

**Отчетные показатели к премированию директора Государственного
бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
Пальчук Марины Ивановны
за I квартал 2015 года**

№	Показатели	Размер премии в случае выполнения показателя (в % от должностного оклада руководителя учреждения)	Оценка руководителя структурного подразделения, курирующего подведомственное учреждение	Конкретные достижения согласно показателям
1.	Успешное и добросовестное исполнение руководителем своих должностных обязанностей в соответствующем периоде	15		В полном объеме обеспечено функционирование организационно-правовой, финансово-экономической, материально-технической, учебно-воспитательной, научно-методической деятельности образовательной организации с высокими показателями оаботы
2.	Инициатива, творчество и применение в работе современных форм и методов организации труда	20		<p>Администрация колледжа, для осуществления своевременного и качественного процесса вхождения в законодательное поле Российской Федерации, прошла курсы повышения квалификации по следующим направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Организация образовательного процесса в рамках реализации ФГОС 3+ СПО и подготовка к аккредитации образовательной организации СПО в рамках современных требований нормативных документов Министерства образования и науки РФ и новые методики проведения аккредитации в СПО по ФГОС 3+ – директор колледжа Пальчук М.И., старшие мастера – Аблаева Л.Э., Сафонова Т.И. ▪ Особенности проведения практики в

				<p>СПО в соответствии с требованиями ФГОС 3+» – директор колледжа Пальчук М.И., старшие мастера – Аблаева Л.Э., Сафонова Т.И.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Организация образовательного процесса в рамках реализации ФГОС 3+ СПО и подготовка к аккредитации образовательной организации СПО в рамках современных требований нормативных документов Министерства образования и науки РФ и новые методики проведения аккредитации в СПО по ФГОС 3+ – директор колледжа Пальчук М.И., зам. директора по УМР – Артюхова А.С. ▪ Управление государственными профессиональными образовательными организациями в условиях проведения реформ бюджетного процесса – директор колледжа Пальчук М.И., зам. директора по УМР – Артюхова А.С., зам. главного бухгалтера – Басманова И.А. ▪ Новые технологии в общественном питании Cook&Chill и Sous Vide с элементами дистанционных технологий обучения по профессии «Повар, кондитер» – мастера производственного обучения Халимонова В.С., Захарова О.В.
3.	Достижение высоких результатов в работе за соответствующий период, в соответствии с критериями и показателями эффективности	25,5		<p>За отчетный период заключены трудовые договора с работниками колледжа, разработаны и утверждены следующие нормативно-правовые документы образовательной организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ штатное расписание; ▪ должностные инструкции работников учреждения; ▪ антитеррористический паспорт колледжа; ▪ программа работы с Федеральным списком экстремистских материалов; ▪ инструкция по охране труда при эксплуатации не электротехническим персоналом установок, оборудования, подключенных к электрическим

сетям напряжением до 400 Вольт;

- инструкция о мерах пожарной безопасности;
- инструкции по охране труда по всем профессиям и специальностям;
- инструкция по охране труда для работников на компьютере;
- инструкция по безопасной эксплуатации при пожаре;
- инструкции по охране труда для плотника, электрика, водителя, сторожа, кладовщика, дворника, секретаря, секретаря-машиниста, инженера-электрика;

Разработаны и утверждены следующие локальные акты:

- положение о стипендиальном обеспечении, социальных выплатах и других формах материальной поддержки;
- правила внутреннего трудового распорядка для работников колледжа;

Организована работа по приведению в соответствие нормативных и правовых актов требованиям Российской Федерации.

В I квартале 2015 года Романовский колледж индустрии гостеприимства заключил ряд краткосрочных и долгосрочных договоров о социальном партнерстве, как основополагающей идеи – разработать и внедрить новые формы организации образовательного процесса

1. Государственное унитарное предприятие Республики Крым «Крымхлеб»
2. ФГБУ ДОП «Радуга» – администрация президента
3. ООО «Амиго»
4. ООО СКОК «Ай-Даниль»
5. Санаторий «Россия» – Государственный Совет Республики Крым
6. ООО «Голубой залив»
7. МУПМВ РК «Смак»
8. МБОУ «Средняя образовательная школа – д/с №6»
9. Ассоциация малых отелей Крыма
10. Таврическая Академия ФГАО УВО «Крымский федеральный

университет им. В.И.
Вернадского»

11. Radisson Resort & Spa

12. ЧП «Белецкий»

Студенты и преподаватели колледжа активно участвуют во внутренних, городских и всероссийских волонтерских движениях, субботниках, ярмарках, семинарах, конференциях, конкурсах, олимпиадах, пилотных проектах:

1. Республиканское мероприятие «Президентский форум ученического самоуправления».
2. Республиканский киновечер «И славен буду я...»
3. Благодарность за помощь в организации III Таврического бала
4. Грамота Председателя Добровольного общества содействия армии, авиации и флоту «За особый вклад по созданию местного отделения ДОСААФ России, военно-патриотическое воспитание молодежи, подготовку ее к защите Отечества, развитие технических и прикладных видов спорта»
5. Благодарность главы г. Судака за проведение праздничных мероприятий
6. Республиканское мероприятие «II Крымский туристический форум»
7. 4 февраля лекция директора на тему: «Нормативно-правовое обеспечение учебной и производственной практики в СПО» для слушателей курсов повышения квалификации мастеров производственного обучения, организованных Крымским республиканским институтом постдипломного образования
8. Митинг в поддержку действий президента Российской Федерации Владимира Владимировича Путина
9. Республиканский семинар для бухгалтеров казенных, бюджетных и автономных государственных учреждений.
10. Организация проведения Масленицы.

11. Ярмарка молодежных идей, проектов и изобретений «Молодежь – инновационный проект Крыма».

12. Помощь в организации и проведении курсов повышения квалификации мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин от КРИППО.

13. Сладкий подарок для всех жителей и гостей полуострова Крым – торт «Крым-Весна», состоящий из более чем трех тысяч фрагментов, в рамках торжественного мероприятия, посвященного годовщине Крымской весны и дню принятия Крыма и Севастополя в состав Российской Федерации.

14. Всероссийской акции «Воссоединение»

Информационно-консультационным библиотечным центром Романовского колледжа индустрии гостеприимства приобретена учебная литература по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания» издательского центра «Академия», созданная в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами

Перечень учебной литературы:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов : Практикум.

2. Качурина Т.Л. Приготовление блюд из рыбы : Практикум.

3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : Практикум.

4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования

5. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь : в 4 ч. – Ч. 1.

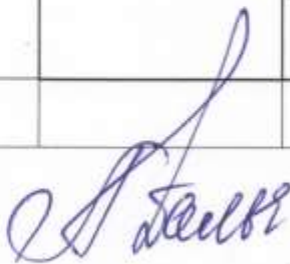
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь : в 4 ч. – Ч. 2.

7. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь : в 4 ч. – Ч. 3.

8. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая

				тетрадь : в 4 ч. – Ч. 4. 9.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : Учебник. 10.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : Учебник. 11. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : Учебник. 12.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1. 13.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2. 14.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : Учебник/ 15.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : Учебник.
4.	Участие в инновационной деятельности	10		Колледж активно принимает участие в пилотном проекте: «Формирование информационной инфраструктуры управления учреждением среднего профессионального образования» Организованы мероприятия, направленные на получение дополнительных поступлений: <ul style="list-style-type: none"> Согласно п. 2.7. Устава ГБПОУРК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», «...оказание услуг общественного питания, связанных с производством, поставкой и реализацией продукции, в том числе продуктов питания», колледж осуществлял выпечку и продажу пасхальных куличей.
5.	Качественная подготовка и своевременная сдача отчетности учреждения	6		Отчетность и запрашиваемая информация в различные учреждения Республиканского и местного уровней выполнялась качественно, своевременно, замечаний не поступало
	ИТОГО:	76,5		

Директор



М.И. Пальчук