

Сведения о реализации основной профессиональной программы по специальности 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки по ФГОС СПО

Подготовка специалистов среднего звена по специальности 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на базе основного общего образования сроком обучения 3 г. 10 мес., ведется с 2009 г., на базе среднего общего – 2г. 10 мес. с 2001г. За это время подготовлено более 350 человек, однако, интерес к этой специальности не падает. 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 260807 «Технология продукции общественного питания» могут продолжить обучение в Северо-Кавказском федеральном университете, в Ставропольском институте кооперации (филиал Белгородского университета кооперации, экономики и права).

По образовательной программе 260807 «Технология продукции общественного питания» на момент самообследования контингент обучающихся составляет:

№	Наименование профессии	Код специальности	Контингент студентов			
			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
1	Технология продукции общественного питания, 3 г. 10 месяцев очно	260807	56	52	49	44
2	Технология продукции общественного питания, 2 г. 10 месяцев очно	260807	24	22	18	-

Показатели деятельности колледжа по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

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

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
На базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев очно	2 года 10 месяцев	Не выявлено

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы соответствует указанному в п.3.1 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	3078	2052	4374	2916
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630	420	630	420
Математический и общий естественнонаучный цикл	312	208	312	208
Профессиональный цикл	2136	1424	3432	2288
Общепрофессиональные дисциплины	624	416	624	416
Профессиональные модули	1512	1008	2808	1872
Вариативная часть	1296	864		

Срок обучения по учебным циклам соответствует ФГОС СПО. Превышение объемов циклов по учебному плану произошло за счет распределения 864 часов вариативной части обязательной нагрузки. Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.08 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.09 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 194 часа обязательной нагрузки. Оставшийся объем – 670 часов использован на увеличение часов по МДК профессиональных модулей.

3. Выполнение требований к продолжительности к продолжительности всех видов практик

Наименование показателя	ФГОС СПО	Учебный план	Отклонение
Учебная практика	28 недель	14 недель	Не выявлено
Производственная практика (по профилю специальности)		14 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 очно)	8 недель	8 недель	Не выявлено
2	На базе среднего общего образования (2 года 10 месяцев очно)	6 недель	6 недель	Не выявлено

Продолжительность промежуточной аттестации 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 недели	34 недели	Не выявлено
2	На базе среднего (полного) общего образования (2 года 10 месяцев очно)	23 недели	23 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 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, модулей, МДК	Наличие обязательных дисциплин, модулей, МДК	
	ФГОС	Учебный план
Обязательная часть циклов ОПОП	2052	2916
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	420	420
Основы философии	48	48
История	48	48
Иностранный язык	162	162
Физическая культура	162	162
Математический и общий естественнонаучный цикл	208	208
Математика		40
Экологические основы природопользования		32
Химия		136
Профессиональный цикл	1424	3296
Общепрофессиональные дисциплины	416	416
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		38
Физиология питания		32
Организация хранения и контроль запасов сырья		48
Информационные технологии в профессиональной деятельности		52
Метрология и стандартизация		48
Правовые основы профессиональной деятельности		42
Основы экономики, менеджмента и маркетинга		54
Охрана труда		34
Безопасность жизнедеятельности	68	68
Профессиональные модули	1008	2880
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		420
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		204
Учебная практика		144

Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		372
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		192
Учебная практика		108
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		336
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		228
Учебная практика		36
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		584
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		440
Учебная практика		72
Производственная практика (практика по профилю специальности)		72
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		228
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		210
Производственная практика (практика по профилю специальности)		18
Организация работы структурного подразделения		242
Управление структурным подразделением организации		242
Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»		450
Технология приготовления пищи		130
Технология приготовления кондитерских изделий		32
Учебная практика		144
Производственная практика (практика по профилю специальности)		144
Вариативная часть	864	
Организация детского и диетического питания		126
Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания		90
Производственная практика (практика по профилю специальности)		36
Современные технологии в кондитерском производстве		122
Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты		104
Производственная практика (практика по профилю специальности)		18
Учебная практика	28 недель	
Производственная практика (практика по профилю специальности)		

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	Химия	Олексюк О.К.
7	Биология	Катасонова Э.Н.
8	Физическая культура	Еремин А.В.
9	ОБЖ	Шкарин Р.Н.
10	Математика	Ливада А.В.
11	Физика	Кривеженко Е.С.
12	Информатика и ИКТ	Свинтицкая Е.В.
13	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
14	Основы философии	Сосновец С.Г.
15	История	Сосновец С.Г.
16	Иностранный язык	Шляхто Л.А. Слюсарева О.С. Полянский С.Н.
17	Физическая культура	Еремин А.В.
18	Математический и общий естественнонаучный цикл	
19	Математика	Ливада А.В.
20	Экологические основы природопользования	Катасонова Э.Н.
21	Химия	Олексюк О.К.
22	Профессиональный цикл	
23	Общепрофессиональные дисциплины	
24	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Катасонова Э.Н.
25	Физиология питания	Катасонова Э.Н.
26	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Шарко Л.А.
27	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Свинтицкая Е.В.
28	Метрология и стандартизация	Зубенко Т.М.
29	Правовые основы профессиональной деятельности	Зубарева Е.В.
30	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Зубенко Т.М.
31	Охрана труда	Кочанова Л.И.
32	Безопасность жизнедеятельности	Шкарин Р.Н.
33	Профессиональные модули	
34	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
35	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
36	Учебная практика	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А.

		Красноухова Е.Н.
37	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
38	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
39	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
40	Учебная практика	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
41	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
42	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
43	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
44	Учебная практика	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
45	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
46	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Аносова Н.Ю.
47	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Аносова Н.Ю.
48	Учебная практика	Красноухова Е.Н.
49	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Красноухова Е.Н.
50	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Аносова Н.Ю.
51	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Аносова Н.Ю.
52	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л.
53	Организация работы структурного подразделения	Зубенко Т.М. Балаян В.Э. Носова Т.Н. Горбунова М.А.
54	Управление структурным подразделением организации	Зубенко Т.М. Балаян В.Э. Носова Т.Н. Горбунова М.А.
55	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.

56	Технология приготовления пищи	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.
57	Технология приготовления кондитерских изделий	Аносова Н.Ю. Красноухова Е.Н.
58	Учебная практика	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
59	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л. Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.
60	Организация детского и диетического питания	Кравченко Л.В. Динаев Э.К.
61	Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания	Кравченко Л.В. Динаев Э.К. Шарко Л.А. Храновская В.С.
62	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л.
63	Современные технологии в кондитерском производстве	Аносова Н.Ю.
64	Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты	Аносова Н.Ю.
65	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Гайдаш Я.Л.

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 – 3 компетенции	ПМ.01 – 3 компетенции	Не выявлено
3	ПМ.02 – 3 компетенции	ПМ.02 – 4 компетенции	увеличено
4	ПМ.03 – 4 компетенции	ПМ.03 – 5 компетенций	увеличено
5	ПМ.04 – 4 компетенции	ПМ.04 – 5 компетенций	увеличено
6	ПМ.05 – 2 компетенции	ПМ.05 – 3 компетенции	увеличено
7	ПМ.06 – 9 компетенций	ПМ.06 – 9 компетенций	Не выявлено
8	-	ПМ.07 - 24.компетенции	увеличено

Имеются в наличии все указанные во ФГОС СПО компетенции в учебном плане в соответствии с п.5.1; 5.2. ФГОС СПО. В учебном плане дополнительные компетенции ПК 2.4, ПК 3.5, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 8, ПК 9, введены за счёт работодателя

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	4374 часа	4374 часа	Не выявлено
2.	Обязательная учебная нагрузка	2916 часов	2916 часов	Не выявлено

Объемы максимальной и обязательной учебной нагрузки соответствуют ФГОС. Нормативный объем времени на базе основного общего образования увеличивается на 39 недель – 1440 часов обязательной нагрузки 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	420	420
Математический и общий естественнонаучный цикл	208	208
Профессиональный цикл	1424	2288
Общепрофессиональные дисциплины	416	416
Профессиональные модули	1008	1872
Вариативная часть	864	

Общий объем учебной нагрузки по циклам дисциплин соответствует ФГОС СПО. Превышение объема обязательной нагрузки циклов по учебному плану произошло за счет распределения 864 часов вариативной части на профессиональный цикл.

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	162	162	Не выявлено
4	Физическая культура	162	162	Не выявлено
5	Безопасность жизнедеятельности	68	68	Не выявлено

Объем времени обязательной нагрузки по дисциплинам соответствуют ФГОС СПО.

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 дисциплин, в соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся и спецификой деятельности образовательного учреждения. Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.08 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.09 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 194 часа обязательной нагрузки. Оставшийся объем – 670 часов использован на увеличение часов по МДК профессиональных модулей.

№ 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>	<p>Дополнен МДК 08.01. Организация детского и диетического питания</p>	<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>	108
	<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>	<p>Дополнен МДК 09.01. Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты.</p>	<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>	<p>34</p> <p>24</p> <p>30</p> <p>14</p>

3	<p>Уметь контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов рулетов, печенья, тортов, пирожных.</p> <p>Уметь организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов печенья, тортов, рулетов, пирожных, а также обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.</p>	<p>Дополнен ПМ 07 Технология приготовления кондитерских изделий</p>	<p>Углубленно изучение качества сырья при производстве кондитерских изделий из разных видов теста</p> <p>Углубленно изучение организации технологического процесса приготовления печенья, кексов, тортов, пирожных</p> <p>Углубленно изучение принципа действия и эксплуатации технологического оборудования при производстве печенья, кексов, тортов, пирожных</p>	32
---	--	---	---	----

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

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

Требование ФГОС, час	Показатель учебного плана по семестрам							
	1 семестр (17 нед.)	2 семестр (22 нед.)	3 семестр (12 нед.)	4 семестр (16 нед.)	5 семестр (9 нед.)	6 семестр (16 нед.)	7 семестр (15 нед.)	8 семестр (13 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 – 10 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.	324 часа максимальной нагрузки	324 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 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
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	
100 часов на учебную группу на каждый учебный год	100	100	100	100	Не выявлено

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.

Требования по ежегодному обновлению основной профессиональной образовательной программы выполнены.

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

21. Выпуск - июнь 2014 года

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

Темы курсовых работ по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Горячие блюда из рыбы

Горячие блюда из кролика

Горячие блюда из морепродуктов

Блюда из мяса жареного крупным куском

Блюда из молочных поросят

Горячие блюда из дичи

Горячие блюда из грибов

Блюда из фаршированной рыбы

Блюда из мяса диких животных

Блюда из рубленых и тонко измельченных мясных масс
Блюда из запеченного и тушеного мяса
Супы средиземноморской кухни
Горячие соусы европейской кухни
Блюда из жареной свинины
Супы русской национальной кухни
Горячие блюда из овощей
Супы европейской кухни
Пюреобразные супы
Фламбированные блюда
Новые виды гарниров
Фаршированные овощи
Горячие блюда из сыра
Фаршированная птица
Блюда из рубленых и тонкоизмельченных рыбных масс
Блюда из тушеного мяса европейской кухни
Блюда из жареной рыбы
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 теоретического 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,
- перечнем практических квалификационных работ,
- протоколами ГАК.

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

25. Выпуск - июнь 2014 год.

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, 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 520 книг. В настоящее время в колледже этой специальности обучается 265 человек. Обеспеченность литературой одного обучаемого составляет практически 1,96.

№		Количество	Обеспеченность на 1 обучающегося
260807 «Технология продукции общественного питания»			
1	Общее количество литературы по циклам ОПОП	520	1,96
	в том числе по циклам:		
	ОГСЭ,	126	0,48
	в том числе не старше 5 лет	80	0,3
	ЕН,	135	0,5
	в том числе не старше 5 лет	100	0,4
	ОД,	143	0,54
	в том числе не старше 10 лет	100	0,38
	ОП,	136	0,51
	в том числе не старше 5 лет	85	0,32
	П,	153	0,6
	в том числе не старше 5 лет	74	0,3
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	Е.В. Михеева	«Информационные технологии» (2011)	25	«Академия»
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 рецептур на продукцию кондитерского производства продуктов (2011)	2	Москва ДеЛи плюс
8	М.П. Могильный	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2011)	2	Москва ДеЛи плюс

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

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

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	265

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)
Аносова Наталья Юрьевна	преподаватель	Высшее инженер-технолог	высшая	да	27
Сосновец Светлана Геннадиевна	преподаватель	Высшее, Историк Преподаватель истории и соц - политических дисциплин	высшая	да	19
Симатина Елена Викторовна	преподаватель	Высшее инженер-технолог ПОП	-	да	2 месяца
Кравченко Людмила Васильевна	преподаватель	Высшее инженер-технология продукции ОП	высшая	да	33
Храновская Валентина Стефановна	преподаватель	Высшее инженер-технолог ХП, макаронного и кондитерского производства	Соответствие занимаемой должности	да	10
Динаев Эрик Казбекович	преподаватель	Высшее инженер-технолог ОП	-	да	2
Гайдаш Яна Леонидовна	преподаватель	Высшее инженер-технолог	Соответствие занимаемой должности	да	2
Катасонова Элеонора Николаевна	преподаватель	Высшее Учитель биологии и химия	Высшая	да	25
Горбунова Мария Александровна	преподаватель	Высшее инженер-технолог ПОП	Соответствие занимаемой должности	да	1
Шарко Любовь Алексеевна	преподаватель	Высшее Товаровед высшей категории Организатор торговли	Соответствие занимаемой должности	да	40
Шкарин Роман Николаевич	преподаватель	Высшее Педагогическое Педагог организатор ОБЖ	-	да	1
Смольникова Евгения Владимировна	преподаватель	Высшее Инженер-технолог ОП	Высшая	да	7 месяцев
Олексюк Ольга Константиновна	преподаватель	Высшее биолог	Высшая	да	30
Красноухова Елена Николаевна	преподаватель	Высшее Экономист Начальное специальное повар	Соответствие занимаемой должности	да	2

Все преподаватели имеют высшее образование, все мастера производственного обучения имеют высшее или среднее профессиональное 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
25,8	25,8	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
Аносова Наталья Юрьевна	Преподаватель	ООО «Любимая шоколадница», группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	03.10.2013-8.10.2013, декабрь 2013
Симатина Елена Викторовна	Преподаватель	ООО "Ставропольский кондитерский Дом"	Январь 2014
Кравченко Людмила Васильевна	Преподаватель	ООО «Любимая шоколадница», группа компаний «Берта», Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	03.10.2013-8.10.2013, декабрь 2013
Храновская Валентина Стефановна	Преподаватель	ООО "Ставропольский кондитерский Дом"	Январь 2014
Динаев Эрик Казбекович	Преподаватель	Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	декабрь 2013
Гайдаш Яна Леонидовна	Преподаватель	Г.Кисловодск Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	Март 2010 декабрь 2013
		Г. Геленджик Санаторий "Красная Талка"	Август 2012
Катасонова Элеонора Николаевна	Преподаватель	-	
Горбунова Мария Александровна	Преподаватель	Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	декабрь 2013
Шарко Любовь Алексеевна	Преподаватель	-	
Джумакаева Фаина Асхатовна	Преподаватель	Г. Геленджик Санаторий "Красная Талка"	Август 2012
Смольникова Евгения Владимировна	Преподаватель	Школа Шоколада «Центр кулинарного искусства А. Коркунова»	декабрь 2013
Красноухова Елена Николаевна	Преподаватель	Г. Геленджик Санаторий "Красная Талка"	Июль 2012

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 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.	СКИПРО ПК и ПРО	2012
Симатина Елена Викторовна	преподаватель	-	-
Кравченко Людмила Васильевна	преподаватель.	СКИПРО ПК и ПРО	2012
Храновская Валентина Стефановна	преподаватель.	СКИПКРО ПК и ПРО	2012 г
Динаев Эрик Казбекович	преподаватель.	-	-
Гайдаш Яна Леонидовна	преподаватель	СКИПКРО ПК и ПРО	2010 г
Катасонова Элеонора Николаевна	преподаватель.	СКИПКРО ПК и ПРО	2010 г.
Горбунова Мария Александровна	преподаватель.	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.
Шарко Любовь Алексеевна	преподаватель.	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.
Джумакаева Фаина Асхатовна	преподаватель.	СКИПРО ПК и ПРО	2010 г.
Смольникова Евгения Владимировна	преподаватель.	-	-
Красноухова Елена Николаевна	преподаватель.	СКИПРО ПК и ПРО	2012 г

Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет составляет 100%, что соответствует требованиям – 100%. Преподаватели (3 человека не прошли повышение квалификации, по причине: работают не более 2-х лет)

34. Осуществление методической деятельности по профилю реализуемых образовательных программ

По профилю специальности Технология продукции общественного питания, работает МК общественного питания. 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:

2013-2014 уч. г.

Кочанова Л.И. Рабочая программа, Сборник практических работ по дисциплине: "Охрана труда"

- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 01 УП 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 01 ПП 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 02 УП 02.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 02 ПП 02.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 03 УП 03.01 «Организация процесса приготовления сложной горячей продукции»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 03 ПП 03.01 «Организация процесса приготовления сложной горячей продукции»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л.:** Сборник практических работ по МДК 04 УП 04.01 «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н. Гайдаш Я.Л.:** Сборник практических работ по МДК 04 ПП 04.01 «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 07 УП 07.01 «Повар»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 07 ПП 07.01 «Повар»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 07 УП 07.02 «Кондитер»
- Горбунова М.А. Красноухова Е.Н.:** Сборник практических работ по МДК 07 ПП 07.02 «Кондитер»
- Гайдаш Я.Л.:** Сборник практических работ по МДК 05.01 «Технология приготовления сложных десертов» ПП, МДК 09.01 «Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты» ПП
- Динаев Э.К.:** Методические рекомендации для курсового проекта по МДК 03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей и кулинарной продукции;
- Динаев Э.К.:** Методические рекомендации по выполнению портфолио по МДК 02.02; 03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей и кулинарной продукции
- Динаев Э.К.:** КОС и КИМ по МДК 01.01, и МДК 02.01
- Шарко Л.А.:** МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- Кравченко Л.В.:** Методические рекомендации по выполнению дипломных проектов.
- Кравченко Л.В.:** Разработан КОС по МДК 03.01., МДК 07.01. Положение о защите дипломного проекта для специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»
- Кравченко Л.В.:** Разработаны методические рекомендации по апробации электронных учебников по специальности Повар-кондитер. ПМ 01. Блюда и гарниры из овощей и грибов.
- Кравченко Л.В.:** Разработаны тесты для проведения краевого конкурса по профессии Повар-кондитер.

Храновская В.С.: разработаны тесты по МДК 01.01 и МДК 03.01.

Методическая работа МК общественного питания ведется на должном уровне.

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

35. 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
Кабинет Производство мучных кондитерских изделий
- 11 Кабинет товароведения непродовольственных товаров. Организации и
- 12 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

36. 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.

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

В процессе обучения по МДК 06.01, МДК 05.02 составляют производственные программы на компьютерах, по всем МДК профессиональных модулей выполняют расчеты по составлению технико-технологических карт на компьютерах, оформляют отчеты по лабораторным работам, и т.д. Готовят презентации по темам МДК ПМ.

Студенты оформляют КП и ДР с использованием компьютера.

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

38. 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 учебных кабинетах и лабораториях, в которых созданы условия, приближенные к производственным, а также при прохождении обучающимися производственной практики на предприятиях общественного питания.

39. 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

Все программные продукты имеют лицензии.

Требование наличия необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения выполнено.