

Сведения о реализации основной профессиональной программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Подготовка квалифицированных рабочих по профессии 260807.01 Повар, кондитер ведется с 1991 г. За это время подготовлено более 700 человек, однако потребность в специалистах с каждым годом только возрастает, так как открываются новые предприятия различных форм собственности, развивается малое производство.

Колледж готовит специалистов по данной профессии по очной форме обучения на базе основного образования. В целях повышения конкурентоспособности выпускников колледж реализует программы дополнительного образования через курсовую подготовку по профессиям повар, кондитер. Подготовка квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» ведется, в основном, по государственному заказу, что обеспечивает их трудоустройство.

В системе непрерывного профессионального образования выпускники после окончания обучения по профессии 260807.01 Повар, кондитер могут продолжить обучение в Северо-Кавказском федеральном университете.

По образовательной программе 260807.01 Повар, кондитер на момент самообследования контингент обучающихся составляет:

№	Наименование профессии	Код профессии	Контингент (очное)		
			1 курс	2 курс	3 курс
1	Повар, кондитер	260807.01	51	44	-

Показатели деятельности колледжа по профессии 260807.01 Повар, кондитер

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

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы

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

ФГОС НПО	Учебный план	Отклонение
На базе основного общего образования 2 года 5 месяцев	2 года 5 месяцев	Не выявлено

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы соответствует указанному в п.3.1 ФГОС НПО.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования увеличивается на 41 неделю в соответствии с п. 7.09 ФГОС НПО, кроме того, добавляется 11 недель каникулярного времени.

2. Выполнение требований к сроку обучения по учебным циклам

Наименование циклов	Учебная нагрузка, час.			
	ФГОС НПО		Учебный план	
	макс.	обязат.	макс.	обязат.
Обязательная часть циклов ОПОП	756	504	2310	1792
Общепрофессиональный цикл	232	160	232	160
Профессиональный цикл	452	308	1554	1036

Физическая культура	72	36	72	36
---------------------	----	----	----	----

Срок обучения по учебным циклам соответствует ФГОС НПО. Превышение объемов циклов по учебному плану произошло за счет распределения 144 часов вариативной части, Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.10 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.11 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 144 часа обязательной нагрузки профессиональных модулей.

3. Выполнение требований к продолжительности учебной и производственной практик

Наименование показателя	ФГОС НПО	Учебный план	Отклонение
Учебная практика	21 недель	8 недель	Не выявлено
Производственная практика		13 недель	Не выявлено

Продолжительность всех видов практик соответствует указанной во ФГОС.

4. Выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации

ФГОС	Учебный план	Отклонение
4 недели	4 недели	Не выявлено

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует указанной в ФГОС.

Продолжительность промежуточной аттестации основной образовательной программы на базе основного общего образования увеличивается на 3 недели в соответствии с п. 7.09. ФГОС НПО, общая продолжительность – 4 недели.

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

Наименование показателя	ФГОС	Учебный план	Отклонение
Государственная (итоговая) аттестация	1 неделя	1 неделя	Не выявлено

Продолжительность государственной (итоговой) аттестации соответствует указанной во ФГОС.

6. Выполнение требований к общей продолжительности каникулярного времени

Наименование показателя	ФГОС	Учебный план	Отклонение
Продолжительность каникул на базе основного общего образования (2 года 5 месяцев)	24 недель	24 недели	Не выявлено

Продолжительность каникулярного времени соответствует указанной во ФГОС. Продолжительность каникулярного времени по основной профессиональной образовательной программе на базе основного общего образования увеличивается на 13 недель в соответствии с п.7.09 ФГОС НПО, кроме того, добавляется 9 недель каникулярного времени.

Структура основной профессиональной образовательной программы

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

Наименование циклов, дисциплин, модулей, МДК	Наличие обязательных дисциплин, модулей, МДК	
	ФГОС	Учебный план
Обязательная часть циклов ОПОП	648	1036

Общепрофессиональный цикл	160	160
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	34	34
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		32
Техническое оснащение и организация рабочего места		30
Экономические и правовые основы производственной деятельности		32
Безопасность жизнедеятельности	32	32
Профессиональный цикл	452+ 21нед	1792
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов		66
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		30
Учебная практика		36
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		138
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		30
Учебная практика		36
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
ПМ.03 Приготовление супов и соусов		102
МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов		30
Учебная практика		36
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы		138
МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		30
Учебная практика		36
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		66
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		146
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		38
Учебная практика		72
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		80
МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		26
Учебная практика		18
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков		80
М ДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков		26
Учебная практика		18
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		206
МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		98
Учебная практика		36
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72

ПМ 09 Современные направления в организации обслуживания потребителей		424
МДК 09.01 Организация обслуживания потребителей		388
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
ПМ10 Организация детского и диетического питания		108
МДК 10.01 Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания		72
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
ПМ 11 Современные технологии в кондитерском производстве		108
МДК 11.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты		72
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
Физическая культура	72	36

Все обязательные дисциплины обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в соответствующих циклах дисциплин имеются в учебном плане.

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

№ п/п	Наименование дисциплины, МДК, ПМ, практики	Составитель
1	Русский язык	Солгалова С.Б.
2	Литература	Солгалова С.Б.
3	Иностранный язык	Шляхто Л.А. Слюсарева О.С. Полянский С.Н.
4	История	Сосновец С.Г.
5	Обществознание	Сосновец С.Г.
6	Естествознание	Олексюк О.К. Кривеженко Е.С.
7	География	Мирзоева З.З.
8	Физическая культура	Еремин А.В.
9	Основы безопасности жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.
10	Математика	Ливада А.В.
11	Информатика и ИКТ	Свинтицкая Е.В.
12	Право	Хорошун Е.А.
13	Экономика	Мирзоева З.З.
14	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Катасонова Э.Н.
15	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Храновская В.С.
16	Техническое оснащение и организация рабочего места	Храновская В.С.
17	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Шарко Л.А.
18	Безопасность жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.
	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Кравченко Л.В. Шарко Л.А. Красноухова Е.Н.
19	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Кравченко Л.В.
20	УП.01. Учебная практика по приготовлению блюд из овощей и	Томашевская Л.И.

	грибов	Павлова С.В.
21	ПП.01. Производственная практика по приготовлению блюд из овощей и грибов	Томашевская Л.И. Павлова С.В.
	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кравченко Л.В. Шарко Л.А. Красноухова Е.Н.
22	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Кравченко Л.В. Шарко Л.А. Красноухова Е.Н.
23	УП. 02. Учебная практика по приготовлению блюд и гарниров	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
24	ПП.02 Производственная практика по приготовлению блюд и гарниров	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Кравченко Л.В.
25	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	Кравченко Л.В.
26	УП. 03. Учебная практика по приготовлению супов и соусов	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
27	ПП03 Производственная практика по приготовлению супов и соусов	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Кравченко Л.В. Шарко Л.А.
28	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Кравченко Л.В. Шарко Л.А.
29	УП.04 Учебная практика по приготовлению блюд из рыбы	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
30	ПП 04 Производственная практика по приготовлению блюд из рыбы	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
	ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Кравченко Л.В.
31	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Кравченко Л.В. Шарко Л.А.
32	УП. 05. Учебная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
33	ПП 05 Производственная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
	ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Кравченко Л.В. Шарко Л.А.
34	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Кравченко Л.В. Шарко Л.А.
35	УП 06 Учебная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
36	ПП 06. Производственная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок	Павлова С.В. Томашевская Л.И.
	ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	Кравченко Л.В. Шарко Л.А.
37	М ДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	Кравченко Л.В.
38	УП 07 Учебная практика по приготовлению сладких блюд и напитков	Павлова С.В. Томашевская Л.И.

39	ПП 07 Производственная практика по приготовлению сладких блюд и напитков	Павлова С.В. Томашевская Л.И
	ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Шарко Л.А.
40	МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н. Шарко Л.А.
41	УП 08 Учебная практика по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Павлова С.В. Томашевская Л.И
42	ПП 08 Производственная практика по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Павлова С.В. Томашевская Л.И
43	ПМ 09Современные направления в организации обслуживания потребителей	Гайдаш Я.Л.
44	МДК 09.01 Организация обслуживания потребителей	Гайдаш Я.Л.
45	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Павлова С.В. Томашевская Л.И
46	ПМ 10 Организация детского и диетического питания	Кравченко Л.В.
47	МДК 10.01Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	Кравченко Л.В.
48	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Павлова С.В. Томашевская Л.И
49	ПМ 11 Современные технологии в кондитерском производстве	Красноухова Е.Н.
50	МДК 11.01 Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	Красноухова Е.Н.
51	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Павлова С.В. Томашевская Л.И

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

9. 100% наличия формируемых компетенций в учебном плане

№ п/п	ФГОС НПО	Учебный план	Отклонения
1.	ОК – 8 компетенций	ОК – 8 компетенций	Не выявлено
2.	ПМ.01 - 2 компетенций	ПМ.01 - 3 компетенции	увеличено
3	ПМ.02 – 5 компетенций	ПМ.02 – 6 компетенций	увеличено
4	ПМ 03 – 4 компетенции	ПМ 03 – 6 компетенций	увеличено
5	ПМ04- 3 компетенции	ПМ04- 4 компетенции	увеличено
6	ПМ 05- 4 компетенции	ПМ 05- 5 компетенций	увеличено
7	ПМ 06- 4 компетенции	ПМ 06- 6 компетенций	увеличено
8	ПМ 07-3 компетенции	ПМ 07-5 компетенций	увеличено
9	ПМ 08-6 компетенций	ПМ 08-7 компетенций	увеличено

Имеются в наличие все указанные во ФГОС НПО компетенции в учебном плане в соответствии с табл. №2. ФГОС НПО, профессиональные компетенции ПК 1.3 ПК 2.6., ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.4, ПК 5.5, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 8.7., ПК 9.3., ПК 9.4., ПК 9.5, ПК 9.6, ПК 10.1 ПК 10.2, ПК 10.3, ПК 11.3., ПК 11.4, ПК 11.5., ПК 11.6 внесены дополнительно по требованию работодателей, протокол от 24.08.11 г.

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

Наименование учебной дисциплины	Объем часов по дисциплине		Отклонения
	ФГОС НПО	Учебный план	
Безопасность жизнедеятельности	32 часа	34 часов	увеличено

Выполнено требование к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» в соответствии с п.6.2. ФГОС

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

№ п/п	Наименование показателя	ФГОС	Учебный план	Отклонения
1.	Максимальная учебная нагрузка	972 часов	1554	Увеличено
2.	Обязательная учебная нагрузка	648 часов	1036	Увеличено

Объемы максимальной и обязательной учебной нагрузки соответствуют ФГОС. Учебное время, отводимое по усмотрению ОУ, использовано на изучение профессионального модуля ПМ.09 «Современные направления в организации обслуживания потребителей» в объеме 388 часов обязательной аудиторной нагрузки.

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

Индекс	Цикл дисциплин	ФГОС (час)	Учебный план (час.)	Отклонения
ОП	Общепрофессиональный цикл	160	160	Не выявлено
П	Профессиональный цикл	956	1596	увеличено
ФК	Физическая культура	36	36	увеличено

Общий объем учебной нагрузки по циклам дисциплин соответствует ФГОС НПО. Превышение объема обязательной нагрузки циклов по учебному плану произошло за счет распределения 144 часов вариативной части, а также 344 часа резерва времени общеобразовательного цикла на обязательные циклы.

13. Выполнение требований к объему обязательной учебной нагрузки по дисциплинам

№ п/п	Перечень обязательных дисциплин	ФГОС НПО (час)	Учебный план (час)	Отклонения
1	Безопасность жизнедеятельности	32	34	увеличено
2	Физическая культура	36	36	Не выявлено

Объем времени обязательной нагрузки по дисциплинам соответствуют ФГОС НПО.

14. Выполнение требований к структуре профессионального цикла

Структура по ФГОС НПО	Структура по учебному плану	Отклонения
Профессиональные модули	Профессиональные модули	Не выявлено

Структура профессионального цикла соответствует ФГОС НПО.

15. 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 дисциплин, в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности образовательного учреждения.

ФГОС НПО по профессии предусматривает 144 часа вариативной части циклов, которая распределена профессиональный циклы. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей по результатам освоения ОПОП и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся.

Учебное время, отведенное на вариативную часть, распределено следующим образом: на изучение профессионального модуля ПМ.09 «Современные направления в организации обслуживания потребителей» в объеме 388 часов обязательной аудиторной нагрузки. Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.10 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.11 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 144 часа обязательной нагрузки профессиональных модулей. Всего распределено 532 часа.

№ 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 готовить и отпускать блюда дошкольного питания.</p> <p>Уметь готовить и отпускать блюда для школьников разных возрастов</p> <p>Уметь готовить и отпускать блюда по основным диетам</p>	Дополнен МДК 10.01. Организация детского и диетического питания	<p>1. Товароведная характеристика сырья для детского и диетического питания</p> <p>2.Технология приготовления и отпуска блюд детского питания</p> <p>3. Организация технологического процесса приготовления и отпуска детских блюд</p> <p>4. Технология приготовления и отпуск диетических блюд</p> <p>5.организация технологического процесса приготовления и отпуска диетических блюд</p>	72
2	<p>Уметь выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, тпом,классом организации общественного питания.</p> <p>Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>Уметь вести отчетно-учетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	Дополнен ПМ 09 Современные направления в организации обслуживания потребителей	<p>1. Общая характеристика процесса обслуживания</p> <p>2.Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика.</p> <p>3. Столовая посуда, приборы, белье.</p> <p>4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.</p> <p>5. Приготовление и отпуск напитков.</p> <p>6.Банкеты и приемы</p> <p>7. Специальные виды обслуживания</p>	388
3	<p>Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты.</p> <p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты.</p> <p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при приготовлении различных видов полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты.</p>	Дополнен МДК 11.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты.	<p>Углубленное изучение следующих тем:</p> <p>1. Новые технологии приготовления декора из сахарной пасты</p> <p>2. Технология приготовления украшения из марципана</p> <p>3. Декорирование изделий шоколадом</p> <p>4.Использование карамельной массы в кондитерском производстве.</p>	72
			ВСЕГО	532

16. Соответствие учебного плана образовательного учреждения для обучающихся на базе основного общего образования по учебным предметам общеобразовательной подготовки рекомендациям Министерства образования и науки Российской Федерации реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования

Индекс	Наименование дисциплин	ФГОС	Учебный план (обяз)	Отклонения
ОДБ.01	Русский язык		74	
ОДБ.02	Литература		194	
ОДБ.03	Иностранный язык		148	
ОДБ.04	История		114	
ОДБ.05	Обществознание		80	
ОДБ.06	Естествознание		206	
ОДБ.07	География		40	
ОДБ.08	Физическая культура		154	
ОДБ.09	ОБЖ		74	
ОДП.10	Математика		262	
ОДП.11	Информатика и ИКТ		107	
ОДП.12	Право		97	
ОДП.13	Экономика		114	
	Итого		1664	

Перечень и объем дисциплин соответствуют техническому профилю получаемого профессионального образования. 344 часов резерва времени общеобразовательного цикла распределены на профессиональную составляющую образовательной программы.

17. Соответствие рабочих программ учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практик ФГОС по профессии и (или) примерным программам

Анализ рабочих программ, ФГОС по профессии и примерных программ общеобразовательных дисциплин показывает, что рабочие программы им соответствуют.

18. Полнота реализации рабочих программ учебных дисциплин, МДК, учебной и производственной практик

Анализ рабочих программ, расписания занятий, календарно-тематических планов, журналов теоретического и производственного обучения показывает, что дисциплины, МДК, учебная и производственная практики реализуются полностью.

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

19. Выполнение требований к объему аудиторной учебной нагрузки в неделю (очная и очно-заочная (вечерняя) формы получения образования) или в учебном году (заочная форма получения образования)

Требование ФГОС, час	Показатель учебного плана по семестрам				
	1 семестр (17 нед.)	2 семестр (23 нед.)	3 семестр (17 нед.)	4 семестр (10 нед.)	5 семестр (8 нед.)
не более 36	36	36	36	36	36

Объем аудиторной учебной нагрузки в неделю при очной форме обучения получения образования соответствует ФГОС НПО и составляет 36 академических часов в соответствии с п.7.4. ФГОС НПО.

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

ФГОС НПО	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 п.7.3. ФГОС НПО.

21. Выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году

ФГОС НПО	Учебный план	Отклонения
не менее 10 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 – 2 недели в т.ч. 2 недели зимой	Не выявлено

22. Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура» ФК

№ п/п	ФГОС НПО	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.	72 часов максимальной нагрузки	72 часа максимальной нагрузки	Не выявлено

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 спортивный зал, гимнастический зал и спортивную площадку. Все студенты имеют возможность заниматься спортом, как во время занятий, так и во внеурочное время.

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

ФГОС НПО	Учебный план			Отклонения
	1 курс	2 курс	3 курс	
100 часов на учебную группу на каждый учебный год	100	100	50	Не выявлено

Консультации для студентов составляют 100 часов на учебную группу в течение учебного года, что соответствует требованиям п.7.10 ФГОС НПО. На третьем курсе предусмотрено 50 часов консультаций, т.к. его продолжительность 5 месяцев.

24. Выполнение требований по ежегодному обновлению основной профессиональной образовательной программы с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

В 2011 году образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями в рамках действующего законодательства разработана основная профессиональная образовательная программа по профессии «Повар, кондитер». 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.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

25. Соответствие тематики письменных экзаменационных работ профилю основной профессиональной образовательной программы

Банкетные закуски из рыбы.
Фигурные торты
Роллы из птицы
Торты со сметанным кремом.
Порционные блюда из мяса.
Торты из сдобного теста на соде и сметане.
Банкетные блюда из рыбы.
Торты из заварного теста.
Запеченные блюда из мяса.
Воздушно-белковые торты
Мясные блюда с фруктами
Крошковые торты
Рулеты из натурального мяса
Восточные сладости
Блюда из кнельной массы птицы
Песочные торты
Блюда из грудинки свинины
Торты с белковым кремом
Холодные закуски из мяса
Торты с мастикой
Пироги из слоеного теста
Торты с желе
Национальные блюда из рубленого мяса
Слоеные торты
Кремы
Пироги из дрожжевого теста
Блюда из филированной рыбы
Торты из масляного бисквита
Блюда из индейки
Торты с масляно-фруктовым кремом
Блюда из фаршированной рыбы
Торты из бисквита на сгущенном молоке
Салаты из овощей
Торты с суфле
Тушеные блюда из мяса
Торты из орехового бисквита
Блюда из запеченной рыбы
Медовые торты
Мясные рулеты
Торты со сливками
Банкетные блюда из котлетной массы свинины
Детские торты
Жареные блюда из баранины

Торты из шоколадного бисквита
 Блюда из дичи
 Фруктовые торты

Требование 100% соответствия тем письменных экзаменационных работ профессиональным модулям выполняется.

26. Соответствие тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы по профессии – 100%;
 Тематика выпускных практических квалификационных работ

Профессия «Повар»	Профессия «Кондитер»
Гуляш с пшеничными котлетами	Торт «Сказка»
Беф-строганов из отварного мяса с картофельным пюре	Торт «Нежность»
Шашлык из говядины с рисом	Торт «Шоколадница»
Бифштекс по-деревенски	Торт «Подсолнух»
Зразы отбивные. Гнезда из спагетти с овощами	Торт «Юбилейный альбом»
Зразы мясные рубленые с вермишелью	Торт «Цыплята»
Суфле из телятины с припущенным рисом	Торт «Прага»
Эскалоп с теплым салатом из помидоров и чечевицы	Торт «Штефания»
Рыбные косички с ризотто и овощами	Торт «Подарочный»
Плов	Торт «Лакомка»
Лангет с ризотто и овощами	Пирожное "Рулет с масляным кремом и желе"
Филе с грибами, красным соусом и хрустящими рисовыми шариками	Пирожное "Полоски с масляным кремом"
Рыба жареная в тесте кляр	Пирожное "Малиновое"
Рыба запеченная по-московски сметанном соусе	Пирожное "Лимонное"
Лапшевник с мясом	Пирожное "Корзиночка с масляным кремом"
Окорочка фаршированные грибами и ароматной гречкой	Пирожное "Корзиночка Любительская"
Медальон из говядины с рисом и персиковым соусом	Пирожное "Корзиночка с белковым кремом"
Рыба тушеная с овощами	Пирожное "Заварная трубочка глазированная помадой"
Отбивные из говяжьей печени	Пирожное "Слоеная трубочка с кремом"
Поджарка с гречневыми маффинами	Десерт "Шоколадный этюд"
Рыба жаренная с лимонным рисом	Десерт "Сливочный"
Азу по-татарски	Десерт "Творожный"
	Десерт "Сырный"
	Десерт "Фруктовый"
	Десерт "Йогуртовый"
	Десерт "Фруктово-желейный"
	Торт "Версаль"
	Торт "Листопад"
	Торт "Птичье молоко"
	Пирожное "Буше с масляным кремом"
	Пирожное "Буше с суфле"
	Кекс "Ореховый"
	Кекс "Шоколадный"
	Кекс "Мраморный"
	Рулет с масляным кремом
	Рулет с суфле
	Рулет шоколадный

Требование 100% соответствия тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы по профессии выполняется.

27. Доля выпускников, подтвердивших положительные результаты государственной (итоговой) аттестации («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») за 3 учебных года, предшествующих государственной аккредитации

Год	Группа	Всего студентов в в группе	Количество студентов, проходивших ГИА	Результаты ГИА				Доля выпускников, подтвердивших положительные результаты ГИА, %
				отлично	хорошо	удовл.	неудовл.	
2011	ПК-72	23	23	8	10	5	-	100
2012	ПК-76,77,78	77	77	27	29	21	-	100
2013	ПК-79,80	51	51	15	22	14	-	100
Итого		151	151	50	61	40	-	100

Доля выпускников, подтвердивших положительные результаты государственной (итоговой) аттестации («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») для профессии за 3 учебных года, предшествующих государственной аккредитации, составляет 100%, что соответствует требованию - не менее 90%.

28. Доля выпускных квалификационных работ с положительными оценками («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»)

Год	Группа	Всего студентов в группе	Количество студентов, проходивших ГИА	Оценки по ВКР				Доля выпускных квалификационных работ с положительными оценками («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), %
				отлично	хорошо	удовл.	неудовл.	
2014	ПК-81	22	-	2	5	15	-	100
2014	ПК-82	26	-	1	3	22	-	100
Итого		48	-	3	8	37	-	100

Доля выпускных квалификационных работ с положительными оценками («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») для профессии за 3 учебных года, предшествующих государственной аккредитации, составляет 100%, что соответствует требованию - не менее 80%.

29. Доля выпускников, завершивших обучение, от числа зачисленных на обучение по ОПОП – (без учета призванных в армию и отчисленных по состоянию здоровья)

Группа	Год зачисления	Год выпуска	Количество зачисленных	Количество выпущенных	Доля выпускников, завершивших обучение, от числа зачисленных на обучение по ОПОП, %
ПК-81	2011	2014	25	22	88
ПК-82	2011	2014	25	26	100
Итого за 3 года			50	48	96

Доля выпускников, завершивших обучение, от числа зачисленных на обучение по ОПОП составляет 96%, что соответствует требованию – не менее 90%.

Требования к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса

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

Учебные и производственные практики обеспечены:

- программами учебных и производственных практик по всем профессиональным модулям,

- договорами о прохождении производственных практик,

- приказами о прохождении производственных практик,

- дневниками производственных практик,

- журналами производственного обучения.

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

31. 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 профессии,

- приказами о допуске к государственной (итоговой) аттестации,

- сводными ведомостями успеваемости студентов,

- журналами теоретического и производственного обучения,

- материалами о прохождении практик,

- приказами об утверждении председателя ГАК,

- приказами о составе ГАК,

- приказом о закреплении тем письменных экзаменационных работ,

- перечнем практических квалификационных работ.

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

32. Обеспеченность учебно-методической документацией всех видов занятий по всем учебным дисциплинам, всех видов практик, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации.

Учебный процесс по профессии обеспечен следующей учебно-методической документацией:

- методические рекомендации к практическим занятиям,

- методические рекомендации к лабораторным работам,

- методические рекомендации к выполнению рефератов,

- фонд оценочных средств,

- методические рекомендации по прохождению производственной практики,

- методические рекомендации к выполнению ПЭР,

- методические рекомендации для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю.

Требование обеспечения учебно-методической документацией всех видов занятий по всем учебным дисциплинам, всех видов практик, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации выполняется на 100%.

33. Наличие библиотечного фонда и обеспечение обучающихся доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО, к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет

Для обучения профессии Повар, кондитер общее количество литературы в библиотеке составляет 520 экз. В 01.04.2014г. в колледже этой профессии обучается 95 человек. Обеспеченность литературой одного обучаемого составляет практически 5,5.

№		Количество	Обеспеченность на 1 обучающегося
260807 «Технология продукции общественного питания»			
1	Общее количество литературы по циклам ОПОП	520	5,5
	в том числе по циклам:		
	ОГСЭ, в том числе не старше 5 лет	126 80	1,3 0,8
	ЕН, в том числе не старше 5 лет	135 100	1,4 1,05
	ОД, в том числе не старше 10 лет	143 100	1,5 1,05
	ОП, в том числе не старше 5 лет	136 85	1,4 0,9
	П, в том числе не старше 5 лет	153 74	1,6 0,8
2	Периодическая (количество наименований / экземпляров)	1/1	-

Перечень литературы по профессиональному циклу не старше 5 лет

№ п/п	Автор	Наименование учебника	Кол-во	Издательство
1	М.П. Могильный	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2011)	2	Москва ДеЛи плюс
2	Е.И. Соколова С.В. Ермилова	«Технология продукции ОП» (2009)	25	Академия
3	Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова	Технология производства мучных кондитерских изделий (2011)	6	Академия
4	Т.Б. Цыганова	Технология и организация производства хлебобулочных изделий	10	Академия
5	В.В. Усов	Технология производства продукции общественного питания (2011)	5	Академия
6	Л.З.Шильман	Технологические процессы предприятий питания (2011)	10	Академия
7	М.П. Могильный	Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/продуктов (2011)	2	Москва ДеЛи плюс
8	Л.В. Перекрестова	Финансы и кредит (Практикум)	10	Академия

Студенты имеют доступ к сети Интернет с терминалов библиотеки, кабинетов информационных дисциплин.

34. Обеспечение обучающихся автоматизированным рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин

Количество кабинетов информационных дисциплин	1
Количество специализированных кабинетов, оснащенных ученическими автоматизированными рабочими местами	1
Количество кабинетов, оборудованных мультимедиа проекторами	2
Количество кабинетов, оборудованных автоматизированными рабочими местами преподавателя (без учета кабинетов информационных дисциплин и специализированных кабинетов)	1
Общее количество автоматизированных рабочих мест	15
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
Контингент студентов колледжа по профессии	95
Количество студентов, приходящихся на 1 автоматизированное рабочее место	15,7

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

35. 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

36. 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)
Аносова Наталья Юрьевна	преподаватель	Высшее инженер-технолог	высшая	да	27
Гайдаш Яна Леонидовна	преподаватель	Высшее инженер-технолог	Соответствие занимаемой должности	да	2
Динаев Эрик Казбекович	преподаватель	Высшее инженер-технолог ОП	-	да	2
Кравченко Людмила Васильевна	преподаватель	Высшее инженер-технология продукции ОП	высшая	да	33
Красноухова Елена	преподаватель	Высшее	Соответствие	да	2

Николаевна		Экономист Начальное специальное повар	занимаемой должности		
Храновская Валентина Стефановна	преподаватель	Высшее инженер- технолог ХП, макаронного и кондитерского производства	Соответствие занимаемой должности	да	10
Шарко Любовь Алексеевна	преподаватель	Высшее Товаровед высшей категории Организатор торговли	Соответствие занимаемой должности	да	40
Павлова Светлана Васильевна	Мастер ПО	Средне- специальное "Техник - технолог общественного питания"	Соответствие занимаемой должности	Да	39
Томашевская Людмила Ивановна	Мастер ПО	Средне- специальное "Технология приготовления пищи"	Высшая	Да	32

Все преподаватели имеют высшее образование, все мастера производственного обучения имеют высшее или среднее профессиональное образование, что соответствует требованиям – 100%.

37. Доля педагогических работников, имеющих основное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, модуля, учебной и производственной практики

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
13,4	13,4	100%

Общее количество мастеров п/о (в долях ставок)	Количество мастеров п/о (в долях ставок) с соответствующим базовым образованием	Фактическая доля мастеров п/о с соответствующим профилю преподаваемых дисциплин базовым образованием
1,5	1,5	100%

Доля педагогических работников, имеющих основное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, модуля, учебной и производственной практики составляет 100%, что соответствует требованиям – не менее 90%

38. Доля преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

Общее количество преподавателей профессионального цикла, чел.	Количество преподавателей профессионального цикла (чел.), имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы	Фактическая доля преподавателей профессионального цикла, имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы
7	7	100%

Доля преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, составляет 100%, что соответствует требованиям – 100%.

39. Доля преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, прошедших стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Место прохождения стажировки	Дата стажировки
1	2	3	4
Аносова Наталья Юрьевна	заведующий отделением	Любимая Шоколадница, группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	Октябрь 2013, декабрь 2013
Гайдаш Яна Леонидовна	мастер произв. обучения	г. Кисловодск Международная ассоциация кулинаров, Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	март 2013, декабрь 2013
Динаев Эрик Казбекович	мастер произв. обучения	Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	декабрь 2013
Кравченко Людмила Васильевна	преподаватель	г. Кисловодск Международная ассоциация кулинаров, Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	Март 2011, март 2013, декабрь 2013
Красноухова Елена Николаевна	преподаватель	г. Кисловодск Международная ассоциация кулинаров, группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	февраль 2012, март 2013, октябрь 2013, декабрь 2013
Храновская Валентина Стефановна	мастер произв. обучения	ООО "Ставропольский кондитерский Дом", Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	декабрь 2013, январь 2014
Шарко Любовь Алексеевна	преподаватель	-	-
Павлова Светлана Васильевна	Мастер производственного обучения	г. Кисловодск Международная ассоциация кулинаров, Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	февраль 2012, декабрь 2013
Томашевская Людмила Ивановна	Мастер производственного обучения	г. Кисловодск Международная ассоциация кулинаров, Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	февраль 2012, март 2013, декабрь 2013

В основном Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, что соответствует требованиям ФГОС – 89%.

40. Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет, - 100%

Ф.И.О. педагогического работника	Должность	Наименование курсов повышения квалификации	Дата прохождения курсов
Аносова Наталья Юрьевна	преподаватель	СКИПРО ПК и ПРО	2012 г.
Гайдаш Яна Леонидовна	преподаватель	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.
Динаев Эрик Казбекович	преподаватель	-----	

Кравченко Людмила Васильевна	преподаватель	СКИПРО ПК и ПРО	2012 г.
Красноухова Елена Николаевна	преподаватель	СКИПРО ПК и ПРО	2012 г.
Храновская Валентина Стефановна	преподаватель	СКИПРО ПК и ПРО	2012 г.
Шарко Любовь Алексеевна	преподаватель	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.
Павлова Светлана Васильевна	мастер произв. обучения	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.
Томашевская Людмила Ивановна	мастер произв. обучения	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.

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

41. Доля мастеров производственного обучения, имеющих на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС для выпускников - 100%;

Ф.И.О. мастера п/о	Разряд по профессии у мастера п/о	Превышение разряда у мастера п/о по сравнению с разрядом, присваиваемым выпускникам
Томашевская Л.И.	6	2
Павлова С.В.	6	2

Доля мастеров производственного обучения, имеющих на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС для выпускников составляет 100%, что соответствует требованиям – 100%.

42. Доля педагогических работников, имеющих квалификационные категории не менее 60%.

Педагогические работники	Всего	Аттестованы на квалификационную категорию					
		высшую		первую		Соответствие занимаемой должности	
		абс.	%	абс.	%	абс.	%
Преподаватели	7	2	29			5	71
Мастера п/о	2	1	50			1	50
Всего	9	3	33	0	0	6	67

Доля педагогических работников, имеющих квалификационные категории, составляет 100%, что соответствует требованиям - не менее 60%.

43. Осуществление методической деятельности по профилю реализуемых образовательных программ

По профилю профессии 260807.01 Повар, кондитер работает МК общественного питания. По профессии 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, выполнения ПЭР, проведения экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям.

В 2013-2014 году на отделении разработаны:

Красноухова Е.Н. Методические рекомендации по подготовке и проведению мастер-класса по МДК 11.01 "Айсинг. Использование. Роспись по пряникам и печенье"

Томашевская Л.И., Павлова С.В.: Методические рекомендации к практическим заданиям: "Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов"; "Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога"; "Организация обслуживания потребителей ПП."

В 2013-2014 учебном году на отделении разрабатываются КИМы и КОСы по всем дисциплинам и профессиональным модулям.

В целом методическая работа ПЦК общественного питания ведется на высоком уровне.

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

44. Соответствие требованиям ФГОС НПО 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 начального профессионального образования

№	Наименование
	Кабинеты
1	Кабинет профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.
2	Кабинет информационных технологий
3	Кабинет организации обслуживания потребителей
3.1	Кабинет гуманитарных дисциплин
4	Кабинет преподавателей
5	Кабинет математических и естественнонаучных 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
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

Кухня – лаборатория

Учебно-производственная лаборатория

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Гимнастический зал

Спортивная площадка

Залы

Актовый зал

Библиотека с читальным залом

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

45. 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.

46. Обеспечение выполнения обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров

В процессе обучения по всем МДК профессиональных модулей выполняют расчеты калькуляционных карточек, составлению технико-технологических карт на компьютерах, оформляют отчеты по лабораторным работам, и т.д. Готовят презентации по темам МДК ПМ.

Обучающиеся оформляют ПЭР с использованием компьютера.

Требование выполнения обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, выполняются.

47. Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности

Освоении профессиональных модулей обучающимися осуществляется в учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе в которых созданы условия, приближенные к производственным, создано подобие предприятия общественного питания.

48. Наличие необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения
В процессе обучения обучающиеся пользуются следующим программным обеспечением:

№	Наименование программного продукта	Лицензия
1.	ОС MS Windows XP SP3	License
2.	MS Office 2007	License
3.	1С: общепит	License

Все программные продукты имеют лицензии.

Требование наличия необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения выполнено.