

Приложение Ж

Сведения о реализации основной профессиональной программы по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий» базовой подготовки по ФГОС СПО

Подготовка специалистов среднего звена по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий» базовой подготовки осуществляется на базе основного общего образования сроком обучения 3 г. 10 мес., ведется с 2010 г. В современных условиях, когда открываются новые предприятия различных форм собственности, развивается малое производство, потребность в таких специалистах возрастает.

В системе непрерывного профессионального образования обучающиеся после окончания обучения по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий» могут продолжать обучение в Северо-Кавказском федеральном университете.

По образовательной программе по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий» на момент самообследования контингент обучающихся составляет:

№	Наименование специальности	Код	Контингент студентов			
			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
1	Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий», 3 г. 10 месяцев очно	260103	26	24	24	22

Показатели деятельности колледжа по специальности 260103 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий»

Соответствие содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы

1. Выполнение требований к нормативному сроку освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС СПО	Учебный план	Отклонение
На базе основного общего образования 3 года 10 месяцев очно	3 года 10 месяцев	Не выявлено

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы соответствует указанному в п.3.1, 3.2 ФГОС СПО.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели в соответствии с п. 7.11 ФГОС СПО.

2. Выполнение требований к сроку обучения по учебным циклам

Наименование циклов	Учебная нагрузка, час.			
	ФГОС СПО		Учебный план	
	макс.	обязат.	макс.	обязат.
Обязательная часть циклов ОПОП	3186	2124	5436	3924
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	648	432	648	432
Математический и общий естественнонаучный цикл	336	224	336	224
Профессиональный цикл	2202	1468	4452	3268
Общепрофессиональные дисциплины	768	512	872	582
Профессиональные модули	1434	956	3580	2686
Вариативная часть	1350	900		

Срок обучения по учебным циклам соответствует ФГОС СПО. Превышение объемов циклов по учебному плану произошло за счет распределения 900 часов вариативной части на обязательные циклы. Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.07 «Современное хлебопечение» и ПМ.08 «Разработка новых видов продукции» в объеме 216 часов обязательной нагрузки. Обязательная учебная нагрузка – 614 часов использована на увеличение часов по МДК профессиональных модулей; 70 часов – на увеличение часов по общепрофессиональной дисциплине «Техническая механика».

3. Выполнение требований к продолжительности к продолжительности всех видов практик

Наименование показателя	ФГОС СПО	Учебный план	Отклонение
Учебная практика	25 недель	12 недель	Не выявлено
Производственная практика (по профилю специальности)		13 недель	Не выявлено
Производственная практика (преддипломная)	4 недели	4 недели	Не выявлено

Продолжительность всех видов практик соответствует указанной во ФГОС.

4. Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование показателя	ФГОС СПО	Учебный план СПО	Отклонение
1	На базе основного общего образования (3 года 10 месяцев)	5 недель	5 недель	Не выявлено

Продолжительность промежуточной аттестации ОПОП соответствует указанной в ФГОС.

Продолжительность промежуточной аттестации основной образовательной программы на базе основного общего образования увеличивается на 2 недели в соответствии с п. 7.11. ФГОС СПО.

5. Выполнение требований к продолжительности государственной (итоговой) аттестации (итоговой аттестации) выпускников

Наименование показателя	ФГОС	Учебный план	Отклонение
Государственная (итоговая) аттестация	6 недель	6 недель	Не выявлено

Продолжительность государственной (итоговой) аттестации соответствует указанной во ФГОС.

6. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени

№ п/п	Наименование показателя	ФГОС СПО	Учебный план СПО	Отклонение
1	На базе основного общего образования (3 года 10 месяцев)	34	34	Не выявлено

Продолжительность каникулярного времени соответствует указанной во ФГОС. Продолжительность каникулярного времени по основной профессиональной образовательной программе на базе основного общего образования увеличивается на 11 недель в соответствии с п.7.11 ФГОС СПО.

Структура основной профессиональной образовательной программы

7. 100% наличия обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане

Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		
	2	ФГОС СПО
Общеобразовательный цикл	1404	1404
Русский язык		78
Литература		117
Иностранный язык		78
История		117
Обществознание		117
Химия		78
Биология		78
Физическая культура		117
ОБЖ		78
Математика		290
Физика		156
Информатика и ИКТ		100
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432
Основы философии		48
История		48
Иностранный язык		168
Физическая культура		168
Математический и общий естественнонаучный цикл	224	224
Математика		40
Экологические основы природопользования		32
Химия		152
Профессиональный цикл	3268	3268
Общепрофессиональные дисциплины	512	582
Инженерная графика		68
Техническая механика		132
Электротехника и электронная техника		30
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		42
Автоматизация технологических процессов		20
Информационные технологии в профессиональной деятельности		52

Метрология и стандартизация		42
Правовые основы профессиональной деятельности		42
Основы экономики, менеджмента и маркетинга		52
Охрана труда		34
Безопасность жизнедеятельности		68
Профессиональные модули	956	2686
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		440
Технология хранения и подготовки сырья		296
Учебная практика		72
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Производство хлеба и хлебобулочных изделий		508
Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		292
Учебная практика		108
Производственная практика (практика по профилю специальности)		108
Производство кондитерских изделий		450
Технология производства сахаристых кондитерских изделий		108
Технология производства мучных кондитерских изделий		162
Учебная практика		108
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Производство макаронных изделий		318
Технология производства макаронных изделий		246
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Организация работы структурного подразделения		296
Управление структурным подразделением организации		296
Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»		386
Технология хлебобулочного производства		98
Технология кондитерского производства		72
Вариативная часть	900	
Учебная практика	25 недель	144
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Современное хлебопечение		156
Инновационные технологии в хлебопечении		120
Производственная практика (практика по профилю специальности)		
Разработка новых видов продукции		132
Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве		96
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36

8. 100% наличия рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик

Наименование дисциплины, МДК, ПМ, практики		Составитель
ОДБ.01	Русский язык	Солгалова С.Б.
ОДБ.02	Литература	Солгалова С.Б.
ОДБ.03	Иностранный язык	Шляхто

ОДБ.04	История	Сосновец С.Г.	
ОДБ.05	Обществознание	Сосновец С.Г.	
ОДБ.06	Химия	Олексюк О.К.	
ОДБ.07	Биология	Катасонова Э.Н.	
ОДБ.08	Физическая культура	Еремин А.Л.	
ОДБ.09	ОБЖ	Шкарин Р.Н.	
ОДП.10	Математика	Ливада А.В.	
ОДП.11	Физика	КривиженкоЕ.С.	
ОДП.12	Информатика и ИКТ	Свинтицкая Е.В.	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	Сосновец С.Г.	
ОГСЭ.02	История	Сосновец С.Г.	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Полянский С.Н. ШляхтоЛ.А.	
ОГСЭ.04	Физическая культура	Еремин А.В.	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	Ливада А.В.	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Катасонова Э.Н.	
ЕН.03	Химия	Олексюк О.К.	
00П.00	Профессиональный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОПД.01	Инженерная графика	Анцупов С.В.	
ОПД.02	Техническая механика	КривиженкоЕ.С.	
ОПД.03	Электротехника и электронная техника	Анцупов С.В.	
ОПД.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Катасонова Э.Н.	
ОПД.05	Автоматизация технологических процессов	Храновская В.С.	
ОПД.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Свинтицкая Е.В.	
ОПД.07	Метрология и стандартизация	Зубенко Т.М.	
ОПД.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Зубарева Е.В.	
ОПД.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Зубенко Т.М.	
ОПД.08	Охрана труда	Кочанова Л.И.	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.	
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	Храновская В.С.	
УП.01	Учебная практика	Джумакаева Ф.А.	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А.	
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Джумакаева Ф.А.	
УП.02	Учебная практика	Джумакаева Ф.А.	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А.	
ПМ. 3	Производство кондитерских изделий		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	Храновская В.С.	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.	
УП.03	Учебная практика	Красноухова Е.Н.	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Красноухова Е.Н.	
ПМ.04	Производство макаронных изделий		
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	Храновская В.С.	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Храновская В.С.	

ПМ.05	Организация работы структурного подразделения		
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	Носова Е.А., Зубенко Т.М.	
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»		
МДК.06.01	Технология хлебобулочного производства	Джумакаева Ф.А	
МДК.06.02	Технология кондитерского производства	Симатина Е.А.	
УП.06	Учебная практика	Джумакаева Ф.А Красноухова Е.Н.	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А	
ПМ.07	Современное хлебопечение	Джумакаева Ф.А	
МДК.07.01	Инновационные технологии в хлебопечении	Джумакаева Ф.А	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Джумакаева Ф.А	
ПМ.08	Разработка новых видов продукции		
МДК.08.01	Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве	Аносова Н.Ю., Джумакаева Ф.А., Храновская В.С.	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Аносова Н.Ю., Джумакаева Ф.А., Храновская В.С.	

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов и практик разработаны полностью.

9. 100% наличия формируемых компетенций в учебном плане

№ п/п	ФГОС СПО	Учебный план	Отклонения
1.	ОК – 10 компетенций	ОК – 10 компетенций	Не выявлено
2.	ПМ.01 – 4 компетенции	ПМ.01 4 компетенции	Не выявлено
3	ПМ.02 – 4 компетенции	ПМ.02 – 4 компетенции	Не выявлено
4	ПМ.03 – 4 компетенции	ПМ.03 – 5 компетенций	увеличено
5	ПМ.04 – 3 компетенции	ПМ.04 – 5 компетенций	увеличено
6	ПМ.05 – 5 компетенций	ПМ.05 – 6 компетенций	увеличено
7	ПМ.06 – 5 компетенций	ПМ.06 – 5 компетенций	Не выявлено
8	-	ПМ.07 - 24.компетенции	

Имеются в наличии все указанные во ФГОС СПО компетенции в учебном плане в соответствии с п.5.3. ФГОС СПО добавлены ПК-3.5, ПК-4.4, ПК 4.5, ПК 5.6

10. Выполнение требований к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование учебной дисциплины	Объем часов по дисциплине		Отклонения
	ФГОС СПО	Учебный план	
Безопасность жизнедеятельности	68 часов	68 часов	Не выявлено

Выполнено требование к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в соответствии с п.6.3. ФГОС

11. Выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки

№ п/п	Наименование показателя	ФГОС	Учебный план	Отклонения
1.	Максимальная учебная нагрузка	4536 часов	4536 часов	Не выявлено
2.	Обязательная учебная нагрузка	3024 часа	3024 часа	Не выявлено

Объемы максимальной и обязательной учебной нагрузки соответствуют ФГОС. Нормативный объем времени на базе основного общего образования увеличивается на 39 недель для общеобразовательной подготовки в соответствии с п.7.11 ФГОС.

12. Выполнение требований к общему объему обязательной учебной нагрузки по циклам

Наименование циклов	Наличие обязательных дисциплин, модулей, МДК	
	ФГОС	Учебный план
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	432
Математический и общий естественнонаучный цикл	224	224
Профессиональный цикл	1424+900 (вариатив)	2368
Общепрофессиональные дисциплины	512	582
Профессиональные модули	956	1786

Общий объем учебной нагрузки по циклам дисциплин соответствует ФГОС СПО. Превышение объема обязательной нагрузки циклов по учебному плану произошло за счет распределения 900 часов вариативной части на обязательные циклы. Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.07 «Современное хлебопечение» и ПМ.08 «Разработка новых видов продукции» в объеме 216 часов обязательной нагрузки. Обязательная учебная нагрузка – 614 часов использована на увеличение часов по МДК профессиональных модулей; 70 часов – на увеличение часов по общепрофессиональной дисциплине «Техническая механика».

13. Выполнение требований к объему обязательной учебной нагрузки по дисциплинам

№ п/п	Перечень обязательных дисциплин	ФГОС СПО (час)	Учебный план (час)	Отклонения
1	Основы философии	48	48	Не выявлено
2	История	48	48	Не выявлено
3	Иностранный язык	168	168	Не выявлено
4	Физическая культура	168	168	Не выявлено
5	Безопасность жизнедеятельности	68	68	Не выявлено

Объем времени обязательной нагрузки по дисциплинам соответствуют ФГОС СПО. Превышение объема обязательной нагрузки дисциплин по учебному плану произошло за счет распределения 900 часов вариативной части на обязательные циклы.

14. Выполнение требований по распределению вариативной части циклов в соответствии с потребностями работодателей

При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ОПОП использованы в полном объеме. Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, в том числе получения дополнительных умений и знаний, на введение новых профессиональных модулей, в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности колледжа.

№ п /п	Требование работодателей	Дисциплины, МДК, введенные в план (дополненные темами)	Темы, введенные в дисциплину или МДК	Объем часов, на который увеличены УД и МДК
1	<p>Уметь организовывать и проводить приемку сырья. Контролировать качество поступившего сырья Организовывать и осуществлять хранение сырья Знать новые виды хлебопекарного кондитерского, макаронного производства, их использование</p>	<p>Дополнен МДК Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопекарном, кондитерском, макаронном производстве</p>	<p>Дополнены темы, связанные с профессиональной деятельностью 1 Нетрадиционные виды сырья в кондитерском производстве 2 Использование не традиционных видов сырья в пекарном производстве 3 Использование не традиционных видов сырья в пекарном производстве</p>	96
2	<p>Уметь использовать инновационные технологии в хлебопечении</p>	<p>Дополнен МДК Инновационные технологии в хлебопечении</p>	<p>Дополнены темы, связанные с профессиональной деятельностью</p>	120

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

15. Выполнение требований к объему аудиторной учебной нагрузки в неделю (очная формы получения образования)

Требование ФГОС, час	Показатель учебного плана по семестрам							
	1 семестр (17 нед.)	2 семестр (22 нед.)	3 семестр (14 нед.)	4 семестр (14 нед.)	5 семестр (12 нед.)	6 семестр (18 нед.)	7 семестр (14 нед.)	8 семестр (12 нед.)
не более 36	36	36	36	36	36	36	36	36

Объем аудиторной учебной нагрузки в неделю при очной форме обучения получения образования соответствует ФГОС СПО и составляет 36 академических часов.

16. Выполнение требований к максимальному объему учебной нагрузки на обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы

ФГОС СПО	Учебный план	Отклонения
54 акад. часа	54 акад. часа	Не выявлено

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, по освоению основной профессиональной образовательной программы не превышает 54 часа в неделю в соответствии с ФГОС СПО.

17. Выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году

ФГОС СПО	Учебный план на базе основного общего образования	Отклонения
8-11 недель, не менее 2 недель зимой	1 курс – 11 недель, в т.ч. 2 недели зимой	Не выявлено
	2 курс – 11 недель, в т.ч. 2 недели зимой	Не выявлено
	3 курс – 11 недель в т.ч. 2 недели зимой	Не выявлено
	4 курс – 2 недели в т.ч. 2 недели зимой	Не выявлено

Продолжительность каникул соответствует указанной в п.7.7. ФГОС СПО.

18. Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура»

№ п/п	ФГОС СПО	Учебный план	Отклонения
1.	2 часа в неделю	2 часа в неделю	Не выявлено
2.	2 часа самостоятельной учебной нагрузки в неделю	2 часа самостоятельной учебной нагрузки	Не выявлено

3.	336 часа максимальной нагрузки	336 часов максимальной нагрузки	увеличено
----	--------------------------------	---------------------------------	-----------

Фактический объем часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Физическая культура» соответствует требованиям ФГОС и предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятия и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки. Колледж имеет спортивный комплекс, включающий 1 спортивный зал, 1 гимнастический зал и 1 спортивную площадку. Все обучающиеся имеют возможность заниматься спортом, как во время занятий, так и во внеурочное время.

19. Выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году (очная форма получения образования)

ФГОС СПО	Учебный план				Отклонения
100 часов на учебную группу на каждый учебный год	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Не выявлено
	100	100	100	100	

Консультации для студентов составляют 100 часов на учебную группу в течение учебного года, что соответствует требованиям п.7.12 ФГОС СПО.

20. Выполнение требований по ежегодному обновлению основной профессиональной образовательной программы (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных образовательным учреждением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки.

В 2011 году образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями в рамках действующего законодательства разработана основная профессиональная образовательная программа по специальности Технология продукции общественного питания. При разработке ОПОП была определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта. Содержание программы отвечает конкретным видам профессиональной деятельности, к которым готовят обучающихся.

Обновление ОПОП проведено в 2013 году для ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, (Протокол ПЦК № 1 от 28.08.2013 г.)

Требования по ежегодному обновлению основной профессиональной образовательной программы выполнены.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

21. Выпуск июнь 2014 год

22. Соответствие тематики курсовых работ (проектов) профилю дисциплин по основной профессиональной образовательной программе

Темы курсовых работ по МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Расчет цеха по производству сдобных изделий
2. Расчет цеха по производству булочных изделий
3. Расчет цеха по производству хлеба с функциональными добавками
4. Расчет цеха по производству диетических хлебных изделий
5. Расчет цеха по производству формового хлеба
6. Разработка технологического плана производства формового хлеба «Окского»
7. Разработка технологического плана производства формового хлеба «Столового»

8. Разработка технологического плана производства формового пшеничного хлеба из муки первого сорта
9. Разработка технологического плана производства пшеничного хлеба из муки высшего сорта
10. Разработка технологического плана производства формового хлеба «Ситный с изюмом»
11. Разработка технологического плана производства формового хлеба «домашнего» из муки 1 сорта
12. Разработка технологического плана производства формового хлеба «горчичного» из муки 2 сорта
13. Разработка технологического плана производства батона нарезного
14. Разработка технологического плана производства батона с изюмом
15. Разработка технологического плана производства батона столичного
16. Разработка технологического плана производства батона «Особый»
17. Разработка технологического плана производства батона «Подмосковный»
18. Разработка технологического плана производства батона «Столовый»
19. Разработка технологического плана производства булки городской
20. Разработка технологического плана производства булочки ванильной
21. Разработка технологического плана производства булочки с изюмом
22. Разработка технологического плана производства булочки молочной
23. Разработка технологического плана производства булочки детской
24. Разработка технологического плана производства булки к «К обеду».

Требование 100% соответствия тематики курсовых работ (проектов) профилю дисциплин по основной профессиональной образовательной программе выполняется.

23. Обеспечение документами не менее 100% всех практик по основной профессиональной образовательной программе

Практики для получения первичных профессиональных навыков, технологические практики и стажировка обеспечены:

- программами практик,
- договорами о прохождении производственных практик,
- приказами о прохождении производственных практик,
- дневниками производственных практик,
- журналами производственного обучения,
- рекомендациями по составлению отчетов по производственным практикам.

Требование 100% обеспечения документами всех практик по основной профессиональной образовательной программе выполняется.

24. Обеспечение документами по организации государственной (итоговой) аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников осуществляется в соответствии с:

- положением о порядке проведения государственной (итоговой) аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,
- программой государственной (итоговой) аттестации по специальности,
- приказами о допуске к государственной (итоговой) аттестации,
- сводными ведомостями успеваемости обучающихся,
- журналами теоретического обучения,
- материалами о прохождении практик,
- приказами об утверждении председателя ГАК,
- приказами о составе ГАК,
- приказом о закреплении тем дипломных работ,

- протоколами ГАК.

Требование обеспечения документами по организации государственной (итоговой) аттестации выпускников выполняются на 100%.

25. Выпуск июнь 2014 год

Требования к учебно-методическому обеспечению реализуемой основной профессиональной образовательной программы

26. Обеспеченность всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией.

Дисциплины учебного плана по специальности обеспечены следующей учебно-методической документацией:

- методические рекомендации к практическим занятиям (семинарам),
- методические рекомендации к лабораторным работам;
- фонд оценочных средств;
- методические рекомендации по прохождению производственной практики,
- методические рекомендации к выполнению ДР.

Требование обеспечения учебно-методической документацией всех видов занятий по всем учебным дисциплинам, МДК, всех видов практик, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации выполняется.

27. Наличие библиотечного фонда и обеспечение обучающихся доступом к комплектам библиотечного фонда в соответствии с требованиям ФГОС СПО, в том числе доступа к электронно-библиотечным системам, сформированным на основании прямых договоров с правообладателями.

Для обучения специальности Технология продукции общественного питания общее количество литературы в библиотеке составляет 589 книг. В настоящее время в колледже этой специальности обучается 96 человек. Обеспеченность литературой одного обучаемого составляет практически 1,0.

№		Количество	Обеспеченность на 1 обучающегося
	260103«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»		
1	Общее количество литературы по циклам ОПОП		1,0
	в том числе по циклам:		
	ОГСЭ,	126	1,3
	в том числе не старше 5 лет	80	0,8
	ЕН,	135	1,4
	в том числе не старше 5 лет	100	1,0
	ОД,	143	1,5
	в том числе не старше 10 лет	50	0,5
	ОП,	136	1,4
	в том числе не старше 5 лет	52	0,5
	П,	153	1,6
	в том числе не старше 5 лет	55	0,6
2	Периодическая (количество наименований / экземпляров)	1/1	-

Перечень литературы по профессиональному циклу не старше 5 лет

№	Автор	Наименование учебника	Кол-	Издательство
---	-------	-----------------------	------	--------------

п/п			во	
1	Иванова Н.В.	Экономика и бухучет ,2009	10	ОИЦ «Академия»
2	Лебедева Е.М.	Бухгалтерский учет Практикум 2012	5	ОИЦ «Академия»
3	Гамола А.И.	Бухгалтерский учет,2010	10	ОИЦ «Академия»
4	Мурахтанова Н.М.	Маркетинг,2011	10	ОИЦ «Академия»
5	Скворцова О.В.	Налоги и налогообложение,2009	5	ОИЦ «Академия»
6	Цыганова Т.Б.	Технология и организация производства хлебобулочных изделий,2010	10	ОИЦ «Академия»
7	Пястолов С.М.	Экономическая теория	5	ОИЦ «Академия»

Обучающиеся имеют доступ к сети Интернет с кабинетов информационных дисциплин.

28. Обеспечение обучающихся автоматизированным рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при реализации специальности

Количество кабинетов информационных дисциплин	4
Количество специализированных кабинетов, оснащенных ученическими автоматизированными рабочими местами	4
Количество кабинетов, оборудованных мультимедиа проекторами	6
Количество кабинетов, оборудованных автоматизированными рабочими местами преподавателя (без учета кабинетов информационных дисциплин и специализированных кабинетов)	2
Количество локальных сетей, имеющихся в образовательном учреждении	1
Общее количество автоматизированных рабочих мест	123
Количество автоматизированных рабочих мест, используемых в учебном процессе по данной специальности	14
Количество терминалов, используемых в учебном процессе с которых имеется доступ к сети Internet	75
Доля автоматизированных рабочих мест, используемых в учебном процессе с которых имеется доступ к сети Internet, %	100%
Контингент студентов колледжа по специальности	144

Обучающиеся обеспечены автоматизированными рабочими местами в соответствии с требованиями – не более 25 человек, приходящихся на 1 автоматизированное рабочее место.

29. Не менее 90% автоматизированных рабочих мест, используемых в учебном процессе, имеют выход в Интернет

Количество автоматизированных рабочих мест, используемых в учебном процессе	15
Количество терминалов, используемых в учебном процессе с которых имеется доступ к сети Internet	15
Доля автоматизированных рабочих мест, используемых в учебном процессе, с которых имеется доступ к сети Internet, %	15

Доля автоматизированных рабочих мест, используемых в учебном процессе, имеющих выход в Интернет, соответствует требованиям – не менее 30%.

Обеспеченность реализуемой основной профессиональной образовательной программы педагогическими кадрами

30. Укомплектованность штатов педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Уровень образования, специальность и квалификация	Наличие квалификационной категории (с указанием)	Базовое образование соответствует профилю преподаваемой дисциплины, практики (да/нет)	Опыт работы по профилю преподаваемой дисциплины, практики (количество лет)
Джумакаева Фаина Асхатовна	преподаватель	Высшее Техник-технолог хлебопекарного производства,	высшая	да	30
Храновская Валентина Стефановна	преподаватель	Высшее Инженер-технолог хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства,	высшая	да	15
Красноухова Елена Николаевна	преподаватель	Высшее, Экономист по финансам и кредиту Менеджер в образовании	-	да	3
Кочанова Людмила Ивановна	преподаватель	Высшее педагогическое Высшее Товаровед эксперт Учитель технологии и предпринимательства	Высшая	да	23
Зубенко Татьяна Михайловна	преподаватель	Высшее, Товаровед высшей категории Организатор торговли	высшая	да	41
Аносова Наталья Юрьевна	преподаватель	Высшее, инженер-технолог общественного питания	высшая	да	28
Симатина Елена Викторовна	преподаватель	Высша	-	да	2

		Инженер-технолог ПОП			месяца
--	--	----------------------	--	--	--------

Все преподаватели имеют высшее образование, что соответствует требованиям.

31. Наличие педагогических кадров, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее, как правило, профилю преподаваемой дисциплины (модуля) в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Общее количество преподавателей (в долях ставок)	Количество преподавателей (в долях ставок) с соответствующим базовым образованием	Фактическая доля преподавателей с соответствующим профилю преподаваемых дисциплин базовым образованием
5,6	5,6	100%

Педагогические работники, имеющие основное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, модуля, учебной и производственной практики составляет 90%, что соответствует требованиям.

32. Наличие у преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, профессионального опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере, прохождения стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Место прохождения стажировки	Дата стажировки
Джумакаева Ф.А.	Преподаватель	Молочный комбинат «Ставропольский», группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	03.10.2013-8.10.2013, декабрь 2013
Аносова Н.Ю	Преподаватель	ООО «Любимая шоколадница», группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	03.10.2013-8.10.2013, декабрь 2013
Храновская В.С.	Преподаватель	Кондитерский дом «Ставропольский»	03.06.2013-07.06.2013
Зубенко Татьяна Михайловна	Преподаватель	-	31.05.2013-06.06.2013
Красноухова Елена Николаевна	Преподаватель	Санаторий «Красная талка», группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	06.07 .2012-06.08.2012, , октябрь 2013, декабрь 2013
Кочанова Людмила Ивановна	Преподаватель	Кондитерский дом «Ставропольский»	03.10.2013-8.10.2013
Симатина Елена Викторовна	Преподаватель	Кондитерский дом «Ставропольский»	14.01.2014 18.01.2014

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере, проходят стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, что соответствует требованиям ФГОС.

33. Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации (стажировку) не реже 1 раза в 5 лет

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Наименование курсов повышения квалификации (стажировки)	Дата прохождения курсов
Аносова Наталья Юрьевна	преподаватель	СКИПКРО	2012
Джумакаева Файна Асхатовна	преподаватель	СКИПКРО	2012
Храновская Валентина Стефановна	преподаватель	СКИПКРО	2012
Зубенко Татьяна Михайловна	преподаватель	СКИПКРО	2012
Красноухова Елена Николаевна	преподаватель	СКИПКРО	2012
Кочанова Людмила Ивановна	преподаватель	СКИПКРО	2010
Симатина Елена Викторовна	преподаватель	-	-

Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет составляет 100%, что соответствует требованиям – 100%. 1 человек не проходил курсы повышения квалификации, т.к. работает не более 2 лет.

34. Осуществление методической деятельности по профилю реализуемых образовательных программ

По профилю специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» работает МК. По специальности разработаны рабочие программы учебных дисциплин, МДК, учебных и производственных практик, программа итоговой аттестации выпускников, оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, материалы для экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, методические рекомендации к практическим занятиям, лабораторным работам.

В процессе преподавания широко используются методические разработки ИПР: УМК дисциплин, используются активные методы обучения, креативные технологии, технологии развивающего обучения, критического мышления, практико-ориентированное обучение, проблемное обучение основанные личностно-ориентированном подходе.

ИПР были разработаны ряд методических пособий, рекомендаций, указаний:

2010г.

Джумакаева Ф.А:

Профессиональный модуль «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», разработана рабочая программа учебной и производственной практики по профилю специальности. Профессиональный модуль «Технология хлебобулочного производства», профессиональный модуль «Современное хлебопечение», «Инновационные технологии в хлебопечении» Разработаны методические рекомендации по выполнению курсовой работы по «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий»

2011 г.

Храновская Валентина Стефановна:

Профессиональный модуль «Технология хранения и подготовки сырья», разработана рабочая программа учебной практики и профессиональный модуль «Технология производства сахаристых кондитерских изделий» Профессиональный модуль «Технология производства макаронных изделий», разработана рабочая программа производственной практики

Методические рекомендации по разработке тестов для проведения промежуточной аттестации по ПМ 01., ПМ 03, ПМ 04.

Зубенко Татьяна Михайловна .

Рабочая программа по дисциплине «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Красноухова Елена Николаевна:

Профессиональный модуль «Технология производства мучных, кондитерских изделий», учебная практика, разработана рабочая программа производственной практики по профилю специальности

Аносова Наталья Юрьевна:

Профессиональный модуль «Технология производства мучных, кондитерских изделий», профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Кондитер»

2013 г.

Кочанова Людмила Ивановна

Рабочая программа по дисциплине «Охрана труда»

Материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения

36. Соответствие требованиям ФГОС СПО перечня кабинетов, лабораторий, учебных и учебно-производственных мастерских, а также учебно-производственных хозяйств, учебных полигонов и др., оснащенных оборудованием, по всем реализуемым основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования

№ Наименование

Кабинеты

- 1 Кабинет профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
- 2 Кабинет информационных технологий
- 3.1 Кабинет гуманитарных дисциплин
- 4 Кабинет преподавателей
- 5 Кабинет математических и естественно-научных дисциплин
- 6 Кабинет товароведения продовольственных товаров. Организации хранения и контроль запасов и сырья.
- 7 Кабинет Технологического оборудования хлебопекарного, кондитерского и пищевого оборудования. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- 8 Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин
- 9 Кабинет Организации и управления торгово-сбытовой деятельностью
- 10 Кабинет Организации и технологии приготовления кулинарной продукции
- 11 Кабинет Производство мучных кондитерских изделий
- 12 Кабинет товароведения непродовольственных товаров. Организации и проведения экономической маркетинговой деятельности.

Лаборатории

- 1 Кухня – лаборатория
- 2 Учебно-производственная лаборатория

Спортивный комплекс

- 1 Спортивный зал
- 2 Гимнастический зал

Залы

- 1 Актальный зал

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

37. Соответствие материально технической базы действующим санитарным и противопожарным нормам

Имеется А К Т проверки готовности образовательного учреждения к 2013/2014 учебному году, составлен 15 августа 2013 г. , подписанный всеми службами, разрешающие вести образовательный процесс.

Требование соответствия материально технической базы действующим санитарным и противопожарным нормам выполняется.