

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Стерлитамакский межотраслевой колледж
Филиал ГБПОУ СМК с. Петровское

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3
от «04» февраля 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж
Р.Ю.Каримов



**ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 Повар, кондитер**

2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3 стр
1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИИ	3 стр
1.1 Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности	3 стр
1.2 Сведения по основной профессиональной образовательной программе (структура основной профессиональной образовательной программы, сроки освоения основной профессиональной образовательной программы)	6 стр
1.3 Контингент обучающихся по профессии	8 стр
2. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ	9 стр
2.1 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	9 стр
2.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	12стр
2.3 Анализ результатов контроля знаний обучающихся в процессе самообследования	14стр
3. СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИК ОБУЧАЮЩИХСЯ	14стр
3.1 Организация практического обучения (учебной и производственной практик)	14стр
3.2 Сведения о базах практик студентов	15стр
3.3 Трудоустройство выпускников	16стр
4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	16стр
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И БИБЛИОТЕЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС	19стр
5.1 Библиотечно-информационное обеспечение	19стр
5.2. Учебно-методическая работа	24стр
5.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса	31стр
5.4 Материально-техническая база	31стр
6. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА	33стр
7. ВЫВОДЫ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ	37стр
8. ПРИЛОЖЕНИЯ	38стр

Введение

В соответствии с приказом директора ГБПОУ СМК № 267-К от 28.12.2018 г. «О проведении самообследования» проведено самообследование по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемой в филиале ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское..

На основании приказа была сформирована комиссия по проведению самообследования профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Комиссия изучала материал обследования филиала ГБПОУ СМК с. Петровское по профессии и фактическое состояние учебно-методической, программно-информационной работы, провела обследование состояния материально-технической базы и воспитательной работы, наличие и полноту документации, регламентирующей деятельность по реализуемой профессии. Комиссия дала подробную оценку соответствия содержания, уровня и качества подготовки по аккредитуемой профессии требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Результаты экспертизы представлены в настоящем отчете по самообследованию.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИИ

1.1 Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер отнесена к укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии согласно Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2013 № 30861).

Право государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж на подготовку по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования от 19 мая 2015 года, серия 02Л01 № 0004790 рег. № 3056 и свидетельством о государственной аккредитации серия 02А03 № 0000052, рег. № 1820 от 18.06.2015 года, выданное Управлением по контролю и надзору в сфере образования Республики Башкортостан, действует до 23.05.2019 г.

Образовательная деятельность по профессиональной образовательной программе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется по очной форме обучения с 1991 года.

Образовательная деятельность по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется в филиале ГБПОУ СМК с. Петровское в соответствии с законодательством Российской Федерации:

- Конституцией Российской Федерации от 12.12.1993 г.;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014 г. N 36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 27 декабря 2016 г. N 1663 г. Москва "Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной

стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета";

- Приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. N 1138 о внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16.августа 2013 г. № 968;

- Приказом Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 09.03. 2004 г. № 1312. «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. N 115 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

- Письмом Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмом Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».

- Приказом Минобрнауки России от 26 декабря 2013 года № 1400 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 04.07.2013 N 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 № 462 «Об утверждении Порядка проведения самообследования образовательной организацией»;

- Приказом Минобрнауки России от 10 декабря 2013 года № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию»;

- Постановлением Правительства РФ от 10 июля 2013 года № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-коммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об

образовательной организации» и другими;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер (ред. от 09.04.2015 г.);

- филиал колледжа располагает необходимой нормативно-правовой и организационно-распорядительной документацией;

- Уставом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Правилами приёма обучающихся по профессиям, специальностям среднего профессионального образования для обучения по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена и образовательным программам среднего профессионального образования, интегрированным с основными образовательными программами основного общего и среднего общего образования, за счёт бюджетных ассигнований бюджета Республики Башкортостан на 2018-2019 учебный год;

- Положением о дневном отделении;

- Положением о Педагогическом совете государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о методическом совете государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

- Положение о приёмной комиссии ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положение о методической работе в ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о порядке перевода, отчисления и восстановления на обучение студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о стипендиальном обеспечении студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по программе среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о порядке зачёта результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;

- Положением об использовании программного обеспечения;

- Положением о комиссии по вопросам урегулирования споров между участниками образовательных отношений государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным образовательным программам среднего профессионального образования;

- Положением об учебно-методических комплексах учебных дисциплин, профессиональных модулей ППКРС государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;

- Положением о внутренней системе оценки качества образования;
- Положением о процедуре проведения самообследования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж;
- Положением о порядке участия обучающегося в формировании содержания своего профессионального образования;
- Положением о цикловой (методической) комиссии в государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж и др.

Профессия курируется методической комиссией общеобразовательных и специальных дисциплин ГБПОУ СМК, преподаватели которой ведут в филиале с. Петровское дисциплины учебного цикла, общепрофессиональные дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули, являются руководителями практик.

ППКРС СПО представляет собой систему документов, разработанную педагогическими работниками филиала колледжа на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с учетом требований регионального рынка труда.

ППКРС СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, а так же методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основная цель обновления – гибкое реагирование на изменение ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.2 Сведения по основной профессиональной образовательной программе (структура основной профессиональной образовательной программы, сроки освоения основной профессиональной образовательной программы)

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер реализуемая в филиале ГБПОУ СМК с. Петровское, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ППКРС СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, формы и методы оценки качества подготовки выпускника по профессии и включает учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебной и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Сроки получения СПО, реализуемые в ГБПОУ СМК, в зависимости от уровня образования, необходимого для приема на обучение по ППКРС представлены в таблице 1. Таблица 1.

Код профессии	Наименование профессии	Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
---------------	------------------------	--	--

19.01.17	Повар, кондитер	Основное общее образование	2 года 10 мес.
----------	-----------------	----------------------------	----------------

Выпускник получает квалификацию Повар. Кондитер.
Освоение ППКРС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в филиале ГБПОУ СМК с. Петровское осуществляется по очной форме обучения.

Сроки получения СПО на базе основного общего образования по профессии, реализуемой в колледже, представлены в таблице 2:

Таблица 2. Данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	каникулы	Всего (по курсам)
			По профилю специальности	преддипломная				
I курс	37	4					11	52
II курс	31		7		3		11	52
III курс	7	13	17		2	2	2	43
Всего	75	17	24		5	2	24	147

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих), продолжительность всех видов практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, каникулярного времени соответствует указанному ФГОС СПО.

Недельная нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 часов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Занятия проводятся парами. Пара – 2 урока по 45 минут с 5- минутным перерывом.

Учебный план определяет перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК (междисциплинарный курс), практик их распределение по годам обучения (курсам), отражающее логическую последовательность и преемственность изучения дисциплин, максимальный объем учебной нагрузки, объем самостоятельной работы и обязательной аудиторной нагрузки обучающихся, в том числе лекций, лабораторных и практических занятий, курсовых работ (проектов), отводимого на каждую дисциплину и суммарную по циклам дисциплин, формы промежуточной аттестации, объем учебной, производственной практики и государственной итоговой аттестации.

Структура образовательной программы, отраженной в учебной плане:

- общеобразовательный цикл (базовые и профильные общеобразовательные дисциплины);
- профессиональный цикл и разделы (общепрофессиональные дисциплины, профессиональные модули);
- учебная и производственная практики (по профилю профессии);
- государственная итоговая аттестация.

Учебная и производственная практики (по профилю профессии) в ОПОП являются частью профессиональных модулей.

Структура и объем материала учебных планов, входящих в ППКРС, соответствует

федеральному государственному образовательному стандарту в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Общеобразовательный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан в соответствии с Рекомендациями по организации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 06-1225. На основании письма Министерства образования Республики Башкортостан от 20.04.2011 года № 03-13/85 «Рекомендации по изучению башкирского языка как государственного языка Республики Башкортостан в учреждениях среднего профессионального образования» введена дисциплина «Башкирский язык» в объеме 72 часа.

Обязательная учебная нагрузка вариативной части ППКРС в количестве 144 часа распределена следующим образом:

добавлены часы:

116 часов – общепрофессиональные дисциплины,

28 часа – профессиональные модули.

Самостоятельная работа студентов вариативной части ППКРС в количестве 72 часа распределена следующим образом:

на дисциплины и модули обязательной части

58 часов – общепрофессиональные дисциплины,

14 часов – профессиональные модули.

По всем элементам ОПОП СПО (учебным циклам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам) предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа.

Консультации для обучающихся планируются из расчета 4 часа на одного обучающегося на учебный год. Предусмотрено проведение устных групповых и индивидуальных консультаций.

Практикоориентированность ОПОП СПО (доля лабораторных и практических занятий, в том числе курсового проектирования и различных видов практик, в общем объеме обязательной аудиторной нагрузки) составляет 56% (при нормативе 50-65% для ОП СПО базовой подготовки).

Рабочие программы разработаны по каждой дисциплине и профессиональному модулю, преподаваемых на срок действия учебного плана. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Работодателями, участвовавшими в разработке и согласовании профессиональных модулей в рамках ППКРС являются организации общественного питания Республики Башкортостан.

1.3 Контингент обучающихся по профессии

Приём обучающихся на бюджетной основе составляет на профессию 25 человек. С целью привлечения абитуриентов колледж проводит активную профориентационную работу. В ней участвуют все сотрудники колледжа. Информация о профессии размещена в средствах массовой информации, в справочниках, буклетах, ярмарках и пр. В социальной сети «ВКонтакте» на нашей странице был организован конкурс репостов за представленный видео – материал, общее количество голосов составило – 1612. Это говорит о том, что нашу страницу в контакте посещают не только наши студенты. Был организован конкурс на «Лучшую рекламу профессии» и вся информация была выложена на канал YouTube в сети «Интернет»

В рамках профориентации проводятся следующие мероприятия: дни открытых

дверей; распространение информационной продукции; выступление на классных часах, внеклассных и праздничных мероприятиях, родительских собраниях в школах; участие в ярмарках учебных мест Ишимбайского и Гафурийского районов; консультирование обучающихся по вопросам поступления в филиал колледжа, экскурсии в филиал колледжа; выставки и мастер-классы для абитуриентов. Обучающиеся филиала ГБПОУ СМК с. Петровское активно участвуют в мероприятиях города и Республики.

На сайте колледжа размещена информация о профессии, её содержании, статусе на рынке труда, условиях образования и сроках обучения, перспективах трудоустройства, возможности продолжения обучения.

Таблица 3.

Код профессии	Наименование профессии	Год набора		
		2015-2016 уч. г	2016-2017 уч. г	2017-2018 уч. г
19.01.17	Повар, кондитер	15 человек	21 человек	-

2. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ

2.1 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Качество освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей отслеживается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в виде устного опроса, письменных самостоятельных и контрольных работ, тестирования, дифференцированных зачетов, зачетов по практическим занятиям, лабораторным и самостоятельным работам. Проводится в пределах учебного времени, отведенного на учебную дисциплину или междисциплинарный курс.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

По физической культуре (из цикла ООД ППКРС) промежуточная аттестация проводится каждый семестр в виде зачета, завершающей формой аттестации является дифференцированный зачет. Аттестация общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. В профессиональных модулях по междисциплинарным курсам предусмотрены экзамены, по модулю в целом проводится экзамен (квалификационный) с участием работодателей после прохождения производственной практики (по профилю профессии). При проведении зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов предусмотрен учет накопленных обучающимися оценок. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля. Итогом экзамена (квалификационного) по модулю является оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно). По остальным видам промежуточной аттестации также применяется пятибалльная система оценивания. Экзамены по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам предусмотрено проводить во время сессий, а экзамены (квалификационные) по модулям после окончания изучения модуля и прохождения производственной практики (по профилю профессии).

По учебной и производственной практике (по профилю профессии) формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. Учебная практика проводится на базе филиала колледжа, а также на базе предприятий общественного питания Республики Башкортостан. Производственная практика (по профилю профессии) и производственная практика проводятся только на базе предприятий различных форм собственности Республики Башкортостан. Планируется рассредоточенное проведение учебных практик.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одному или несколько профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и прохождения практики по каждому виду профессиональной деятельности. Также выпускником могут быть представлены сертификаты, свидетельства и дипломы олимпиад, конкурсов, творческие и исследовательские работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

По общеобразовательным дисциплинам проводятся 3 экзамена: по русскому языку и литературе, математике - письменно, экономике или праву – устно. По остальным общеобразовательным дисциплинам предусмотрена единственная промежуточная аттестация по окончании освоения дисциплины в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация в форме зачетов предусмотрена по следующим дисциплинам:

общепрофессиональные дисциплины – безопасность жизнедеятельности;
профессиональный цикл – учебная и производственная практики.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов предусмотрена по следующим дисциплинам и модулям:

общеобразовательный цикл – иностранный язык, история, обществознание, информатика, физическая культура, химия, физика, экономика, биология, география;

общепрофессиональные дисциплины – основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, экономические и правовые основы производственной деятельности;

Промежуточная аттестация в форме экзаменов предусмотрена по следующим дисциплинам:

общеобразовательный цикл – русский язык и литература, математика, экономика или право;

профессиональные модули - МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01; МДК 05.01; МДК 06.01; МДК 07.01; МДК 08.01.

По всем модулям предусмотрено проведение экзамена (квалификационного).

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС созданы методические материалы, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Методические материалы и КОС для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены филиалом ГБПОУ СМК с. Петровское самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены филиалом ГБПОУ СМК с. Петровское после предварительного положительного заключения работодателей.

Работодателями, участвовавшими в разработке и согласовании профессиональных модулей в рамках ППКРС являются организации общественного питания Республики Башкортостан.

Для повышения качества подготовки выпускников реализуется комплекс организационных мероприятий по совершенствованию взаимодействия всех структурных элементов учебно - воспитательного процесса, обеспечивающих подготовку квалифицированных рабочих и служащих со средним профессиональным образованием:

- контроль усвоения обучающимися программного материала по циклам дисциплин и профессиональных модулей, использования эффективных форм и методов диагностики проведения промежуточных, текущих и государственных итоговых аттестаций.

Информация об уровне подготовки обучающихся в ходе реализации образовательного процесса является существенной составляющей в системе управления качеством и связана с рубежными периодами процесса, такими как текущий контроль знаний и промежуточные аттестации.

Полученные данные позволяют оценивать текущее состояние образовательного процесса и выявлять его несовершенства, которые требуют установления причин, их анализа и устранения.

Контроль качества подготовки рабочих является неотъемлемой частью системы менеджмента качества колледжа. Контроль качества подготовки осуществляется постоянно в течение всего периода обучения. Выводы о качестве обучения делаются по результатам анализа учебной деятельности обучающихся, проводятся анализ отзывов потребителей и анализ успешности профессиональной деятельности выпускников филиала колледжа.

За период обучения все обучающиеся проходят следующие виды контроля:

- входной контроль знаний, умений, навыков нового набора;
- контроль знаний обучающихся: текущий (семинары, практические занятия, выполнение лабораторных работ, индивидуальные задания, контрольные работы, тесты),
- промежуточный (семестровые экзамены и зачеты);
- контроль остаточных знаний обучающихся;
- итоговая государственная аттестация;
- аттестация практик.

Входной контроль знаний по каждой дисциплине проводится ведущим преподавателем в начале учебного года с целью определения подготовленности обучающихся к освоению данной дисциплины или междисциплинарного курса. Полученная в результате входного контроля знаний информация используется преподавателями в учебном процессе для коррекции уровня подготовленности обучающихся в целях обеспечения последующего прироста знаний, формирования умений и компетенций в процессе обучения. При необходимости по результатам входного контроля принимаются решения о проведении, например, дополнительных консультаций или занятий для наименее подготовленных обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся по учебным дисциплинам осуществляется ведущими преподавателями с использованием разработанных ими контролирующих материалов. Цель текущего контроля – выявление несоответствий заявленным требованиям на этапе изучения дисциплины или междисциплинарного курса и принятие решений для их устранения и корректировки форм и методов обучения. Формы текущего контроля отражены в рабочих программах дисциплин.

Преподавателями используются различные формы текущей аттестации: защита лабораторных и практических работ, тестирование, написание рефератов, выполнение расчетно-графических работ и домашних заданий.

Результаты текущей аттестации учитываются преподавателями при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

Семестровые испытания – оценка уровня знаний, умений и навыков по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам, полученных обучающимися в течение семестра (семестров), установление соответствия приобретенных знаний, умений и навыков требованиям образовательных стандартов, проводимые в форме экзаменов и зачетов.

Оценка уровня учебных достижений обучающихся осуществляется в соответствии с принятой четырехбалльной шкалой – неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации разработаны и рассмотрены на заседаниях методических комиссий. В рамках мониторинга академической успеваемости обучающихся результаты промежуточной аттестации по итогам семестров оформляются соответствующие отчеты, на основании которых проводится анализ успеваемости обучающихся по отдельным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом специальности, календарными учебными графиками. Итоги промежуточной аттестации представлены в таблице 4.

Таблица 4. Итоги промежуточной аттестации.

Код профессии	Наименование профессии	Средний балл		
		2015-2016 уч. г.	2016-2017 уч. г.	2017-2018 уч. г.
19.01.17	Повар, кондитер	3,7	4,1	4,2

Результаты успеваемости обучающихся регулярно обсуждаются на заседаниях методических комиссий, на заседаниях методического и педагогического советов.

По результатам анализа успеваемости принимаются соответствующие решения о разработке плана проведения корректирующих мероприятий по повышению академической успеваемости обучающихся и их реализации.

2.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования по профессии, требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Содержание программы государственной итоговой аттестации по профессии на 2019 г., требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний по ППКРС доводятся до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Преподавателями филиала Стерлитамакского межотраслевого колледжа с. Петровское подготовлены методические рекомендации для обучающихся по разработке, выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы..

Тематика выпускных квалификационных работ (письменных экзаменационных работ) соответствует содержанию профессиональных модулей, входящих в ППКРС СПО по профессии.

Тематика квалификационных работ

Технология приготовления рассольника. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.
Технология приготовления бульонов и прозрачных супов . Технология

приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Башкирские блюда.
Технология приготовления соусов. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.
Технология приготовления солянки. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него.
Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него..
Технология приготовления супа картофельного с бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.
Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления пирожных.
Технология приготовления холодных блюд и закусок. Украшения для пирожных и тортов.
Технология приготовления сладких блюд. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.
Технология приготовления каш. Способы приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
Технология приготовления блюд из овощей. Башкирские блюда. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.
Технология приготовления супа-пюре. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.
Технология приготовления блюд из с/х птицы. Башкирские блюда. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.
Технология приготовления изделий из теста. Башкирские блюда. Технология приготовления пряничного теста.
Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Башкирские блюда.
Технология приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление пряничного теста и изделий из него.
Технология приготовления блюд из мяса жаренного. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него.
Технология приготовления блюд из рубленного мяса. Приготовление и рецептура из миндального теста и изделий из него.

Технология приготовления сладких блюд. Виды кондитерского сырья.
Механическая обработка птицы и дичи и приготовление п/ф. технология приготовления бисквитного теста и изделий из него
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей. Технология приготовления песочного теста и изделий из них.

2.3 Анализ результатов контроля знаний обучающихся в процессе самообследования

С целью оценки усвоения знаний обучающимися в процессе самообследования был проведен анализ результатов текущей и промежуточной аттестации. Анализ результатов контроля знаний обучающихся в процессе самообследования представлен в Приложении 2.

3. СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИК ОБУЧАЮЩИХСЯ

Исходя из необходимости повышения конкурентоспособности выпускников и их востребованности на рынке труда, колледжем проводится постоянный мониторинг актуальных тенденций данного рынка. Это дает возможность оптимизации ППКРС по профессии путем своевременного внесения в нее изменений и дополнений.

3.1 Организация практического обучения (учебной и производственной практик)

Целью практик является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Учебная практика по профессии направлена на приобретение первоначального практического опыта, развивается в профессиональных модулях ППКРС СПО и формирует профессиональные компетенции по профессии. На учебную практику отведено 17 недель, которые распределены следующим образом:

- ПМ.01 – 1 недели (36 часа);
- ПМ.02 – 1 неделя (36 часов);
- ПМ.03 – 1 неделя (36 часов);
- ПМ.04 – 1 неделя (36 часов);
- ПМ.05 – 3 неделя (108 часов);
- ПМ.06 – 3 недели (108 часов);
- ПМ.07 – 2 недели (72 часа);
- ПМ.08 - 5 недель (180 часов).

Обучающиеся по профессии проходят учебную практику на базе филиала ГБПОУ СМК с. Петровское. Преподавателями колледжа разработаны учебные задания, направленные на формирование профессиональных компетенций.

На производственную практику по профилю профессии отведено 24 недели, которые распределены следующим образом:

- ПМ.01 – 2 недели (72 часа);
- ПМ.02 – 2 недели (72 часа);
- ПМ.03 – 2 недели (72 часа);
- ПМ.04 – 1 неделя (36 часов);
- ПМ.05 - 4 недели (144 часа);
- ПМ.06 – 4 недели (144 часа);

ПМ.07 – 3 недели (108 часов);

ПМ.08 - 6 недель (216 часов).

В ходе прохождения производственной практики обучающиеся приобретают профессиональные компетенции согласно ФГОС при профессиональном обучении.

3.2 Сведения о базах практик студентов

Объемы учебной и производственной практик соответствуют нормам, установленным ФГОС СПО. В связи с этим, руководством колледжа заключены договоры с предприятиями и организациями, направление деятельности которых соответствует профилю профессии нахождение обучающимися учебной и производственной практики. Срок действия договоров до сентября 2019 года.

Таблица 6. Сведения о местах прохождения практик по ППКРС по профессии

Код профессии	Наименование профессии	База практики
19.01.17	Повар, кондитер	1. ОАО «Ишимбайский хлебокомбинат» 2. ООО «Общепит»

Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность обучающимся в филиале колледжа проходить все виды практики, предусмотренной учебным планом в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Для контроля прохождения и консультирования по вопросам практики назначаются руководители практик – мастера производственного обучения.

Организации участвующие в организации практик:

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

По результатам практик обучающимися собирается весь необходимый комплект документов, перечень, которых описан в программе практик по профессии.

Отчет о практике должен содержать сведения о конкретно выполненной обучающимися работе в период практики.

По итогам практики обучающиеся сдают зачет в соответствии с ФГОС СПО и

учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

3.3 Трудоустройство выпускников

Распределение выпускников по каналам занятости

Выпуск	трудоустроены по профессии	трудоустроены не по профессии	служба в ВС РФ	находятся в декретном отпуске	продолжили обучение	не трудоустроены
2016-2017 уч. год 23 человека	10 Предприятия общественного питания города Ишимбай и Ишимбайского района	8	-	4	-	1
2017-2018 уч. год 15 человек	11 Предприятия общественного питания города Ишимбай и Ишимбайского района	-	-	3	-	1

4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Кадровое обеспечение - важнейшее условие, определяющее качество подготовки рабочих, служащих. Анализ условий реализации образовательного процесса показал, что филиал колледж располагает достаточным высококвалифицированным кадровым потенциалом для подготовки рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Реализация образовательной программы по профессии обеспечивается квалифицированными преподавательскими кадрами в количестве 7 человек, имеющими высшее образование, из них штатных 5 чел., 1 человек работают на условиях внутреннего со-вмещения.

Таблица 7. Характеристика педагогических работников осуществляющих подготовку по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

ФИО пед. работника	Должность	Уровень образования, специальность и квалификация	Наличие квалификационной категории	Базовое образование соответствует профилю преподаваемой дисциплины, практики (да/нет)	Опыт работы по профилю преподаваемой дисциплины, практики (количество лет)
1	2				

Бабушкина Салима Касимовна	Преподаватель	Высшее, Стерлитамакский государственный педагогический институт», 1994 г. Квалификация Учитель русского языка и литературы Специальность русский язык и литература.	нет	Да	5 лет
Ибатуллин Флюр Мухтарович	Преподаватель	Высшее, ГАПОУ Стерлитамакский колледж физической культуры, управления и сервиса г. Стерлитамак 2016 г. Квалификация: педагог по физической культуре и спорту	Высшая	Да	12 лет
Ильясова Флюра Фарвазетдиновна	Мастер производственного обучения, преподаватель,	Высшее, Государственный университет г. Оренбург, 2000 г. квалификация инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Переподготовка ФГБОУ высшего образования «Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы 2016 г. ведение профессиональной деятельности в сфере среднего профессионального образования	Высшая	Да	9 лет
Назарова Ляйсан Рамилевна	Преподаватель	Высшее, ГОУ ВПО «Стерлитамакская государственная педагогическая академия им. З. Биешева», 2010 г. Квалификация Учитель английского и немецкого языка Специальность «Иностранный язык»	Нет	Да	8 лет
Рафикова Регина Юнировна	Преподаватель	Высшее, ГОУ ВПО «Стерлитамакская государственная педагогическая академия им. З. Биешева», 2009 г. Квалификация Учитель	Первая	Да	5 лет

		истории Специальность учитель истории. Переподготовка: ГАПОУ Стерлитамакский многопрофильный колледж ,2016 г. учитель информатики.			
Ишкулова Гульчира Инсафовна	Преподаватель , зав.уч. части	Высшее, Магнитогорский горно-металлургический институт,1987 г. Квалификация инженер-металлург. Институт повышения квалификации ГОУ ВПО «Башгоспедуниверситет им. М. Акмуллы»,2009 г. квалификация преподавание башкирского языка и литературы	Высшая	Да	26 лет
Матюгина Татьяна Кузьминична	Преподаватель	Высшее, Марийский государственный педагогический институт г. Ийшкар-Ола, 1984 г. квалификация учитель физики и математики	нет	Да	27 лет

В соответствии с требованиями ФГОС педагогические кадры имеют высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели профессиональных дисциплин, МДК, ПМ имеют опыт деятельности в соответствующей сфере, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Место прохождения стажировки	Дата стажировки
1	2		
Ильсова Флюра Фарвазетдиновна	Мастер производственного обучения Преподаватель	Стажировка в ОАО «Ишимбайский хлебокомбинат»	09.03-01.04.2016 г.

Преподаватели своевременно проходят курсы повышения квалификации.
Доля педагогических работников осуществляющих подготовку по профессии «Повар, кондитер», прошедших повышение квалификации в течение последних 3 лет, составляет 85 %:

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Наименование курсов повышения квалификации (стажировки)	Дата прохождения курсов
--	-----------	---	-------------------------------

Бабушкина Салима Касимовна	Преподаватель	МБУДО «Учебный центр профобучения г. Уфы» «ИКТ в организации образовательного процесса при реализации ФГОС нового поколения». Московский центр дистанционного образования «Инновационные технологии проектирования урока иностранного языка – как основа эффективной реализации ФГОС»	01-30.09.2017г. 26.03-11.04.2017 г.
Ибатуллин Флюр Мухтарович	Преподаватель	ГАУ ДПО ИРО РБ «Методическая компетентность преподавателя в соответствии с требованиями профессионального стандарта педагога профессионального образования».	09-14.01.2017г.
Ильясова Флюра Фарвазетдиновна	Мастер производственного обучения, преподаватель	ГАУ ДПО ИРО РБ «Методическая компетентность преподавателя в соответствии с требованиями профессионального стандарта педагога профессионального образования». ГАУ ДПО ИРО РБ по программе «Достижение предметных, метапредметных и личностных результатов при обучении биологии и химии в соответствии с ФГОС основного и среднего общего образования».	09-14.01.2017г. 25.01-03.02.2018г.
Назарова Ляйсан Рамилевна	Преподаватель	ООО «Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр» «Использование современных информационно-коммуникационных технологий в образовательном процессе в условиях реализации ФГОС»	24.12.2018 г.
Рафикова Регина Юнировна	Преподаватель	ГАУ ДПО ИРО РБ «Методическая компетентность преподавателя в соответствии с требованиями профессионального стандарта педагога профессионального образования».	09-14.01.2017г.
Ишкулова Гульчира Инсафовна	Преподаватель Зав. учебной части	ГАУ ДПО ИРО РБ «Методическая компетентность преподавателя в соответствии с требованиями профессионального стандарта педагога профессионального образования».	09-14.01.2017г

Качество кадровой обеспеченности учебного процесса преподавательским составом в филиале ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледжс. Петровское по профессии 19.01.17 Повар, кондитер полностью соответствует требованиям ФГОС СПО.

5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И БИБЛИОТЕЧНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1 Библиотечно-информационное обеспечение

В библиотечном фонде ГБПОУ Стерлитамакского межотраслевого колледжа для реализации профессиональной образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена необходимой учебно-методической литературой и материалами по всем дисциплинам (модулям), представленным в учебном плане.

Каждая учебная дисциплина, предусмотренная ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена методическими материалами и контрольно оценочными средствами по утвержденной форме в соответствии с требованиями ФГОС: методические рекомендации для обучающихся, рекомендуемая литература, состоящая из основных и дополнительных источников; задания (при необходимости темы рефератов, курсовых работ); контрольные вопросы и примерные тесты для проверки полученных знаний, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы для студентов, методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ для обучающихся.

Учебный процесс обеспечивается фондами библиотеки колледжа. Комплектование единого фонда библиотеки ведется на основании «Положения о формировании библиотечного фонда» и в соответствии с Тематическим планом комплектования, который отражает профиль учебных дисциплин и тематику научно- исследовательских работ.

Библиотека имеет следующую структуру: читальный зал и абонемент учебной литературы. Общая площадь – 16,5 м².

В настоящее время общее количество библиотечного фонда: 283 экземпляров, в том числе:

- учебной литературы: 283 экз.
- периодические издания: 7 наименований.

Большинство учебников и учебных пособий выдается обучающимся через библиотеку колледжа. В читальном зале для студентов доступны монографии, научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных. Обучающиеся имеют доступ к контрольным экземплярам учебников по всем циклам дисциплин учебного плана профиля подготовки, которые имеются в библиотечном фонде читального зала библиотеки.

Обеспеченность учебной литературой, необходимой для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, соответствует нормативу - 0,5 экз. на одного обучающегося и 1 для дисциплин профессионального цикла. Источники учебной информации отвечают современным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

По дисциплинам всех циклов учебного плана данного профиля подготовки библиотека располагает основными учебниками и учебными пособиями.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочные и периодические издания.

Для студентов и преподавательского состава в читальном зале, на абонементе и на официальном сайте в специально отведенном подразделении оформляются постоянные выставки новых поступлений, тематические выставки на актуальные темы, проводятся дни информации и др.

В библиотеке установлено 1 персональный компьютер. В читальном зале для пользователей электронными ресурсами предоставлен 1 персональный компьютер.

№ В	Показатель	Количество
1	Количество наименований учебников и учебных пособий, изданных за последние 5 лет	52 (24 с безлимитным количеством подключений)
2	Количество наименований журналов	16555
3 В	Общее количество подключенных ЭБС	4
4	Возможности индивидуального неограниченного доступа к содержимому ЭБС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с предоставлением каждому обучающемуся возможности использования индивидуального логина и пароля для доступа к содержимому ЭБС в любое время и из любого места, в котором он находится, без ограничения возможностей доступа какими-либо помещениями, территорией, временем или продолжительностью доступа, точками доступа, IP-адресами и т.д	ДА
5	Возможность одновременного индивидуального доступа к содержимому ЭБС в соответствии с требованиями ФГОС	ДА
6	Возможность полнотекстового поиска по содержимому ЭБС	ДА
7	Возможность формирования статистического отчета по пользователям	ДА
8	Представление изданий с сохранением вида страниц (оригинальной верстки)	ДА
9	Возможность доступа к зарубежным периодическим изданиям	ДА

Выход в Интернет в библиотеке обеспечен. Из научных электронных библиотек нашим пользователям доступны: Научная электронная библиотека e-library.ru, электронная библиотека ГБУК Национальная библиотека им. А.-З.Валиди РБ (договор от 30.11.2013 года, бессрочно), электронно-библиотечная система «Электронное издательство ЮРАЙТ (договор № 3864 от 05.02.2019 г., на год).

Книгообеспеченность по ЭБС в разделе «Повара, кондитеры» составляет 24 названий электронных книг.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает периодические издания.

В фонде библиотеки представлены следующие ведущие журналы:

1. Кулинарный практикум
2. Скатерть-самобранка

Газеты:

1. Восход
2. Вестник образования России

Кроме перечисленных названий, имеется доступ к архиву журналов, которые

хранятся в читальном зале библиотеки:

1. Шеф-повар
2. Скатерть-самобранка

Кроме перечисленных названий, имеется доступ к электронным версиям журналов, открытого доступа, которые расположены на сайте НЭБ www.e-library.ru и пользователям библиотеки доступно 3109 наименований журналов. Из них по специальности 19.01.17 «Повар, кондитер» представлены следующие названия:

1. Микробиология
2. Актуальные вопросы переработки мясного и молочного сырья
3. Актуальные вопросы совершенствования технологий производства и переработки продукции сельского хозяйства
4. Безопасность и охрана труда
5. Вестник овощевода
6. Все о мясе
7. Зернобобовые и крупяные культуры
8. Кондитерское и хлебопекарное производство
9. Молочная промышленность
10. Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы
11. Гигиена и санитария

В ЭБС также студентам и профессорско-преподавательскому составу доступны полнотекстовые электронные версии журналов. Для специальности 19.01.17 «Повар, кондитер» представлены следующие названия:

1. Журнал органической химии
2. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
3. Индустрия питания
4. Инновации и продовольственная безопасность
5. Контроль качества продукции
6. Профессиональное образование и рынок труда
7. Вопросы питания

На сегодняшний день библиотека может предложить своим пользователям следующие информационные ресурсы (табл. 9). Также представлена информация о правообладателях и договорах на данные ресурсы (табл. 10):

Таблица 9. Информационные ресурсы библиотеки

№	Название	Краткая характеристика
1	Электронная библиотека ГБУК Национальная библиотека им. А.-З.Валиди РБ	Коллекция ЭБС: Башкирика, Башкирская книга, Библиографические пособия, Литература для детей и юношества, мультимедиа, периодические издания, рукописные издания.
2	Электронно-библиотечная система «Электронное издательство ЮРАЙТ»	1) Голубева, А. В. Русский язык и культура речи : учебник и практикум для СПО / А. В. Голубева ; под ред. А. В. Голубевой 2) Алхасов, Д. С. Теория и история физической культуры : учебник и практикум для СПО / Д. С. Алхасов 3) Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. 4) Поликарпова, Т. И. Основы экономики : учебник и практикум для СПО / Т. И.

	<p>Поликарпова</p> <p>5)Экономическая теория : учебник и практикум для СПО / Г. Е. Алпатов [и др.] ; под ред. Г. Е. Алпатова</p> <p>6)Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина</p> <p>7)Капустин, А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для СПО / А. Я. Капустин, К. М. Беликова ; под ред. А. Я. Капустина</p> <p>8)Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум для СПО / В. Н. Калуцков</p> <p>9)Данилов-Данильян, В. И. Экология : учебник и практикум для СПО / Н. Н. Митина, Б. М. Малашенков ; под ред. В. И. Данилова-Данильяна</p> <p>10)Киплик, Д. И. Техника живописи : учебник для СПО / Д. И. Киплик.</p> <p>11)Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева</p> <p>12)Основы коммерческой деятельности : учебник для СПО / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев</p> <p>13)Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для СПО / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин.</p> <p>14)Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова.</p> <p>15)Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учеб. пособие для СПО / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общ. ред. И. Н. Кима</p> <p>16)Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев</p> <p>17)Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева</p> <p>18)Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова</p>
--	---

		<p>19) Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учеб. пособие для СПО / Е. П. Кошевой.</p> <p>20) Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО</p> <p>21) Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева</p> <p>22) Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух.</p> <p>23) Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учеб. пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова.</p> <p>24) Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко</p>
3	Научная электронная библиотека e-library	Российские и зарубежные научные журналы, а также доклады на конференциях, монографии, учебные пособия, патенты, диссертации.
4	Электронно-библиотечная система «Лань»	Электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы, так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний.

Таблица 10. Сведения о праве пользования электронными ресурсами

№	Название ресурса	Сведения о договоре
1	Электронная библиотека ГБУК Национальная библиотека им. А.-З.Валиди РБ	договор от 30.11.2013 года, бессрочно
2	Электронно-библиотечная система «Электронное издательство ЮРАЙТ»	договор № 3864 от 05.02.2019 г., на год
3	Электронно-библиотечная система «Лань»	Есть в ГБПОУ СМК

Эти ресурсы доступны как в локальной сети колледжа, так и из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

5.2. Учебно-методическая работа

Методический кабинет филиала колледжа является центром научно-методической и педагогической работы преподавателей. Методическая работа направлена на повышение

качества и эффективности образовательного процесса, развитие творческого потенциала педагогического коллектива. В системе методической работы взаимосвязано работают методический совет, педагогический совет, советы отделений, методический кабинет, методическая комиссия.

Вся методическая работа колледжа координируется педагогическим советом, работа которого возобновляется ежегодно приказом директора колледжа. Общее руководство методической работой колледжа осуществляется председателем методической комиссии, состав которого ежегодно утверждается приказом директора.

Организация работы методического кабинета осуществляется по блокам: нормативная документация, система планирования методической работы, организационные мероприятия.

Методическая работа в колледже ведется систематически и в соответствии с индивидуальными планами повышения квалификации преподавателей, планами методической комиссии и корректируется зав.учебной части. В деятельности педагогического коллектива образовательного учреждения используются как традиционные формы методической работы (педагогические советы, методические советы, школа педагогического мастерства, школа начинающего педагога), так и инновационные, внедряются современные педагогические технологии, что способствует формированию положительной мотивации к обучению. Через работу методической комиссии обеспечивается планирование и организация методической работы, что способствует совершенствованию педагогического мастерства, внедрению педагогических и информационных технологий, организуется работа по созданию системы комплексного методического обеспечения специальности, формированию и реализации творческих практико-ориентированных проектов и исследовательских работ. Расширяется использование ИКТ в образовательном процессе.

Методическая комиссия организует свою работу по плану, который составляют на учебный год, рассматривается на заседании комиссии и утверждается зав. учебной части. Председателем методической комиссии является Козлов В. И.

Методическая тема колледжа: «Совершенствование качества профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих в условиях перехода на новые ФГОС». Эта тема достаточно актуальна и современна, сориентирована на повышение творческого потенциала педагога и обучающихся, позволяет не только повысить уровень подготовки и мастерства педагогов, но и поднять качество обучения.

Задачи методической комиссии общеобразовательных и специальных дисциплин:

1. Совершенствование деятельности по повышению эффективности и качества образовательных услуг в условиях реализации ФГОС СПО, профессиональных стандартов.

2. Разработка учебно-методической документации по реализации различных форм и методов обучения в образовательном процессе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

3. Целевая ориентация учебного процесса на формирование профессиональных и общих компетенций установленных ФГОС СПО:

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО и Профессиональных стандартов по реализуемым профессиям, работа над совершенствованием учебно-методической и информационной базы образовательных программ для реализации ФГОС СПО и ПС;

- разработка моделей взаимодействия Учреждения с работодателями по реализации вариативной части образовательной программы.

4. Проведение внутренней оценки качества образования в рамках подготовки к аккредитации.

5. Участие в реализации инновационных образовательных проектов; усиление научно-исследовательской и творческой деятельности преподавателей и обучающихся,

обеспечение положительных результатов в Республиканских, Всероссийских и Международных олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

6. Продолжение работы по созданию и совершенствованию фонда контрольно-оценочных средств в образовательном процессе с использованием современных форм оценивания.

7. Продолжение работы по созданию в колледже среды социально-психологической и физической комфортности, пропаганде здорового образа жизни; реализация программ по сохранению и укреплению здоровья обучающихся и преподавателей.

8. Содействие трудоустройству выпускников через развитие системы социального партнерства с организациями и предприятиями региона.

9. Обеспечение эффективности работы сайта колледжа, создание информационной прозрачности образовательного процесса.

Инновационные технологии используют в своей профессиональной деятельности все преподаватели. Широко применяют на занятиях практические приемы обучения, направленные на формирование профессиональных умений и навыков, таких как анализ производственных ситуаций, решение ситуационных задач, деловые и ролевые игры преподаватели, широко используются метод проектов, в котором доминирует исследовательская, практико-ориентированная, поисковая деятельность. Применяя метод проектов, преподаватели содействуют связи теории с практикой, обеспечивают лично-ориентированное профессиональное обучение, реализуют деятельностный подход. В ходе выполнения исследовательских заданий учебных проектов обучающиеся приобретают индивидуальный опыт творческой деятельности. О сформированности навыка творческой деятельности участников можно судить по результатам выполнения заданий проектов, а также по высокой мотивации творчества, которая проявилась в активной деятельности обучающихся.

В целях систематизации, закрепления полученных знаний, практических умений, развития самостоятельности и активности студентов проводится самостоятельная работа. Самостоятельная работа со студентами, работа кружков и спортивных секций, исследовательская и опытническая работа при лабораториях и кабинетах, научно-практические конференции – все это способствует развитию профессиональных компетенций.

В ходе проведения теоретических и практических учебных занятий преподаватели используют различные формы самостоятельной работы студентов: решение практических ситуаций, подготовка докладов, рефератов, работа с литературой, составление кроссвордов, выполнение чертежей, схем, графических работ и др. Преподавателями филиала колледжа самостоятельная работа обучающихся организуется через консультации, рекомендации к выполнению различных учебных занятий на базе учебных кабинетов и лабораторий.

В библиотеке филиала колледжа находятся конспекты, лекции по отдельным темам, актуальным вопросам, разделам учебных дисциплин, составленные преподавателями, которые широко используются обучающимися в процессе учебной деятельности. Обучающиеся и преподаватели колледжа имеет доступ к сети Интернет.

Цель профессионально ориентированной технологии – обеспечить профессиональное становление личности современного конкурентноспособного рабочего, служащего, готового к полноценной профессиональной, управленческой, производственно-технологической, научно-методической, исследовательской деятельности.

Традиционным видом методической работы является проведение предметных недель. Здесь используются разнообразные методы и формы, такие как викторины, беседы, олимпиады, заседания круглого стола, конференции, выставки, выпуск стенных газет, встречи с работодателями и специалистами организаций.

Методическую работу в филиале колледже ведут все преподаватели. Ежегодно они оформляют учебно-методические комплексы дисциплин, разрабатывают методические указания и рекомендации, учебные и методические пособия, методические разработки. Конспекты лекций по учебным дисциплинам находятся в читальном зале колледжа и используются обучающимися при подготовке к занятиям. Инструкционно – технологические карты лабораторных и практических занятий, материалы контроля знаний обучающихся, учебно-методические комплексы и др. находятся при соответствующих лабораториях и кабинетах.

В целях повышения квалификации и обмена опытом работы в колледже организовано посещение и взаимопосещение занятий. В методическом кабинете находятся папки – накопители каждого преподавателя, в которых содержатся методические паспорта, характеристики, заявления, аттестационные листы, грамоты, свидетельства о повышении квалификации, рефераты, доклады, выступления, материалы участия в различных конкурсах и др. Составной частью научно-методической работы являются ежегодные публикации преподавателей в различных изданиях и сборниках материалов научно-практических конференций.

Высокий уровень знаний и умений, творчества, активности и инициативы преподавателей и обучающихся данной профессии неоднократно подтверждался многочисленными победами на различных конкурсах и олимпиадах:

№ пп	Наименование мероприятия (полное название)	Дата проведения	Место проведения	Название коллектива, ФИО руководителя, участника	Результат
			Федеральный уровень		
1.	Всероссийское тестирование педагогов 2018	2018 год	Единый урок	Зав.уч.частью Ишкулова Гульчира Инсафовна, преподаватели Назарова Ляйсан Рамилевна- английский язык, Рафикова Регина Юнировна- история ,обществознание	Дипломы
2.	Всероссийский интернет-олимпиады «Солнечный свет» по биологии «Наследственность и изменчивость организма»	26.10.2018	Международный педагогический портал «Солнечный свет»	Группа №2 Андриянов Андрей Владимирович. Преподаватель Ибатуллин Флюр Мухтарович	Диплом, 1 место
3.	Всероссийская олимпиада «Кулинария»	01.11.2018	г.Красноярск Международное СМИ «Росмедаль»	Мастер п/о Ильясова Флюра Фарвазетдиновна	Диплом, 1 место
4.	В международном сетевом издании «Росмедаль» работу: Методическая	06.11.2018	г.Красноярск Международное СМИ «Росмедаль»	Мастер п/о Ильясова Флюра Фарвазетдиновна	Свидетельство

	разработка программы по учебной практике ПМ.07				
5.	«Инфоурок»: Методическая разработка по истории на тему «Гражданская война в России»	06.11.2018	г.Смоленск Департаментом Смоленской области по образованию и науке	Преподаватель Рафикова Регина Юнировна	Свидетельство
6.	Инфоурок в рамках Проекта Минфина России «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации»	08.11.2018	г.Смоленск Департаментом Смоленской области по образованию и науке	Преподаватель Рафикова Регина Юнировна	Благодарственное письмо
7.	Международный конкурс «Кулинария»	08.11.2018	г.Касноярск, международный педагогический портал	Мастер п/о Ильясова Флюра Фарвазетдиновна, группа №6 Семенова Алевтина Андреевна	Диплом, 1 место
8.	Международный конкурс «Кулинария»	08.11.2018	Касноярск, международный педагогический портал «Солнечный свет»	Мастер п/о Ильясова Флюра Фарвазетдиновна, группа №6 Рахматуллова Анита Фаритовна	Диплом, 2 место
9.	Международный педагогический портал «Солнечный свет»	08.11.2018	Красноярск, международный педагогический портал «Солнечный свет»	Мастер п/о Ильясова Флюра Фарвазетдиновна	Сертификат
11.	Всероссийская олимпиада по дисциплине «История России!»	09.11.2018	«Организатор конкурсов «Мир Олимпиад»Все российское СМИ Образовательный портал	Преподаватель Рафикова Регина Юнировна, группа №1 Лутов Дим Дамирович	Диплом, 1 место
12.	Манифесту о качестве «Инфоурок» видеолекция «Психолого-педагогические аспекты	28.11.2018	г.Смоленск Манифестом о качестве «Инфоурок»	Преподаватель Рафикова Регина Юнировна	Свидетельство

	инклюзивного образования по ФГОС»				
13.	V Международный квест по цифровой грамотности «Сетевичок»- осень 2018		Всероссийское детское общественное движение «Страна молодых	Группа №4 Хохлов Марк, Зайнуллина Эльмира, Мазенкова Евгения, Рахматуллова Ямиля, Шагиев Артур, группам №1 Левашов Николай, Зайнуллин Руслан, Биткулов Олег, Сабитов Равиль, Лутов Дим, группа №2 Кутлугузин Марсель, Галимова Альбина,	Дипломы
14.	IV Национальная премия в сфере информационного контента «Премия Сетевичок»		Всероссийское детское общественное движение «Страна молодых	Хохлов Марк Альбертович, Зайнуллина Эльмира, Мазенкова Евгения, Рахматуллова Ямиля, Галимова Альбина, Кутлугузин Марсель, Левашов Николай, Зайнуллин Руслан, Шагиев Артур	Диплом
15.	Всероссийская олимпиада по дисциплине «История России»проводимой на портале дистанционных олимпиад и конкурсов «Мир-Олимпиад» в 2018-2019 учебному году		Мир Олимпиад-Всероссийское СМИ РФ	Преподаватель Рафикова Регина Юнировна	Благодарственное письмо
16	«Всероссийская олимпиада по английскому языку»	Ноябрь 2018 года		Преподаватель Назарова Ляйсан Рамилевна, группа №1 Андриянов Андрей Владимирович	Участие
17	Всероссийская олимпиада по истории 100-летие образование РБ	Декабрь 2018года		Преподаватель Рафикова Регина Юнировна-организатор олимпиады, группа №4 Филиппова Мария, Зайнуллина Эльмира Ахметовна, Литвинова Светлана Аликовна, Рахматуллова Ямиля Фаритовна, Галимова Альбина Руфкатовна	Свидетельство Диплом 3 степени. Диплом 3 степени Сертификат Сертификат

					Сертификат
18	Всероссийская контрольная работа по информационной безопасности единого урока «Безопасности в сети интернет»	2018	Общероссийское детское общественное движение «Страна молодых»	Галимова Альбина, Давлетшин Ильдар, Кутлугузин Марсель, Никишин Иван, Рахматуллин Салават, Биткулов Олег, Лутов Дим, Набиуллин Ильмир, Руслан Зайнуллин, Сабитов Равиль, Шагиев Артур, Мазенкова Евгения, Зайнуллина Эльмира, Рахматуллова Ямиля, Рыбакова Олеся, Жабин Алексей, Балякин Юрий.	Дипломы
			Республиканский уровень		
1.	Отборочный этап IV регионального чемпионата «Молодые профессионалы (Wordskills Russia) Республика Башкортостан Компетенция «Поварское дело»	30.10.2018	г. Уфа ГБПОУ Уфимский колледж отраслевых технологий	Сидорова Елена Викторовна группа № 4	13 место Сертификат участника Сидорова Е. В., Сертификат преподаватель Ильясова Ф. Ф.
2.	Республиканский конкурс учебно-исследовательских работ по математике	28.11.2018 по 10.12.2018г	г.Уфа, ГАУ ДПО ИРО РБ	Преподаватель Шайхутдинова Люция Зуфаровна, группа №4 Сидорова Елена Викторовна	1 место
			Региональный уровень		
1.	Осенний легкоатлетический кросс «Петровское кольцо» посвященное Дню Республики Башкортостан СП Петровский сельсовет МР Ишимбайский район РБ	10 октября 2018 г.	село Петровское	Команда обучающихся филиала ГБПОУ СМК с. Петровское: Рахматуллин Салават, Миниярова Алина, Рахматуллова Анита, Андриянов Александр, Кутлугузин Марсель. Руководитель: Ибатуллин Флюр Мухтарович	Вымпелы участника пробега
			Внутри учебного заведения,		
1.	Осенний кросс	9 октября 2018 г	Филиал колледжа	Команда обучающихся филиала ГБПОУ СМК с.	Почетные грамоты

				Петровское: Рахматуллин Салават, Миниярова Алина, Рахматуллова Анита, Андрянов Александр, Кутлугузин Марсель. Руководитель: Ибатуллин Флюр Мухтарович	
2.					
			Семинары, конференции публикации		
1.	«Мега Талант»Вебинар «Презентация на уроке: Практические советы и техники»	31.10.2018		Преподаватель Назарова Ляйсан Рамилевна	Свидетельств о
			Курсы повышения квалификаци и		
1.	Использование современных ИКТ в образовательном процессе в условиях реализации ФГОС	24.12.2018	г. Бийск	Преподаватель Назарова Ляйсан Рамилевна	Удостоверени е № 222406792292
			Стажировка		

5.3. Программно-информационное обеспечение учебного процесса

В ходе освоения ППКРС по специальности ФГОС СПО преподаватели активно используют в учебном процессе различные информационно-коммуникационные технологии: электронные учебники, видеоматериалы, компьютерные программы профессиональной направленности.

В процессе обучения используется следующее программное обеспечение: Windows 7, Microsoft Office , Acrobat Reader 9.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к сети Интернет.

5.4. Материально-техническая база

Филиал ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся в рамках ФГОС СПО по профессии.

№	Наименование
	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	иностранного языка
3	истории, обществознания, экономики и права
4	башкирского языка
5	основ безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности
6	математики, физики, химии, биологии
7	информатики
8	технологии кулинарного производства
9	технологии кондитерского производства
	Лаборатории:
1	микробиологии, санитарии и гигиены
2	товароведения продовольственных товаров
3	технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Все кабинеты и лаборатории соответствуют санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Образовательный процесс организован в главном корпусе. Для обеспечения образовательной деятельности колледж располагает учебно-лабораторными корпусами общей площадью 968 кв.м, библиотекой с читальным залом на 18 мест и выходом в интернет, столовой на 90 посадочных мест, спортивный зал, спортивная площадка открытого типа - 1; медицинским пунктом, которые соответствуют требованиям санитарным и противопожарным правилам и нормам. Помещения для ведения образовательной деятельности закреплены за колледжем на праве оперативного управления.

Учебно-производственная база по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представлена 8 учебными кабинетами по профессии.

В целях компьютеризации учебного процесса в колледже создан 1 компьютерный кабинет, подключен к сети Интернет и оборудован мультимедийным проектором, интерактивной доской. Персональные компьютеры обновлены в качественном составе, увеличилось их количество. Обучающимся доступна вся материально-техническая база колледжа (библиотеки, читальные залы с высокоскоростным выходом в интернет, компьютерный класс, лаборатории, спортивные и тренажерные залы, столовая).

Требования ФГОС СПО по перечню и оснащению кабинетов, лабораторий, учебных и учебно-производственных мастерских выполняется.

6. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Воспитательная работа в филиале ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское проводится в соответствии с Законом Российской Федерации и Республики Башкортостан «Об образовании», Международной конвенцией о правах и основных свободах человека, государственной программой «Патриотическое воспитание

граждан Российской Федерации» на 2016-2020 г.г. и локальными актами.

Основная задача филиала ГБПОУ Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское - подготовка обучающихся к предстоящей трудовой деятельности, т.е. формирование рабочего в результате его обучения и воспитания в процессе теоретической и практической подготовки, производственной практики и во внеучебное время.

За основу в планировании воспитательной работы филиала взята концепция модернизации российского образования, которая предписывает внедрение компетенции и компетентного подхода, формирование новой системы универсальных знаний, умений, навыков, а также опыт самостоятельной деятельности и личной ответственности обучающихся, т.е. современные ключевые компетенции. В воспитательной работе выделены свои ключевые компетенции, которые тесно переплетаются с образовательными (в части общих компетенций).

Приоритетным в воспитании современной молодежи является духовно-нравственное становление, подготовка ее к самостоятельной жизни.

Одним из ведущих направлений системы СПО признается совершенствование воспитания как неотъемлемой части целостного образовательного процесса на основе принципов гуманизма, направленность воспитания на развитие социальной и культурной компетентности личности.

В настоящее время достижение этих целей осуществляется по основным направлениям воспитательной работы в соответствии с разработанной и утвержденной комплексной программой воспитания и самовоспитания обучающихся на весь период обучения - концепцией гражданско-патриотического воспитания:

- на первых курсах изучается уровень воспитанности студентов, их способности, их физиологические особенности и потенциальные возможности, оказывается помощь обучающимся в адаптации к новым условиям обучения и проживания путем создания в колледже благоприятного психологического климата. Здесь проводятся такие мероприятия как: тестирование, анкетирование, посещение музеев, встречи с выпускниками колледжа, психодиагностика, работа с родителями и многое другое;

- на втором курсе проводится работа над созданием условий для совершенствования коллективных взаимоотношений, направленных на организацию самоуправления, развитие организаторских способностей, воспитание осознанного отношения к избранной профессии. Для осуществления этих задач проводятся мероприятия: участие в художественной самодеятельности, спортивных мероприятиях, КВН, проведение тематических классных часов, психологических тренингов, участие в конкурсах, олимпиадах, организация выставок и др.;

- на третьих курсах каждый классный руководитель и все структуры работают над развитием у обучающихся специфических, в зависимости от выбранной профессии, способностей и общечеловеческих нравственных потребностей в доброте, милосердии, ответственности, чувстве профессиональной чести, в умении общаться, в уважении традиции своего народа, глубокого уважении к законности и праву. Это осуществляется через систему мероприятий: волонтерском движении, в смотрах-конкурсах, научно-исследовательской работе, оборудовании кабинетов, творческой работе; воспитание честного отношения к делу, приверженности выбранной профессии, увлеченности и творческой активности, самосовершенствования и высокого профессионализма. Основными методами воспитания на данной стадии в колледже являются: разработка и защита проектов, творческие игры, участие в научно-практических конференциях, семинарах и т.д.

На основе концепции разработаны годовые планы всех структурных подразделений.

Воспитательная работа направлена на формирование у студентов общечеловеческих ценностей, сущность которых раскрывается через конкретные задачи:

- воспитание всесторонне образованных рабочих, способных работать в условиях

рыночной экономики;

- воспитание у обучающихся профессионального долга, чувства гордости за избранную профессию, гражданственности;
- совершенствование студенческого самоуправления коллектива учебной группы;
- демократизация, гуманизация и индивидуализация воспитательного процесса, формирование гармонически развитой личности.

Воспитательная работа как неотъемлемая часть всего образовательного процесса осуществляется на всех уровнях: систему управления представляют, как административные структуры, так и общественные объединения.

Такая система воспитательной деятельности дает возможность обеспечить единство, целостность и преемственность в развитии всей воспитательной системы в филиале колледжа.

В условиях реализации ФГОС нового поколения важное место отводится развитию социального партнерства, для реализации воспитательных компетенций. Социальное партнерство в воспитательной деятельности – это не только установление связей и партнерских отношений с работодателем, а прежде всего, установление связей с молодежными объединениями и организациями, социальными институтами городов и районов республики, вхождение в глобальное информационное пространство. Оно развивается в колледже через студенческое самоуправление и различные формы коллективной самоорганизации молодежи, реализации ее интеллектуального, творческого потенциала, профессиональной компетенции и социальной активности.

Мы сотрудничаем:

- с городским и республиканским отделами по делам молодежи;
- с районным отделом культуры и учреждениями культуры города и республики;
- с городскими общественными национальными центрами;
- с городским и районными отделами образования; отделами опеки;
- с городским и республиканским комитетом по делам физической культуры и спорта;
- с отделом КДН ОМВД, УФС РФ по РБ по контролю за оборотом наркотиков, районной поликлиникой, военкоматом;
- с отделами сельского хозяйства администраций базовых районов Республики Башкортостан и др.

Важное место в воспитательной работе занимает работа с общественными организациями и родителями обучающихся.

Ежегодно на педагогических советах рассматриваются все проблемные актуальные вопросы и состояние воспитательной работы: адаптация обучающихся-первокурсников в условиях филиала колледжа, состояние сохранности контингента, состояние профилактической работы, диагностика личности обучающихся – первокурсников.

Совет профилактики правонарушений и Общественный наркологический пост (ОНП) - корректируют отклонения в развитии и поведении обучающихся. Заседания Совета профилактики проводятся ежемесячно.

Обучающиеся совместно с педагогами филиала колледжа работают в тесном контакте с отделом по молодежной политике администрации г. Ишимбай и Ишимбайского района РБ, а также совместно с комитетом по физической культуре, спорту и туризму муниципального района Ишимбайский район, с ОМВД России по г. Ишимбай и Ишимбайскому району. Классные руководители, администрация также проводит воспитательную работу в тесном контакте с родителями обучающихся.

Организация работы по профилактике асоциальных явлений в филиале колледжа направлена на формирование здорового образа жизни. С этой целью в филиале колледжа проводится комплексная работа.

- беседа с демонстрацией и обсуждением фильмов о вреде наркотиков, курения с

приглашением специалистов УФС РФ по РБ по контролю за оборотом наркотиков, психолога;

- операция «Подросток»;
- акции «День без табака», «Поменяй сигарету на ручку»;
- конкурс стенгазет,
- выставки в читальном зале «Я выбираю жизнь» (библиотекарь Рафикова Р. Ю.) и др.

С целью формирования дисциплины, предупреждения правонарушений, а именно вымогательства и адаптации обучающихся-первокурсников, с начала учебного года регулярно организовано дежурство в учебном корпусе классных руководителей, преподавателей, администрации.

Актуально в настоящее время проведение интернет-уроков «Доброта», «Мы против коррупции». Также проводится онлайн-анкетирование, социологические опросы обучающихся колледжа на предмет употребления наркотических средств.

В филиале колледжа разработаны и утверждены Положение о Совете профилактики правонарушений, Положение о наркологическом посте. В состав СПП колледжа входят председатель (заведующий филиалом Якупов Р. Г.), члены совета: участковый инспектор Аюпов А.Г., инспектор ОДН Ишимбайского района Гайсина Г. Н., зав.уч. части Ишкулова Г. И., секретарь учебной части Губайдуллина Р. М. В состав СП и НП кроме выше указанных членов, входит фельдшер филиала колледжа Валиева Г. Н.

В колледже ежегодно проводится социально-психологическое тестирование на предмет выявления наркопотребления.

Основной задачей совета профилактики правонарушений и общественного наркологического поста является поддержание дисциплины, предупреждение правонарушений и употребления наркотиков среди обучающихся. Члены совета совместно с классными руководителями ведут работу со обучающимися, склонными к правонарушениям. На советы приглашают нарушителей дисциплины (прогульщиков, неуспевающих по результатам ежемесячной аттестации). Кроме того, педагог-психолог Трушина М.И. проводит большую психологическую (коррекционную, адаптационную) и профилактическую работу с обучающимися из «группы риска», обучающимися - сиротами. С каждым годом число сирот в колледже увеличивается. С каждым из них возникали психологические проблемы: сложности в учебе, конфликты с опекунами, сложности в общении, склонность к правонарушениям и др. Совместными усилиями эти проблемы разрешаются успешно в пользу сирот и детей оставшихся без попечения родителей.

В течение года проводится работа по профилактике суицида среди обучающихся: по обучению педагогического коллектива методам профилактики проблем девиантного поведения, инструктажи по охране жизни и здоровья обучающихся и сотрудников, проверка ТБ и состояния спортивного инвентаря, закрепления оборудования, а также обеспечение медицинского контроля проведения учебных, тренировочных занятий и проведения мероприятий. Проведена диагностика с целью выявления «группы риска суицидального поведения» среди обучающихся, проведена психолого-педагогическая работа с родителями и классными руководителями по предупреждению и профилактике суицида.

Большое внимание в колледже обращается на организацию разъяснительной работы среди обучающихся об уголовной и административной ответственности за националистические и иные экстремистские проявления с привлечением сотрудников ОМВД и отдела по молодежной политике. Проведены лекции на правовые темы по профилактике проявлений экстремизма, терроризма, преступлений против личности и др. Усилена работа по соблюдению паспортного режима в общежитиях, пропускного режима в учебный корпус и на территорию филиала колледжа.

Благодаря этим мерам ежегодно сокращается количество правонарушений, снижается преступность среди обучающихся нашего колледжа. В отчетном году не было

случаев выбытия обучающихся по причине вымогательства, не зарегистрированы случаи употребления наркотиков в нашем учебном заведении.

Состояние работы по профилактике правонарушений среди обучающихся регулярно обсуждается на педсоветах, советах отделений, где делается подробный анализ каждого правонарушения и ставится соответствующая оценка организации этой работы.

В колледже ведется активная спортивно-массовая работа. Для организации спортивно-массовой работы имеется спортивный зал, тренажерный зал, спортивная площадка. Для проведения занятий по всей программе имеется необходимое оборудование и инвентарь. Спортсмены колледжа принимают участие во всех видах соревнований среди учреждений СПО г. Ишимбай и Ишимбайского района.

Все воспитательные мероприятия проводятся с целью привития любви к избранной профессии, изучаемых дисциплин, развития инициативы, творческих и организаторских способностей студенческой молодежи. Как правило, эти мероприятия проходят очень интересно, насыщенно, включают олимпиады, конкурсы, КВН. В группах создается творческая, соревновательная атмосфера.

Большое внимание уделяется в филиале колледжа трудовому воспитанию. Ежегодно весной формируются трудовые отряды по выполнению сельскохозяйственных работ. Так, на летний период создаются трудовые отряды из групп первого курса для ухода и сбора урожая на приусадебном участке и благоустройства территории филиала колледжа.

Важное место в филиале колледжа уделяется привитию любви к избранной профессии. Эта работа начинается с проведения вечера посвящения в студенты «А ну-ка, новичок!» С целью привлечения молодежи к обучению профессиям ежегодно проводятся встречи с выпускниками школ базовых районов. С первых курсов для адаптации и привития любви к своей профессии проводятся открытые мероприятия с приглашением выпускников и специалистов. Традиционными стали в колледже встречи представителей Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан, руководителями Отделов АПК районов, руководителями предприятий с обучающимися.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию обучающихся. Ведется поисковая, просветительская, оформительская работа. В начале учебного года проводятся тематические и обзорные экскурсии для первокурсников, в «День пожилых» - для ветеранов. С февраля по май месяцы проводятся «Дни открытых дверей» для выпускников школ базовых районов. В целях улучшения патриотического воспитания, в колледже регулярно проводятся встречи с вдовами участников Великой Отечественной войны.

Содействие трудоустройству молодежи, социальная поддержка обучающихся – еще одно направление работы с обучающимися. Здесь тоже имеются определенные сдвиги в лучшую сторону. Наши студенты имеют возможность проходить производственную практику на заводах, сельскохозяйственных предприятиях, организациях по профилю профессии. Поддерживается тесный контакт с центром занятости, высшими учебными заведениями республики, куда многие выпускники изъявили желание поступить для продолжения учёбы.

В колледже разработана система материального поощрения успешно обучающимся: отличникам установлена стипендия в размере 1500 рублей в месяц, успевающим на отлично и хорошо – 900 рублей, успевающими только на хорошо - 620 рублей. Также за достигнутые результаты в общественной, творческой, исследовательской деятельности обучающиеся поощряются денежной премией в размере до 2000 рублей. Малоимущим студентам выплачивается ежемесячно социальная стипендия, нуждающимся, кроме того материальная помощь.

По установившейся традиции учебный год ежегодно заканчивается национальным праздничным мероприятием «Студенческий сабантуй» с участием обучающихся всех подразделений колледжа.

Вся воспитательная работа с обучающимися колледжа направлена на формирование личности, гражданина своей Родины, формирование здорового образа жизни. Главная цель нашего учебного заведения: выпустить рабочего грамотного, культурного, самостоятельного, способного найти свое достойное место в жизни.

7. ВЫВОДЫ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

На основании проведенного самообследования содержания и качества подготовки обучающихся филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Стерлитамакский межотраслевой колледж с. Петровское по профессии 19.01.17 Повар, кондитер соответствует требованиям ФГОС СПО комиссией сделаны следующие выводы:

1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности по реализации ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, структура и система управления Колледжа позволяет обеспечить качественную подготовку квалифицированных рабочих, служащих, востребованных на региональном рынке труда.
2. Филиал ГБПОУ СМК с. Петровское обеспечивает реализацию ППКРС ФГОС СПО базовой подготовки.
3. Структура и содержание ППКРС соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.
4. Качество подготовки обучающихся, представленных в самообследовании, соответствует требованиям ФГОС СПО.
5. ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обеспечена педагогическими кадрами, реализующими подготовку обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО.
6. Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение учебного процесса соответствует требованиям ФГОС СПО.
7. Социокультурная среда филиала колледжа создает благоприятные условия для подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Члены комиссии:

Р. Ю. Каримов

Р. Г. Якупов

Г. И. Ишкулова

Р.Ю. Рафикова

В. И. Козлов

ПРИЛОЖЕНИЯ

**Обеспечение образовательного процесса по ПКРС учебной и учебно-методической
литературой профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Среднее количество названий источников	Носитель (материальный, электронный)	Соответствие требованиям устареваемости и литературы (5 лет)	Средний коэффициент книгообеспече нности
Общеобразовательный цикл				
Базовые дисциплины				
Русский язык и литература. Русский язык.	1+1	электронный +материальный	соответствует	100%
Русский язык и литература. Литература	2	материальный	соответствует	100%
Английский язык	1	материальный	соответствует	100%
История	2	материальный	соответствует	100%
Физическая культура	1	электронный	соответствует	100%

Основы безопасности жизнедеятельности	1+1	материальный	соответствует	100%
Физика	1	материальный	соответствует	100%
Химия	1	материальный	соответствует	100%
Биология	1	материальный	соответствует	100%
Обществознание	1+1	материальный	соответствует	100%
Экономика	1+2	материальный+ электронный	соответствует	100%
Право	1+2	материальный+ электронный	соответствует	100%
Башкирский язык	1+1	материальный	соответствует	100%
Профильные дисциплины				
Математика	1+1	материальный	соответствует	100%
Информатика и ИКТ	1+1	материальный +электронный	соответствует	100%
География	1	электронный	соответствует	100%
Профессиональный цикл				
Общепрофессиональные дисциплины				
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1+3	Материальный +электронный	соответствует	100%
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	1+3	материальный +электронный	соответствует	100%

Техническое оснащение и организация рабочего места	2	электронный	соответствует	100%
Экономические и правовые основы производственной деятельности	1+1	Электронный+ материальный	соответствует	100%
Безопасность жизнедеятельности	1+1	материальный	соответствует	100%
Профессиональные модули				
Приготовление блюд из овощей и грибов				
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Производственная практика	1+3	Материальный+ электронный	Соответствует,	100%
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+3	Материальный+	соответствует	100%

Производственная практика	1+3	электронный	соответствует	100%
Приготовление супов и соусов				
Технология приготовления супов и соусов	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Производственная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Приготовление блюд из рыбы				
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Производственная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы				
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%

Производственная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок				
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Производственная практика	1+3	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Приготовление сладких блюд и напитков				
Технология приготовления сладких блюд и напитков	1+2	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	1+2	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Производственная практика	1+2	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2+2	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Учебная практика	2+2	Материальный+ электронный	соответствует	100%
Производственная практика	2+2	Материальный+ электронный	соответствует	100%

Вывод: Обеспеченность обучающихся учебной литературой, необходимой для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, соответствует нормативу - 0,5 экз. на одного студента и 1 для дисциплин профессионального цикла. Источники учебной информации отвечают современным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Стерлитамакский межотраслевой колледж

(наименование образовательного учреждения)

ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

(по циклу общепрофессиональных дисциплин)

Профессия		Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2018 году											При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году										
код	наименование			количество опрош. студ.		отл.		Хор.		Удовл.		Неуд.		Средний балл	количество опрош. студ.		Отл.		Хор.		Удовл.		Неуд.		Средний балл
				абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
19.01.17	Повар, кондитер	3	42	42	100	9	21,5	23	54,8	10	23,8	0	0	3,9											
В среднем по профессии		3	42	42	100	9	21,8	23	54,8	10	23,8	0	0	3,9											
В среднем по колледжу		3	42	42	100	9	21,6	23	54,8	10	23,8	0	0	3,9											

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж

 Р.Ю.Каримов

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Стерлитамакский межотраслевой колледж

(наименование образовательного учреждения)

ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

(цикл общепрофессиональных дисциплин)

Профессия **19.01.17 Повар, кондитер**

Наименование дисциплины	курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2018 году											При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году											
			количество опрош. Студентов		отлично		хорошо		удовл.		неуд.		Средний балл	количество опрош. Студентов		отлично		хорошо		удовл.		неуд.		Средний балл	
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Средний балл	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	Средний балл	
Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	21	21	100	4	19,1	12	57,1	5	23,8	0	0	3,9												
Безопасность жизнедеятельности	3	21	21	100	5	23,8	11	52,4	5	23,8	0	0	4,0												
В среднем по курсу	3	42	42	100	9	21,6	23	54,8	10	23,8	0	0	3,9												
В среднем по циклу		42	42	100	9	21,6	23	54,8	10	23,8	0	0	3,9												

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж

 Р.Ю.Каримов

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Стерлитамакский межотраслевой колледж

(наименование образовательного учреждения)

ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ
(по циклу профессиональных модулей)

Профессия		Курс	Кон- тин- гент сту- ден- тов	При самообследовании в 2018 году											При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году										
код	наименова- ние			количество опрош. студ.		отл.		Хор.		Удовл.		Неуд.		Средний балл	количес- тво опрошхт уд.		Отл.		Хор.		Удовл.		Неуд.		Средний балл
				абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
19.01. 17	Повар, кондитер	3	42	42	100	14	33,3	19	45,3	9	21,4	0	0	4,1											
В среднем по профессии		3	42	42	100	14	33,3	19	45,3	9	21,4	0	0	4,1											
В среднем по колледжу		3	42	42	100	14	33,3	19	45,3	9	21,4	0	0	4,1											

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж



Р.Ю.Каримов

(наименование образовательного учреждения)

ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

(цикл профессиональных модулей)

профессия **19.01.17 Повар, кондитер**

Наименование дисциплины	курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2018 году										При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году											
			количество опрош. студентов		отлично		хорошо		удовл.		неуд.		Средний балл	количество опрош. студенто в		отлично		хорошо		удовл.		неуд.		Средний балл
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	3	21	21	100	8	38,1	8	38,1	5	23,8	0	0	4,1											
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3	21	21	100	6	28,6	11	52,4	4	19	0	0	4,1											
В среднем по курсу	3	42	42	100	14	33,3	19	45,3	9	21,4	0	0	4,1											
В среднем по циклу		42	42	100	14	33,3	19	45,3	9	21,4	0	0	4,1											

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж

 Р.Ю.Каримов

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Стерлитамакский межотраслевой колледж

(наименование образовательного учреждения)

ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

(по циклу общеобразовательных дисциплин)

Профессия		Курс	Кон-тин-гент студ-ентов	При самообследовании в 2018 году											При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году										
код	наименова-ние			количество опрош. студ.		отл.		хор.		удовл.		неуд.		Средний балл	количес-тво опрош студ.		отл.		хор.		удовл.		неуд.		Средний балл
				абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
19.01.17	Повар, кондитер	3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											
В среднем по профессии		3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											
В среднем по колледжу		3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж

 Р.Ю.Каримов

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Стерлитамакский межотраслевой колледж

(наименование образовательного учреждения)

ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

(цикл общеобразовательных дисциплин)

Профессия 19.01.17 **Повар, кондитер**

Наименование дисциплины	Курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2018 году										Средний	При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году										
			количество		отл.		хор.		удовл.		неуд.			количество		отл.		хор.		удовл.		неуд.		
			абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%		абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
Право	3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											
В среднем по курсу	3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											
В среднем по курсу	3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											
В среднем по циклу		21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0											

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж

 Р.Ю.Каримов

наименование образовательного учреждения
ИТОГОВЫЕ ДАННЫЕ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ
 по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Наименование	курс	Контингент студентов	При самообследовании в 2018 году										Средний балл	При Государственной аттестационной экспертизе в 2019 году										Средний балл	
			Кол-во опрош. студ.		отлично		хорошо		удовл.		неудовл.			Кол-во опрош		отлично		хорошо		удовл.		неудовл.			
			Абс	%	Абс.	%	Абс.	%	Абс	%	Аб	%		Аб	%	Абс.	%	Абс.	%	Абс.	%	Абс.	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
Цикл общеобразовательных дисциплин	3	21	21	100	4	19,0	13	62,0	4	19,0	0	0	4,0												
Цикл математических и общих естественнонаучных дисциплин																									
Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин																									
Цикл общепрофессиональных дисциплин	3	42	42	100	9	21,6	23	54,8	10	23,8	0	0	3,9												
Цикл профессиональных модулей	3	42	42	100	14	33,3	19	45,3	9	21,4	0	0	4,1												
В среднем по профессии	3	105	105	100	27	24,6	55	54,0	23	21,4	0	0	4,0												

Директор ГБПОУ Стерлитамакский
межотраслевой колледж

 Р.Ю.Каримов