасова Светлана Явдатовна				Мама Квасовой Арины, группа № 8, 1 курс

В течение года, с обучающимися проводились встречи-беседы-лекции инспекторов ОДН на различные темы. Традиционной работой педагогического коллектива является - **диагностическая деятельность**. С целью изучения различных вопросов, интересов,

развития характера обучающихся, семейного воспитания - в колледже проводятся опросы, анкетирования, исследования. Результаты обсуждаются на педагогических совещаниях, родительских собраниях. По итогам исследований вносятся предложения и коррективы в работу.

В 2024 году были проведены исследования:

№	Дата	Исследование	ответственный
1	сентябрь 2024 г.	Составление социального паспорта группы, колледжа	Кл. рук. Зам.зпведующего по УПР
2	январь 2024 г.	Профилактическое мероприятие по раннему выявлению ИППП, обследование студентов	Социальный педагог
3	февраль 2024 г.	Тестирование обучающихся на микроклимат в группе	Педагог-психолог
4	февраль 2024 г.	Тестирование обучающихся на суицидальные риски	Педагог-психолог
5	Апрель 2024	Психологическое тестирование направленного на выявление терроризма	Педагог-психолог
6	Октябрь 2024	Проведение тестирования СПТ	Педагог-психолог

В течение года проводятся тематические **родительские собрания**, индивидуальные встречи, на которых обсуждаются вопросы семейного воспитания. На родительских собраниях обсуждались актуальные вопросы воспитания современных подростков. В социальной сети ВКонтакте размещались полезные посты и ссылки на другие сообщества для родителей. Классные руководители и мастера п/о постоянно поддерживают связь с родителями, работают родительские чаты, посещают студентов на дому, при необходимости.

В 2024 году в колледже обучалось **20 детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.**

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 2024 году в академическом отпуске по уходу за детьми находились:

- Зуева (Ахунова) Азалия Азаматовна,
- Семенова (Байдавлетова) ЗилияВакилевна,
- Степанова Милана Сергеевна.

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

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

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

В **общежитии** проживает 21 студент – иногородние девушки и юноши.

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, составленному 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.

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.

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

У филиала ГБПОУ УКИПиС в г. Салават имеется своя группа в социальной сети «ВКонтакте» <https://vk.com/club225488328>. На странице группы размещается информация, объявления, задания от преподавателей или мастеров п/о, фотоотчеты о проведенных мероприятиях, полезные советы или ссылки для детей и родителей. Классные руководители имеют свои аккаунты в социальной сети «ВКонтакте», что помогает им наблюдать за настроением обучающихся.

Педагоги постоянно контролируют личные странички обучающихся. Обучающимся даны рекомендации о содержании «страничек», нравственной составляющей выставленных фотографий.

Финансовая грамотность молодежи – одно из новых направлений в воспитательной деятельности. С каждым годом финансовые учреждения и другие государственные организации предлагают нашему вниманию различные методические материалы для повышения финансовой грамотности молодежи: вебинары, онлайн-зачеты и онлайн-уроки на различные темы. Онлайн-уроки финансовой грамотности <http://dni-fg.ru>

Работа по реализации основной цели воспитания продолжается.

29. Отчет по реализации программы «Финансовая грамотность населения»

№п/п		
1	Урок по финансовой грамотности «Страхование жизни»	https://vk.com/wall-225488328_277
2	22 мая на родительском собрании была проведена информационно-просветительская работа по ознакомлению с государственной программой долгосрочных сбережений. ПДС начала свою работу с января 2024 года. ПДС — это сберегательный продукт, который позволит получать гражданам дополнительный доход в будущем или создать «подушку безопасности» на любые цели. Участие в программе добровольное.	https://vk.com/wall-225488328_312 https://vk.com/wall-225488328_316
3	30 мая в филиале ГБПОУ УКИПиС г. Салават со студентами возрастной группы 18+ и педагогическим коллективом была проведена информационно – просветительская работа по ознакомлению с государственной программой долгосрочных сбережений. Организатор: Представители «Сбербанк»	https://vk.com/wall-225488328_362
4	27 июня в филиале ГБПОУ УКИПиС г. Салават прошёл конкурс по финансовой грамотности «Финансист года» среди команд: группа 2 «Экономисты со стажем» группа 6 «Богачи».	https://vk.com/wall-225488328_484

5	Осторожно мошенники – размещение официальных информационных ресурсов	https://vk.com/wall-225488328_567 https://vk.com/wall-225488328_568
6	VII Всероссийский онлайн-зачете по финансовой грамотности	https://vk.com/wall-225488328_710 https://vk.com/wall-225488328_760
7	6 ноября в Салаватском филиале ГБПОУ УКИПиС при участии специалистов Альфа-Банка прошло мероприятие по финансовой грамотности. Специалисты банка рассказали о базовых правилах открытия бизнеса и провели бизнес-игру на закрепление материала. Активное участие - и результат памятные призы от Альфа-Банк	https://vk.com/wall-225488328_835
8	Онлайн-экскурсии по музею банка.	https://vk.com/wall-225488328_845
9	Повышение уровня финансовой грамотности обучающихся прежде всего связано с соответствующей подготовкой педагогов, которая подразумевает повышение квалификации по финансовой грамотности. С этой целью для педагогов Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС было проведено мероприятие - «Финансовая грамотность на рабочих местах» Спикер: Ададунова Екатерина Юрьевна, представитель Газпромбанка.	https://vk.com/wall-225488328_946
10	Час финансовой грамотности	https://vk.com/wall-225488328_955
11	26 ноября в Салаватском филиале ГБПОУ УКИПиС прошел онлайн урок по финансовой грамотности «Дропы. Кто это и как ими не стать?» от экспертов Банка России.	 <p>Сертификат №55629548</p> <p>Настоящий сертификат подтверждает, что образовательная организация Филиал ГБПОУ Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Салават РБ, 26.11.2024 принял(а) участие в мероприятии «Онлайн-урок "Дропы. Кто это и как ими не стать?"»</p> <p>Организатор: Елена Васильевна Воронова, Ольга Юрьевна Пищева</p>
12	Час финансовой грамотности – «Заплати налоги, спи спокойно!»	https://vk.com/wall-225488328_1006
13	Повышение уровня финансовой грамотности обучающихся прежде всего связано с соответствующей подготовкой педагогов, которая подразумевает повышение квалификации по финансовой грамотности. С этой целью для педагогов Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС было проведено мероприятие - «Новогодние уловки мошенников»	https://vk.com/wall-225488328_1138
14	20 января в Салаватском филиале ГБПОУ УКИПиС состоялась игра по Финансовой грамотности, участниками которой стала группа №2 4 курса «Повар, кондитер». Организаторы игры: спикеры Альфа Банка	https://vk.com/wall-225488328_1207

30. Анализ работы по программе реализации наставнической деятельности

Форма наставничества: преподаватель – студент

№ п/п	ФИО наставника	ФИО наставляемы	Результаты реализации комплекса мероприятий
1	Андреева Надежда Сергеевна	Иванова Анастасия Павловна, Кузнецова Ольга Вадимовна, Сафарова Диана Ириковна, Петрова Анжелика, Семенова Анастасия Вячеславовна	1.Посетили Салаватскую картинную галерею и присоединилась к Республиканской музейной акции «День национального костюма в музее»2.Посетили Башдрамтеатр Озеро заколдованного коня"3.Посетили модельную детскую библиотеку "Битва за Россию Куликовская битва.21 сентября— Дню воинской славы4.Участие в экологическом субботнике5Провела в рамках проекта «Разговоры о важном» проведено внеурочное занятие на тему: «День учителя»6.Провела мероприятие День пожилого человека7.Провела совместно со студентами мастер класс Приготовление песочного печенья для студентов 1 курса8.В колледже была проведена учебная тренировка по эвакуации9.Посетили КДЦ "Агидель" сольный концерт «За тебя, Родина мать!» 10.Провела родительское собрание11День повара12Провела Урок-практикум в группе 1 «Приготовление заварного теста и изделия из него»13Провела конкурс среди 4 курса в виде Филворд 14Провела курсы повышения квалификации по профессии "Повар школьного и дошкольного питания".15Приняла участие в большом этнографическом диктанте16.Посетили Салаватскую картинную галерею мастер-класс «Как писали на Руси».17.ПосетилаСалаватскую историко-краеведческий музей на тему «Мы - единое целое. Ко Дню народного единства.»18.Провела конкурсЛабораторная работа в группе 2 ПМ03.02 «Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»19.Посетила вместе со студентами Музей воинской славы20.Салаватский государственный башкирский драматический театр спектакль «НАШ МУСТАЙ»21.Провела конкурсЛабораторная работа в группе 2 ПМ03.02 «Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»22.Посетили Историко-краеведческий музей «Обзорная экскурсия»23.Провела конкурсЛабораторная работа в группе 2 ПМ03.02 «Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента» Теплые салаты24Учебная практика в МУП Общепит25.Провела конкурсЛабораторная работа в группе 2 ПМ03.02 «Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента»26.Участвовала в проведении мероприятия День матери 27.Провела курсы повышения квалификации по программе ""Специалист ответственный за питание в школьных и дошкольных образовательных организациях".28Участвовала совместно с волонтерами Приготовление лапши домашней"Серебряные" волонтеры бнаучили студентов плести маскировочные с7ети.29.Приняла участие в психологическом тренинге в центр

			Доверии30.Провела урок практикум Блинчики в ассортименте31.Участвовала в Республиканском форуме Улучшения питания в школьном и дошкольном питании32.Подготовила студента к защите творческого проекта Приготовление сырников33.Провела в рамках проекта «Разговоры о важном» проведено внеурочное занятие на тему: «Одна страна одни традиции»
2	Асанова Д.Р.	Гильмутдинова Ангелина Рустамовна Кутонова Вероника Владимировна Сазонов Кирилл Александрович Чиглинцева Мария Вадимовна Белозёрова Ангелина Никитична	Наставляемая участвовала: Наставляемая участвовала: 1) в мероприятии посвященному "Международному дню животных"; 2)посетила мероприятие в культурно-досуговом центр «Агидель» посвященное Дню народного единства; 3)стала участниками концертной программы инструментальной музыки "Наполним музыкой сердца" организованной Салаватским музыкальным колледжем; 3) в онлайн уроке по финансовой грамотности "Дропы. Кто это и как ими не стать?" 4) в акции "Большой этнографический диктант", 5) приняла участие в конкурсе творческих работ по проблемам противодействия терроризму и экстремизму среди обучающихся профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан "Молодежь против терроризма и экстремизма"
3	Петрунина Виктория Александровна	Голикова Дарья Антоновна, Динисломовна Азалия Нургалиевна, Исянова Эльвина Ахметовна, Садриева Альбина Рустамовна, Швец Алина Васильевна	1. Участье в выборах главы Республики Башкортостан 2. рамках проекта "Разговоры о важном" для студентов колледжа проведено внеурочное занятие на тему: "Путь зерна". 3. Организация праздника на день пожилых 4. В соответствии с планом проведения месячника гражданской обороны в Республики Башкортостан 04.10.2024 была проведена учебная тренировка по эвакуации в случае ЧС. 5. В Культурно-досуговом центре "Агидель" состоялся сольный концерт «За тебя, Родина мать»! вокального проекта «Голоса» 6. Организация дня повара 7. Участие в этнодиктанте 8. студенты вместе с преподавателями Салаватского филиала ГБПОУ УКИПиС посетили Салаватский государственный башкирский драматический театр. Литературно-музыкальный спектакль «НАШ МУСТАЙ» приурочен к 105-летию автора. 9. в рамках проекта "РАЗГОВОРЫ О ВАЖНОМ" прошло занятие ко дню волонтера на тему "Миссия - милосердие". 10. Салаватский филиал ГБПОУ УКИПиС принял участие в зональном семинаре-совещание "Совершенствование системы питания в образовательных организациях; качество, производство и

			развитие" В практической части семинара с мастер-классом по приготовлению сырников
4	Пищаева Ольга Юрьевна	Бахматова Наиля Александровна Галяткина Анастасия Анатольевна Ибрагимова Камилла Артуровна Ильясходжаева Арина Рустамовна Щербинин Даниил Викторович	Участие: 1) в тематическом показе фильмов, приуроченного ко дню солидарности в борьбе с терроризмом; во Всероссийском дне бега «Кросс нации – 2024»; Экологическом субботнике; игре в логистику, посвященной Дню среднего профессионального образования; Всероссийском открытом уроке «Основы безопасности и защиты Родины»; акции «Дай лапу, друг!»; акции «Хвостатый друг»; онлайн олимпиаде по башкирскому языку; книжной выставке - литературная гостиная "Мятежный гений вдохновенья"; в профессиональном празднике "День логиста"; предметной олимпиаде по математике; большом этнографическом диктанте 2024; мероприятии по финансовой грамотности; предметной олимпиаде по физике среди студентов первого курса; VII Всероссийском онлайн-зачет по финансовой грамотности Банка России; в географическом диктанте; во внеклассном мероприятии по математике "Математическое кафе"; II Всероссийском правовом диктанте; Международном экологическом диктанте; товарищеской встрече среди команд ГБПОУ УКИПиС и ГАПОУ РБ «Салаватского медицинского колледжа» по баскетболу; военно-патриотической акции «Письмо солдату»; VIII Всероссийском правовом (юридический) диктанте; 3-м Международном конкурсе «Слово М. Акмуллы», посвященный творческому наследию Мифтахетдина Акмуллы; открытом уроке по предмету: «Основы безопасности и защиты родины»; психологической игре «Выбирай»; в XXII Всероссийской дистанционной олимпиады по информатике . Посетила: Салаватский драматический театр литературно-музыкальный спектакль «НАШ МУСТАЙ»; КДЦ «Агидель» сольный концерт «За тебя, Родина мать!» вокального проекта «Голоса»; лекцию, приуроченная ко Дню народного единства в детской художественной школе; посетила гала-концерт XI Всероссийского фестиваля современной хореографии "Ветер перемен"; КДЦ «Агидель» торжественный концерт, честь Дня матери, предновогоднюю музыкальную программу «Мелодии наших сердец» филармонии СГТКО.
5	Потехина Юлия Анатольевна	Булатова Виктория Владимировна Зайнагабдинова Карина Руслановна Исянгулова Лиана	Наставляемые участвовали: в книжной выставке - литературная гостиная "Мятежный гений вдохновенья"; литературно-мультимедийное путешествие "И тот бессмертен, кто Отечество воспел", посвященное 210-летию со дня рождения М.Ю. Лермонтова; Большой этнографический диктант 2024; 3-м Международном конкурсе «Слово М. Акмуллы», посвященный творческому наследию Мифтахетдина Акмуллы (в составе танцевального коллектива "Грация" - диплом участника); Посетила: Салаватский драматический театр литературно-

		Раилевна Миргалеев Эльвир Венерович Патрикеева Виолетта Юрьевна	музыкальный спектакль «НАШ МУСТАЙ»; КДЦ «Агидель» сольный концерт «За тебя, Родина мать!» вокального проекта «Голоса»; КДЦ «Агидель» торжественный концерт, в честь Дня матери, Урок мужества "Герои былых времён" в Историко-краеведческом музее; предновогоднюю музыкальную программу «Мелодии наших сердец» филармонии СГТКО.
6	Салмиярова Лилия Маратовна	Ишмухаметова Лилия Флюзовна Романова Ангелина Михайловна Сергеева Александра Александровна Зайцева Алла Григорьевна Сайгафарова Ильвина Радиковна	Наставляемая участвовала: в тематическом показе фильмов, приуроченного ко дню солидарности в борьбе с терроризмом; Экологическом субботнике; игре в логистику, посвященной Дню среднего профессионального образования; акции «Дай лапу, друг!»; акции «Хвостатый друг»; в профессиональном празднике "День Повара"; предметной олимпиаде по математике; большом этнографическом диктанте 2024; мероприятии по финансовой грамотности; предметной олимпиаде по физике среди студентов первого курса; VII Всероссийском онлайн-зачет по финансовой грамотности Банка России; в географическом диктанте; во внеклассном мероприятии по математике "Математическое кафе"; II Всероссийском правовом диктанте; Международном экологическом диктанте; Посетила: Салаватский драматический театр литературно-музыкальный спектакль «НАШ МУСТАЙ»; КДЦ «Агидель» сольный концерт «За тебя, Родина мать!» вокального проекта «Голоса»; лекцию, приуроченную ко Дню народного единства в детской художественной школе; посетила гала-концерт XI Всероссийского фестиваля современной хореографии "Ветер перемен"; КДЦ «Агидель» торжественный концерт, честь Дня матери, предновогоднюю музыкальную программу «Мелодии наших сердец» филармонии СГТКО.
7	Султангулова Зульфира Аюповна	Давлеканов Загир Павлова Екатерина Абдулова Алина Попов Вадим Ягодкина Ульяна Миргалеев Эльвир Венерович Исянгулова Лиана Раилевна	08.09.2024г- волонтеры на выборах 13.09.24г- день национального костюма 13.09.24г " Правила дорожного движения" 16.09 посещение театра 09.10 посещение концерта " За тебя, Родина мать" 18.10.участие на "День отца" 29.10 библиотечный час 01.11 этнографический диктант 08.11 посещение театра " Наш Мустай" 22.11 студенческая осень
8	Тимофеева Полина	Кутонова Вероника	1) 10.09.2024 г. Акция ко дню Памяти Фашизма 2) 21.09.2024 г. Всероссийский день бега «Кросс нации – 2024»

	Алексеевна	Владимиров на Рябов Кирилл Александров ич Габидуллин Саид Азатович Ларина Анна Сергеевна Малахов Кирилл Сергеевич Кутлубаева Зульфия Юнир овна	3) 11.10.2024 VII ежегодный Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности 4) 16.10.2024 День Логиста 5) 02.11.2024 мероприятие в культурно-досуговом центр «Агидель» посвященное Дню народного единства. 6) 08.11.2024 Литературно-музыкальный спектакль «НАШ МУСТАЙ» приурочен к 105-летию автора 7) 11.11.2024 «День призывника». 8) 14.11.2024 культурно- досуговая программа "Наполним музыкой сердца" 9) 18.11.2024 Видео поздравление ко дню матери
9	Хазиахметова Суфия Мубараковна	Булатова Виктория Владимиров на Зайнагабдин ова Карина Руслановна Патрикеева Виолетта Юрьевна Филимонова Наталья Семёновна	6.09 посещение театра 27.09 участие на субботнике 09.10 посещение концерта "За тебя Родина мать" 29.10 библиотечный час 01.11 этнографический диктант 08.11 посещение театра "Наш Мустай" 27.11 участие на "День матери" 22.11 стуленческая осень 02.12 беседа о курение
10	Чехоня Марина Юрьевна	Давлеканов Загир, Белова Карина, Марзабулато ва Александра, Захарова Елизавета, Муратова Ильнара	День пожилого человека Приготовление «Имбирных пряников» Разговоры о важном «Что значит быть взрослым»; День повара мастер класс «Веселый бутерброд»; Посещение музыкального колледжа «Наполним музыкой сердца»; Разговоры о важном «День героев отечества»

Форма наставничества: преподаватель – преподаватель

(индивидуальная работа опытного преподавателя по развитию у молодого специалиста его способностей самостоятельно и качественно выполнять профессиональные задачи, а также профессионального становления молодого преподавателя)

№ п/п	ФИО наставника	ФИО наставляемы	Результаты реализации комплекса мероприятий
1	Салмиярова Лилия Маратовна	Асанова Диана Рустамовна	Изучение ФГОС, рабочих программ по предметам, календарно-тематического планирования.. Оказание помощи в разработке учебной документации поурочных планов. Выступление молодого педагога на МО. Проведение педагогом мероприятия- акция «Дай лапу, друг», помощь в проведении мероприятия "День логиста"
2	Андреева Надежда Сергеевна	Чехоня Марина Юрьевна	День пожилого человека Приготовление «Имбирных пряников», День СПО Приготовление «Чуррос» Разговоры о важном «Что значит быть взрослым» День повара мастер класс «Веселый бутерброд» Участие урок -практикум «Заварное тесто» Посещение музыкального колледжа «Наполним музыкой сердца» -Урок практикум в гипермаркете «Магнит» Повышение уровня финансовой грамотности Лабораторная работа в группе 3. Отработка навыков по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Из дома с любовью приготовление «Лапша домашняя» для СВО Разговоры о важном «День героев отечества» Курсы повышения квалификации «Повар школьного и дошкольного питания» Приняла участие в зональном семинаре-совещание "Совершенствование системы питания в образовательных организациях; качество, производство и развитие" Выполнение творческой работы «Сырники»

31. 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.

**32. Показатели деятельности профессиональной образовательной
организации по состоянию на 31.12.2024**

№ 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:	127 человек
1.1.1	По очной форме обучения	127 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:	40 человек
1.2.1	По очной форме обучения	40 человек
1.2.2	По очно-заочной форме обучения	0 человек
1.2.3	По заочной форме обучения	0 человек
1.3	Количество реализуемых образовательных программ среднего профессионального образования	2 единицы
1.4	Численность студентов (курсантов), зачисленных на первый курс на очную форму обучения, за отчетный период	59 человека
1.5 подпункт утратил силу. (ред. Приказа Минобрнауки РФ от 15.02.2017 N 136)		
1.6	Численность/удельный вес численности выпускников, прошедших государственную итоговую аттестацию и получивших оценки "хорошо" и "отлично", в общей численности выпускников	35 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	89 человека 53,3%
1.9	Численность/удельный вес численности педагогических работников в общей численности работников	12 человек 70,6%
1.10	Численность/удельный вес численности педагогических работников, имеющих высшее образование, в общей численности педагогических работников	12 человек 100 %
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 75%
1.11.1	Высшая	7 человек 58,3%
1.11.2	Первая	2 человек 16,6 %
1.12	Численность/удельный вес численности педагогических работников, прошедших повышение квалификации/профессиональную переподготовку за последние 3 года, в общей численности педагогических работников	12 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) *	167 человек
2.	Финансово-экономическая деятельность	
2.1	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности)	-
2.2	Доходы образовательной организации по всем видам финансового обеспечения (деятельности) в расчете на одного педагогического работника	-
2.3	Доходы образовательной организации из средств от приносящей доход деятельности в расчете на одного педагогического работника	17,88 тыс. руб.
2.4	Отношение среднего заработка педагогического работника в образовательной	90,0 %

	организации (по всем видам финансового обеспечения (деятельности)) к соответствующей среднемесячной начисленной заработной плате наемных работников в организациях, у индивидуальных предпринимателей и физических лиц (среднемесячному доходу от трудовой деятельности) в субъекте Российской Федерации	
3.	Инфраструктура	
3.1	Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента (курсанта)	22кв.м
3.2	Количество компьютеров со сроком эксплуатации не более 5 лет в расчете на одного студента (курсанта)	0 единиц
3.3	Численность/удельный вес численности студентов (курсантов), проживающих в общежитиях, в общей численности студентов (курсантов), нуждающихся в общежитиях	29человек 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)	1 человек 0,6%
4.2	Общее количество адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, в том числе	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 единиц
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	1 единиц 50%
	для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 единиц
4.3	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в том числе	0 человек
4.3.1	по очной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.3.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.3.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.4	Общая численность инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным	0 человек
	возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным образовательным	0 человек

	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	1 человек 0,6%
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.2	по очно-заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.6.3	по заочной форме обучения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с другими нарушениями	0 человек
	инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья со сложными дефектами (два и более нарушений)	0 человек
4.7	Численность/удельный вес численности работников образовательной организации, прошедших повышение квалификации по вопросам получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, в общей численности работников образовательной организации	4 человек 33,3%

33. Приложения

Приложение № 1

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

Приложение № 2

Код реализуемых основных профессиональных образовательных программ	Наименование укрупненной группы направлений подготовки и специальностей, специальностей и профессий	Форма обучения
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 38.00.00 Экономика и управление		
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	очная
Дополнительные образовательные программы		
	Повышение квалификации	очная
	Профессиональная подготовка и переподготовка	очная

Приложение № 3

Динамика контингента

Код	Профессия/специальность	2023 -2024 гг.		
		Общее количество чел.	Выпуск	Отсев
43.01.09	Повар, кондитер	127	18	18
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	-	17	-
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	40	-	9
Общий контингент по профессиям/специальностям:		167	35	27

Приложение № 4

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

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

Приложение № 5

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

Наименование показателя	Требования ФГОС СПО (нед.)
3. Общая продолжительность обучения	116
4. Продолжительность	
- по учебным циклам	110
- учебной практики	25
- производственной практики	21
- промежуточная аттестация	6
- государственная (итоговая) аттестация, включая подготовку и проведение демонстрационного экзамена	2
- каникулы	35

Приложение № 6

Сведения о преподавательском составе при реализации ОП СПО

№ п/п	Показатель	Количество	%
1	Общая численность педагогического коллектива	13	61,9%
2	Количество преподавателей фактически	10	76,9%
3	Количество мастеров производственного обучения	3	23,0%
4	Количество с учеными степенями: из них кандидатов наук; из них докторов наук	0	0
5	Количество с высшим профессиональным образованием	13	100%
6	Количество со средним профессиональным образованием	0	0
7	Количество с высшей категорией	8	61,5%
8	Количество с первой категорией	2	15,4%
9	Количество не имеющие категорию	3	23,0%

Динамика приема

код	Специальность, профессия	2022			2023			2024		
		КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения	КЦП	Факт	% выполнения
38.01.02	Продавец, контролер – кассир	25	25	100	-	-	-	-	-	-
43.01.09	Повар, кондитер	40	40	100	34	34	100	40	40	100
43.02.01	Организация обслуживания в общественном питании	-	-	-	-	-	-	-	-	-
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	-	-	-	21	21	100	19	19	100
Всего		65	65	100	55	55	100	59	59	100



Заведующий филиала (ФНО)

Л.В. Сафронова

Л.В.Сафронова

Данные о...

показатель, объект	2022			2023			2024		
	кол-во	стоимость	% от плана	кол-во	стоимость	% от плана	кол-во	стоимость	% от плана
контроль	25	25	100	-	-	-	-	-	-
интер	40	40	100	34	34	100	40	40	100
на обслуживание	-	-	-	-	-	-	-	-	-
на оплату	-	-	-	21	21	100	19	19	100
на доставку	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Итого	65	65	100	55	55	100	59	59	100

Д.В. Сафронова

Прошнуровано, пронумеровано и
 Скреплено печатью *150* листов
 Заведующий филиала ГБОУ УКИИ и С *150*
 Д.В. Сафронова

