

	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме
	Колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала

ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме

 А.А.Власенко

«01» ноября 2014 г.



## ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности  
260502 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: технолог

Рассмотрен на заседании

Ученого совета филиала

ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме

Протокол № 3 от «31» 10 2014 г.

Артем 2014

## Содержание

1	Общие сведения о специальности 260502 Технология продукции общественного питания	3
1.1	Сведения по основной профессиональной образовательной программе	3
1.2	Структура и сроки освоения основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Контингент обучающихся по специальности	8
2	Структура и содержание подготовки выпускников по специальности	9
2.1	Организация учебного процесса	9
2.1.1	Формы обучения, база приема на обучение, сроки обучения по ЗФО	9
2.1.2	Организация теоретического обучения	9
2.1.3	Организация практического обучения	12
2.1.4	Использование инновационных методов в образовательном процессе	13
3	Качество подготовки выпускников специальности	13
3.1	Оценка уровня подготовки абитуриентов (при приеме на обучение)	13
3.2	Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	14
3.3	Организация выполнения и защиты курсового проекта	15
3.4	Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	16
3.5	Государственная итоговая аттестация выпускников	16
4	Обеспечение условий реализации образовательного процесса	17
4.1	Кадровое обеспечение подготовки специалистов	17
4.2	Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	25
4.2.1	Обеспечение образовательного процесса по ОПОП учебной и учебно-методической литературой	25
4.2.2	Программно-информационное обеспечение учебного процесса	32
4.2.3	Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	34
4.3	Материально-техническая база	35
4.4	Библиотечный фонд	35
4.5	Информационные ресурсы	40
6	Воспитательная деятельность	41
	Заключение и выводы	42

# **1 Общие сведения о специальности 260502 Технология продукции общественного питания**

## **1.1 Сведения по основной профессиональной образовательной программе**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности реализуется в филиале ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г.Артеме (филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме) на базе основного общего образования в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом от 02 июля 2001 года, № 2572, к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности.

Обучение по специальности ведется в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности ААА № 002340 от 29.11.2011г., рег. № 2235.

Образовательная программа аккредитована (свид. О государственной аккредитации ВВ № 001134 от 05.09.2011г., рег.№ 1122)

Начало подготовки по данной специальности осуществляется с 2002 года.

Набор и выпуск по специальности проводится ежегодно.

Специальность курирует кафедра сервиса, строительства и дизайна.

Образовательная деятельность по основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП) специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии со следующими нормативными и организационно-распорядительными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации № 2572 от 2 июля 2001 г.;
- О порядке обеспечения государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования (Письмо Минобразования России от 01 февраля 2002 № 18-52-117 ин/18-15);
- Информация об обеспечении государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования (Приложение к письму Минобразования России от 01.02.2002 № 18-52-117 ин 18-15).

Нормативным основанием для разработки и реализации ОПОП по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания являются:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МОН РФ от 14 июня 2013 г.);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г.);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МОН РФ от 16 августа 2013 г.);
- Устав ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
- Положение о филиале ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме.

Цель ОПОП по специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня – подготовка конкурентоспособных специалистов – профессионалов, которые должны быть готовы к профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской

продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

## **1.2 Структура и сроки освоения основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя требования к уровню подготовки выпускника, рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, рабочую программу производственной (профессиональной) практики, программу государственной итоговой аттестации.

Основная профессиональная образовательная программа ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программы производственной (профессиональной) практики: практики для получения первичных профессиональных навыков, практики по профилю специальности и стажировки (практики квалификационной), методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Разработка рабочего учебного плана осуществляется на основе примерного учебного плана по специальности.

Рабочий учебный план включает следующие разделы: сводные данные по бюджету времени, график учебного процесса по неделям, план учебного процесса, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др., производственная (профессиональная) практика, государственная итоговая аттестация, пояснительная записка.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности в части теоретического обучения состоит из дисциплин федерального компонента (в том числе дисциплин по выбору студентов), дисциплин национально-регионального (регионального) компонента, а также факультативных дисциплин и консультаций

Дисциплины федерального компонента группируются по следующим циклам дисциплин:

- общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины (ОГСЭ);
- математические и общие естественнонаучные дисциплины (ЕН);
- общепрофессиональные дисциплины (ОПД);
- специальные дисциплины (СД), в структуру которых входят дисциплины отраслевой направленности – дисциплины специализации (СД.ДС).

В циклы дисциплин ОГСЭ и СД входят дисциплины по выбору студента.

Объём практической подготовки студента: производственная (профессиональная) практика, лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых проектов (курсовое проектирование) по учебному плану составляет 59,97% от общего объёма времени, отведённого на теоретическое обучение и практику (при норме по ГОС СПО базового уровня 50 – 60%).

$$\text{Формула расчёта: } (ПП+ПУ+ППД+ ЛПР+КП) \times 100\% / (ТО + ПП +ПУ+ППД)= \\ (576 + 468 + 144 + 1182+ 48) \times 100 / (2844+ 576+468 + 144) = 59,97\%$$

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня по очной и заочной формам получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1, трудоёмкость освоения программы – в таблицах 2,3

Таблица 1 - Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по очной и заочной формам получения образования

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой	
		при очной форме получения образования	при заочной форме получения образования
на базе среднего общего образования	технолог	2 год 10 месяцев	3 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев	4 года 10 месяцев

Таблица 2-Трудоемкость освоения основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки при очной форме получения образования (на базе основного общего образования) согласно ГОС СПО составляет

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	118	4248
Самостоятельная работа		2124
Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)	16	576
Практика по профилю специальности	13	468
Стажировка (практика квалификационная)	4	144
Промежуточная аттестация	10	
Итоговая государственная аттестация	4	
Каникулярное время	34	
<b>Итого:</b>	<b>199</b>	

Трудоемкость освоения ОПОП базовой подготовки при заочной форме получения образования (на базе основного общего образования) согласно учебному плану

Таблица 3

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	118	870
Самостоятельная работа		5502
Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)	15	576
Практика по профилю специальности	13	468
Стажировка (практика квалификационная)	4	144
Промежуточная аттестация	9	
Итоговая государственная аттестация	4	
Каникулярное время	36	
<b>Итого:</b>	<b>199</b>	

Указанные в таблицах 1-3 нормативные сроки освоения профессиональной образовательной программы и их распределение по учебным циклам соответствуют государственным требованиям стандарта.

**Критериальными требованиями** к нормативному сроку освоения основной профессиональной образовательной программы являются следующие показатели:

- выполнение требований к сроку обучения по учебным циклам;
- выполнение требований к продолжительности всех видов практик;
- выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году;
- выполнение требований к продолжительности промежуточной аттестации;
- выполнение требований к продолжительности государственной итоговой аттестации выпускников;
- выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году.

В таблице 4 приведены значения критериев, определенных государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности базовой подготовки при очной форме получения образования (на базе основного общего образования), и фактические значения критерия согласно рабочему учебному плану.

Таблица 4

Наименование показателя	ГОС СПО (260)	Рабочий учебный план	Отклонение в %
1. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы, нед. (1-4 курсы обучения)	199 недель	199 недель	0%
2. Продолжительность:			
- теоретического обучения, включая лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование)	118 недель	118 недель	0%
- практики для получения первичных профессиональных навыков и практики по профилю специальности практик	29 недель	29 недель	0%
- стажировки (практики квалификационной)	4 недели	4 недели	0%
- промежуточной аттестации (экзаменационных сессий)	10 недель	10 недель	0%
- итоговой государственной аттестации	4 недели	4 недели	0%
- каникулярного времени	34 недели	34 недели	0%
3. Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы	54 час.	54 час.	0%
4. Средний объем аудиторных занятий студента в неделю (заочная форма обучения),	36 час.	36 час.	0%
5. Объем часов на консультации в учебном году (на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования) (заочная форма получения образования - 4 час. в год на 1 студента)	100 часов	100 часов	0%
6. Требования к дисциплине «Физическая культура»:  (Программа дисциплины «Физическая культура» при заочной форме обучения реализуется студентом самостоятельно. В учебном плане предусмотрены занятия в количестве 2 часов, которые проводятся как установочные).	2 час. в неделю на весь период теоретического обучения	2 час. в неделю на весь период теоретического обучения	0%

Формы текущей и промежуточной аттестации при очной форме получения образования (на базе основного общего образования) установлены в учебном плане в соответствии с рекомендациями МОН РФ и представлены в таблице 5.

Таблица 5

Формы промежуточной аттестации	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого за весь период обучения	Норматив
Экзаменов (без учета физ. культуры)	5	8	6	7	26	Не более 8 за курс
Дифференцированных зачетов (без учета физ. культуры)	10	9	10	7	36	Не более 10 за курс
Текущая аттестация, в т. ч. курсовая работа	7	6	1	1	15	

Формы текущей и промежуточной аттестации при заочной форме получения образования (на базе основного общего образования) установлены в учебном плане в соответствии с рекомендациями МОН РФ и представлены в таблице 6.

Таблица 6

Формы промежуточной аттестации	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого за весь период обучения	Норматив
Экзаменов (без учета физ. культуры)	7	3	4	4	6	24	не более 8 за курс
Зачетов (без учета физ. культуры)	3	4	5	3	9	24	не более 10 за курс
Контрольные работы домашние	5	5	6	6	8	30	
Курсовых работ (проектов)			1	1	1	3	

### 1.3 Контингент обучающихся по специальности (прием, сохранность, выпуск)

Набор (прием) на заочное обучение по специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня проводился до 2011 года.

Прием на обучение осуществлялся в рамках контрольных цифр набора по бюджетному финансированию.

Ежегодный контингент по специальности в соответствии с статотчетностью СПО представлен в таблице 7.

Таблица 7

Учебный год	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
	чел	чел	чел	чел	чел	чел
2011-12 уч. г.			12	9	2	0
2012-13 уч. г.				13	13	0
2013-14 уч. г.					11	13
2014 -15 уч. г.						10

#### **Выводы:**

В рабочем учебном плане, расписании занятий, экзаменационных ведомостях, учебной нагрузке педагогических работников присутствуют все обязательные дисциплины федерального компонента предусмотренные Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников среднего профессионального образования по специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня.

Фактическое значение общего количества часов теоретического обучения, объем учебной нагрузки по дисциплинам и циклам дисциплин **соответствует** Государственным требованиям стандарта по специальности.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности и содержат требования к знаниям, умениям в полном соответствии с ГОС СПО.

#### **Заключение:**

Структура основной профессиональной образовательной программы, продолжительность обучения в рамках учебных циклов, сроки освоения **соответствуют** требованиям государственного образовательного стандарта по специальности.

## 2. Структура и содержание подготовки выпускников по специальности

### 2.1 Организация учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников филиала.

#### 2.1.1 Формы обучения, база приема на обучение, сроки обучения по ЗФО

Формы обучения по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания - заочная.

База обучения - основное общее образование (по программе базовой подготовки).

Сроки обучения - 4 года 10 месяцев - соблюдены.



Образовательная деятельность по основной профессиональной образовательной программе специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания *организуется* в соответствии с утвержденными образовательной организацией рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса, в соответствии с которыми составляется расписание учебных занятий по специальности среднего профессионального образования.

Календарный учебный график разрабатывается на весь период обучения в строгом соответствии с ГОС СПО, отражает все периоды учебной деятельности студента и бюджет времени в неделях.

Учебный процесс организован с 6-дневной аудиторной учебной нагрузкой с соблюдением нормативных требований – 36 академических часов в неделю (теоретическое и практическое обучение) при очной форме получения образования, 160 академических часов учебной нагрузки в год - при заочной форме получения образования. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП.

Перечень, объем и последовательность изучения дисциплин, виды учебных занятий, соотношения между теоретической и практической подготовкой, формы и количество промежуточных и итоговых аттестаций, продолжительность производственной (профессиональной) практики и государственной итоговой аттестации соответствуют рабочему учебному плану.

Начало учебного года – 1 сентября. Окончание – в соответствии с графиком учебного процесса – 30 июня. Каникулы при заочной форме получения образования летние – июль-август.

### **2.1.2 Организация теоретического обучения**

Теоретическое обучение организовано в аудиторном фонде колледжа в 16 общих и специализированных кабинетах, 6 из которых имеют статус лекционных.

На основании распределенной нагрузки (индивидуальных планов преподавателей), учебный отдел составляет расписание. Расписание учебных занятий разрабатывается на каждую лабораторно-экзаменационную сессию в соответствии с рабочим учебным планом, при этом учитывается непрерывность учебного процесса в течение учебного дня и равномерное распределение аудиторной нагрузки студентов в течение учебной недели, время работы библиотеки, читальных залов и т.п.

Занятия проводятся в две смены. Начало занятий в 8 час. 00 мин. Занятия организованы парами. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. При необходимости корректировки расписания ведется журнал замен. Расписание учебных занятий вывешивается на стендах колледжа, а также на сайте филиала не позже чем за 2 недели до начала занятий.

В целом расписание занятий составлено рационально и позволяет студентам оптимально сочетать обязательные занятия в аудитории, консультации по отдельным дисциплинам, курсовым работам и проектам и самостоятельную работу в библиотеке, читальных залах и дома.

Для занятий физической культурой используется спортивная база филиала и открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Лабораторно-практические занятия проводятся в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса в специализированных кабинетах, лабораториях, в том числе в компьютерных классах. Объем ЛПЗ распределен в среднем в соотношении к

нагрузке по дисциплине - 40%.

Образовательная программа по специальности предусматривает выполнение двух курсовых проектов и одной курсовой работы (по программе базовой подготовки) по дисциплинам:

- Технология продукции общественного питания - на 4 курсе (16 часов);
- Организация производства - на 3 курсе (16 часов).
- Экономика отрасли – на 4 курсе (16 часов).

*Курсовой проект* (работа) выполняется в режиме аудиторных занятий и самостоятельной работы. При необходимости выделяются часы консультаций как групповых, так и индивидуальных. Для контроля выполнения КП составляется график выполнения.

**Организационные формы обучения (виды учебных занятий):** лекции, комбинированные занятия, семинары, коллоквиумы, лабораторные и практические занятия, курсовое и дипломное проектирование, учебная практика, производственная практика, консультации, самостоятельные занятия обучающихся - определяются учебным планом и рабочей учебной программой. Выбор организационных форм обучения зависит от дидактических целей, требований к отбору содержания учебного материала и методики их проведения преподавателем.

В процессе реализации ОПОП по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания широко используются современные образовательные технологии, которые позволяют обеспечить достижение планируемых результатов обучения:

- инновационные (система «портфолио»);
- интерактивные;
- информационно-коммуникационные;
- обучающие игры (деловые, ролевые);
- лекционно-семинарская система;
- развитие критического мышления;
- модульное обучение;
- исследовательские и проектные методы;
- развивающее обучение.

К учебному процессу широко привлекаются представители государственных и общественных организаций, предприятий всех форм собственности. Социальные партнеры в содружестве с преподавателями участвуют в проведении мастер-классов, бинарных уроков, организации практик, научно-практических конференций, в качестве руководителей курсовых проектов, дипломных проектов, участвуют в оценке знаний студентов в период защиты курсовых и дипломных проектов в качестве экспертов и консультантов дипломных проектов, в работе государственной экзаменационной комиссии по осуществлению государственной итоговой аттестации выпускников.

Консультации для обучающихся заочной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часов в год на одного студента.

**Самостоятельная** работа студентов организована в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ по дисциплинам.

Преподавателями кафедр, обеспечивающих реализацию данной ОПОП, широко используются следующие формы самостоятельной работы студентов:

- опережающие задания;
- анализ конкретных ситуаций;

- конспектирование;
- реферирование;
- аннотирование книг, статей;
- написание доклада, реферата;
- выполнения контрольной работы;
- работа в справочно-поисковых системах.

Выполнение требований к объему учебной нагрузки по обязательным дисциплинам представлено в таблице 8

Таблица 8– Сопоставление объема максимальной учебной нагрузки по стандарту и учебному плану (при очной форме получения образования)

Наименование дисциплин обязательной части циклов	ГОС СПО	в рабочем учебном плане
<b>По циклу ОГСЭ</b>	<b>722</b>	<b>722</b>
ОГСЭ.01. Основы философии		66
ОГСЭ.02. Основы права		40
ОГСЭ.03 Русский язык и культура речи		72
ОГСЭ.04. Иностранный язык		194
ОГСЭ.05. Физическая культура		194
ОГСЭ.06 Социальная психология		78
<b>ДВ по циклу ОГСЭ</b>		<b>78</b>
ОГСЭ.ДВ.01.01 Культурология		78
<b>По циклу ЕН</b>	<b>362</b>	<b>362</b>
ЕН.01. Математика		56
ЕН.02. Информатика		88
ЕН.03. Экологические основы природопользования		42
ЕН.04 Аналитическая химия		90
ЕН.05 Физическая и коллоидная химия		86
<b>По циклу ОПД</b>	<b>1156</b>	<b>1156</b>
ОПД.01 Метрология, стандартизация и сертификация		48
ОПД.02 Микробиология, физиология питания, санитария		132
ОПД.03 Товароведение продовольственных товаров		160
ОПД.04 Маркетинг		70
ОПД.05 Документационное обеспечение управления		56
ОПД.06 Психология и этика профессиональной деятельности		66
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности		80
ОПД.08 Бухгалтерский учет в общественном питании		160
ОПД.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности		56
ОПД.10 Экономика отрасли		104
ОПД.11 Менеджмент		92
ОПД.12 Безопасность жизнедеятельности		90
ОПД.13 Охрана труда		42
<b>По циклу СД</b>	<b>1220</b>	<b>1220</b>
СД.01 Технология продукции общественного питания		466
СД.02 Организация производства		128
СД.03 Организация обслуживания		94

СД.04 Оборудование предприятий общественного питания		124
СД.05 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		54
СД.06 Моделирование профессиональной деятельности		40
<b>ДВ по циклу СД</b>		<b>314</b>
СД.ДВ.01.01 Кухня народов мира		86
СД.ДВ.02.01 Логистика		62
СД.ДВ.03.01 Калькуляция		80
СД.ДВ.04.01 Коммерческое товароведение		40
СД.ДВ.05.01 Рисование и лепка кондитерских изделий		46
<b>Теоретическое обучение дисциплины национально-регионального компонента</b>	<b>190</b>	<b>190</b>
ТО.Р.01 Предпринимательство и малый бизнес		66
ТО.Р.02 Блюда из морепродуктов		58
ТО.Р.03 Речевая коммуникация		66

Факультативные дисциплины для заочной формы обучения не предусматриваются.

### 2.1.3 Организация практического обучения

**Практика** является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

Практики проводятся в соответствии с графиком учебного процесса.

При реализации ОПОП СПО предусматривается производственная (профессиональная) практика. Учебным планом специальности предусмотрено 3 вида практики: практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности, стажировка (практика квалификационная).

Для подготовки специалистов по заочной форме обучения на практику для получения первичных профессиональных навыков по программе базовой подготовки отведено 16 недель, на практику по профилю специальности – 13 недель, на стажировку (практику квалификационную) - 4 недели.

Практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности при заочной форме обучения реализуется студентом самостоятельно с предоставлением последующей защиты отчета.

Организация всех видов практики направлена на закрепление и углубление знаний, полученных в процессе обучения, приобретение умений по всем видам профессиональной деятельности в соответствии с квалификацией – техник и освоение профессии «слесарь».

- Виды практик, продолжительность, требования к их организации, прохождению и оценке качества установлены в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г.).

Производственная (профессиональная) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров, заключаемых между ВГУЭС и организациями. При этом согласовываются сроки, объекты практики, количество рабочих мест, организационные формы работы студентов на производстве по всем этапам практики, особенности руководства и контроля работы практикантов.

По ОПОП специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня имеются договоры с организациями для прохождения практик, их перечень и реквизиты договоров приведены в таблице 9.

Таблица 9

Перечень предприятий, с которыми заключены договоры на проведение практик, приведен в таблице 9.

Таблица 9

№ п/п	Предприятие/организация	Реквизиты и сроки действия договоров
1	ИП Барейко Н.Б.	Договор № 26 от 01.03.2014 г. до 31.12.2017 г.
2	ООО «Негус»	Договор № 35 от 10.03.2014 г. до 31.12.2017 г.
3	ООО «Деликатесный мир»	Договор № 5 от 03.02.2014 г.; до 30.06.2017 г.
4	ООО «Лесная заимка -М»	Договор № 22 от 01.03.2014 г. до 31.12.2017 г.
5	ИП Байдаков Е.В., кафе «Добрячок»	Договор № 24 от 01.03.2014 г. до 31.12.2017 г.
6	ИП Воробьева В.Г.	Договор № 32 от 10.03.2014 г. до 31.12.2017 г.
7	ООО «Райтекс»	Договор № 34 от 10.03.2014 г. до 31.12.2017 г.
8	ИП Вислобокова С.В.	Договор № 23 от 01.03.2014 г.; до 31.12.2017 г.

Программы всех видов практик разработаны в полном объеме с учетом требований ГОС СПО по специальности.

Календарные сроки проведения производственной (профессиональной) практики студентов дневного отделения отражены в графике учебного процесса.

Программы всех видов практик разработаны в полном объеме с учетом Государственных требований образовательных стандартов по специальности.

Для контроля прохождения и консультирования по вопросам практики назначаются руководители практики – мастера производственного обучения и преподаватели ведущих дисциплин. По результатам практик студентом составляется отчет, служащий основой процедуры защиты (дифференцированного зачета) по практике.

#### 2.1.4. Использование инновационных методов в образовательном процессе

В ходе освоения образовательной программы по специальности преподаватели планируют и активно используют **инновационные технологии**: мультимедийное оборудование, компьютерные программы профессиональной направленности, метод проектов, групповые формы выполнения курсовых работ, бригадные формы организации учебной практики, презентации как форму не только лекций, но и форму отчетов о выполнении студентами самостоятельной работы, использование Интернет-ресурсов и т.д.

**Выводы:** учебная деятельность по освоению образовательной программы по специальности организована в соответствии с ГОС СПО и нормативными документами

МОН России.

Учебные планы и программы выполняются в должном объеме в части обязательной составляющей ГОС.

Организация практического обучения соответствует требованиям ГОС в части обеспечения условий для овладения видами профессиональной деятельности и освоения рабочей профессии.

### **3. Качество подготовки выпускников специальности**

#### **3.1 Оценка уровня подготовки абитуриентов (при приеме на обучение)**

Прием на обучение по образовательным программам осуществляется на места в рамках контрольных цифр приема граждан за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и по договорам об образовании, заключаемым при приеме на обучение за счет средств физических лиц или юридических лиц.

#### **3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля**

Согласно ГОС среднего профессионального образования оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация являются основными механизмами оценки качества подготовки обучающихся и формами контроля учебной работы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок промежуточной аттестации по каждой дисциплине разработаны и отражены в учебном плане по специальности и доведены до сведения обучающихся.

##### **Текущий контроль**

Текущий контроль обеспечивает возможность непрерывного мониторинга уровня усвоения учебного материала студентами и оперативное управление учебным процессом.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий - аудиторных, практических и лабораторных работ, в форме тестирования, устного и письменного опроса (контрольных работ), выполнения индивидуальных заданий, рефератов, выполнения и защиты (отчетов) лабораторных (практических) работ, проектов, курсовых работ, исследований, сообщений и других видов творческой и самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие учебные дисциплины.

Результаты текущего контроля отражены в журнале теоретического обучения в виде традиционных отметок в баллах: «5» -отлично, «4» – хорошо, «3» – удовлетворительно, «2» – неудовлетворительно, а также по принципу «зачтено» («зачёт») и «не зачтено» («незачёт»).

Ответственность за своевременность и достоверность результатов текущего контроля по каждой учебной дисциплине возлагается на преподавателя.

Анализ результатов текущего контроля (по данным журналов т/о), позволяет сделать вывод, что системный текущий контроль с достаточной накопляемостью оценок способствует стабильному повышению качества обучения, более высоким результатам текущего контроля.

Текущий контроль по производственному (практическому) обучению определяется программой практики и оценивается по 5-ти бальной системе за выполненные работы, освоенные приемы, операции, технологические процессы, приобретенные профессиональные навыки и умения.

Основанием для «неаттестации» студента служат: недостаточное количество текущих оценок, не позволяющее преподавателю сделать выводы об освоении студентами программы УД за аттестуемый период, невыполненные индивидуальные задания, лабораторно-практические работы, отсутствие результатов защиты курсовой работы и т.д.; пропуски занятий в количестве, препятствующем объективной аттестации знаний обучающегося. Отсутствие аттестации по неуважительной причине приравнивается к неудовлетворительной оценке знаний по УД.

### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация является основным видом контроля учебной работы студентов за семестр и проводится с целью определения:

- выполнения требований программы учебной дисциплины;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной, научной и периодической литературой, пользования Интернет-ресурсами.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет (дифференцированный зачёт);
- экзамен (комплексный экзамен).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, количество зачётов – 10 (таблицы 5-6). В указанное число не входит зачёт по дисциплине «Физическая культура».

Согласно учебному плану зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение УД. При проведении зачета уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачётной ведомости словом «зачет» («зачтено»). При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и фиксируется в зачётной ведомости. Оценка дифференцированного зачета является окончательной оценкой по УД за данный семестр (вносится в зачетную книжку студента). При выставлении зачета преподаватель учитывает результаты текущего контроля, проводимого по УД в семестре.

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий или в специально отведенные дни, установленные календарным графиком учебного процесса, по завершении программы УД. Расписание экзаменов формируется сотрудниками учебного отдела филиала, согласуется с заместителем директора по УВР колледжа, утверждается директором филиала ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме и доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии (экзамена). Экзамен, запланированный по завершении курса УД, проводится в свободный от занятий день. Устанавливается интервал между экзаменами не менее двух календарных дней. В период подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным материалам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

К экзамену допускаются студенты, полностью выполнившие все практические задания, лабораторные работы, курсовые работы (если они предусмотрены) по данной дисциплине.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы учебной дисциплины (дисциплин) и охватывают наиболее актуальные разделы и темы. Перечень вопросов и практических задач по разделам, темам, выносимым на экзамен (контрольно-измерительные материалы), разрабатывается преподавателями УД, обсуждается на заседаниях кафедры и утверждается заместителем директора филиала по УВР колледжа не

позднее, чем за месяц до начала сессии (экзамена). Количество вопросов и практических задач в перечне превышает количество вопросов и практических задач, необходимых для составления экзаменационных билетов (варианты билетов, тестов).

На основе разработанного и объявленного студентам перечня вопросов и практических задач, рекомендуемых для подготовки к экзамену, составлены экзаменационные билеты (информация для студентов является закрытой). Для ряда УД применены тестовые задания. Экзамен традиционной формы принимает преподаватель, который вел учебные занятия по УД в экзаменуемой группе. На сдачу устного экзамена на каждого студента предусматривается не более одной трети академического часа.

### **3.3. Организация выполнения и защиты курсовой работы**

Особую роль в системе контроля играют курсовые проекты (работы), отнесенные ГОС к текущему контролю.

Темы курсовых работ по дисциплинам «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства» соответствуют производственно-технологическому виду профессиональной деятельности. Темы курсовой работы по дисциплине «Экономика отрасли» соответствуют виду профессиональной деятельности по планированию и организации производственных работ. Курсовые работы выполняются на 3-ем, 4-ом и 5-ом курсах. Объем часов, отведенный учебным планом на курсовые проекты – 48 часов (16+16+16).

Консультации проводятся за счет объема времени, отведенного в учебном плане на консультации. Перечень тем курсовых работ для выбора доводится до сведения студентов за 6 месяцев до курсового проектирования. Задание на курсовую работу вместе с графиком выполнения выдается в начале года, в котором выполняется курсовая работа. Учебно-методическим советом утверждены методические рекомендации по выполнению курсовых работ. При оценке курсовой работы учитывается полнота раскрытия темы, оригинальность используемого материала, самостоятельность разработки, качество оформления работы, наличие иллюстрационного материала и презентаций, практическая значимость работы.

Защита курсовых работ носит открытый характер и служит хорошим тренингом для подготовки к ИГА, проводится в присутствии ведущих специалистов, администрации колледжа.

### **3.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования по заочной форме обучения**

С целью оценки усвоения знаний студентами по всем циклам дисциплин рабочего учебного плана был проведен контроль знаний студентов.

Применявшиеся в процессе самообследования фонды контрольных заданий, охватывают содержательную часть программного материала дисциплин всех циклов учебного плана и соответствуют требованиям ГОС.

По итогам 2013-2014 учебного года показатель успеваемости студентов составил 86,1%, качество знаний – 69,6%, средний балл- 3,8.

Качество знаний студентов по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла составило 83,3%;

Средний балл по циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин составил 3,9;

Качество знаний студентов по циклу математических и естественнонаучных дисциплин составило 41,5%



Средний балл по циклу математических и естественнонаучных дисциплин составил 3,4;

Успеваемость по циклу специальных дисциплин составила 91,3%.

Качество знаний студентов по циклу специальных дисциплин составило 84,2%;

Средний балл по циклу специальных дисциплин составил 4,1.

Результаты самообследования показывают на необходимость продолжения работы по повышению показателей успеваемости и качества знаний студентов.

**Вывод:**

Вышеуказанные результаты показывают, что в целом работа кафедры по достижению высокого качества образования путем формирования ключевых компетенций обучающихся по ОПОП специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня ведется достаточно эффективно.

### **3.5 Итоговая государственная аттестация выпускников**

Итоговая государственная аттестация является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Процедура организации и проведения итоговой государственной аттестации (ИГА) осуществляется в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года № 968.

Видом итоговой государственной аттестации является итоговый междисциплинарный экзамен.

Итоговый междисциплинарный экзамен по специальности как один из видов государственной итоговой аттестации выпускников проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям колледжа по специальности.

Итоговый междисциплинарный экзамен по специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня направлен на выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности и проводится по следующей группе дисциплин:

- Технология продукции общественного питания;
- Организация производства;
- Калькуляция.

**Структура экзамена по специальности:**

I этап - теоретические вопросы;

II этап - практические задания;

III этап - профессиональные задачи.

Качество подготовки выпускников по результатам текущего, промежуточного контроля, по результатам контрольных срезов знаний и проверки качества знаний соответствует требованиям ГОС СПО.

## **4. Обеспечение условий реализации образовательного процесса**

#### **4.1 Кадровое обеспечение подготовки специалистов**

Реализация образовательной программы по специальности обеспечивается квалифицированными преподавательскими кадрами, имеющими высшее образование соответствующего профиля в количестве 24 человек. Из них штатных - 22 человек, внутренних совместителей - 1 человека, внешних - 1. Имеют звания: «Почетный работник СПО» -1 человек, «Отличник народного просвещения России» – 1 человек, высшую квалификационную категорию имеют 12 человек, первую – 4 человека. К ведению специальных дисциплин и дисциплин специализации (СД,ДС) привлечены преподаватели, имеющие опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы. Средняя нагрузка на преподавателя - 1,25 ставки, минимальная - 720 часов, максимальная - 1440 часов. Преподаватели специальных дисциплин являются руководителями практики (4 чел.) и осуществляют подготовку выпускников к итоговой государственной аттестации (итоговому междисциплинарному экзамену (4 чел.).

Задачей кафедры является координация действий преподавателей по повышению качества обучения, выработки мероприятий для адаптации студентов, улучшения мотивации обучения, освоения и внедрения инновационных методик обучения, обобщения передового опыта преподавателей, повышения их квалификационного уровня. Через кафедру преподаватели участвуют в разработке учебных программ, обсуждают и согласовывают программно-методический материал, общаются с работодателями, вносят коррективы в программную документацию, проводят открытые мероприятия (уроки и др.).

Согласно требованиям ФГОС все преподаватели прошли курсы повышения квалификации (22 чел.) и стажировку (4 человека).

В таблице 10 приведена характеристика педагогических работников, реализующих образовательную программу по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания

Таблица 10 - Характеристика педагогических работников

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом (цикл дисциплин)	Характеристика педагогических работников							
	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, почасовик)
				всего	в т.ч. педагогической работы			
			всего		в т.ч. по дисциплине			
ОД.01 Русский язык	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература	высшая квалификационная категория	21	20	20	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.02 Литература	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература	высшая квалификационная категория	21	20	20	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.03 Иностранный язык	Бурмистрова Светлана Альбертовна,	Орский государственный педагогический институт, английский язык и немецкий язык	высшая квалификационная категория	29	28	28	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.04 История	Ткаченко Евгений Андреевич,	Уссурийский государственный педагогический институт, история с дополнительной специальностью юриспруденция, учитель истории и права	первая квалификационная категория	3	3	3	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.05 Обществознание (включая экономику и право)	Ткаченко Евгений Андреевич,	Уссурийский государственный педагогический институт, история с дополнительной специальностью юриспруденция, учитель истории и права	первая квалификационная категория	3	3	3	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.06 Химия	Матусовская Алла Кузьминична	Дальневосточный государственный университет, Химия, Химик, преподаватель .химии	высшая квалификационная категория, ооличник народного просвещения России	39	30	30	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный

ОД.07 Биология	Карпенко Анастасия Владимировна						Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОДБ.08 Физическая культура	Поминов Александр Демьянович	Хабаровский государственный институт физической культуры и спорта	первая квалификационная категория	27	27	27	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	Слесаренко Александр Иванович	Дальневосточный политехнический институт, Горная электротехника, горный инженер-электромеханик	высшая квалификационная категория, Почетный работник СПО	52	28	28	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.01 Математика	Бажина Анна Сергеевна,	Уссурийский государственный педагогический институт, Математика и информатика, учитель		9	9	9	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.02 Информатика	Иванюга Ольга Ивановна,	Уссурийский государственный педагогический институт, Математика и физика, учитель математики и физики	высшая квалификационная категория	23	23	23	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОД.03 Физика	Кореева Марина Михайловна,	Уссурийский государственный педагогический институт, Физика и математика, учитель физики и математики средней школы	высшая квалификационная категория	38	24	24	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	Штатный работник
ОГСЭ.01. Основы философии	Оплетаева Татьяна Константиновна,	Хабаровский ГПУ, методист ВР, учитель этики и психологии	высшая квалификационная категория	24	16	16	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	Штатный работник
ОГСЭ.02 Основы права	Гончарова Татьяна Ивановна	ДВГУ, 1973Правоведение, юрист	первая квалификационная категория	38	15	15	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный

ОГСЭ.03 Русский язык и культура речи	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература	высшая квалификационная категория	25	24	24	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОГСЭ.03. Иностранный язык	Бурмистрова Светлана Альбертовна	Орский государственный педагогический институт, английский язык и немецкий язык	высшая квалификационная категория	29	28	28	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература	высшая квалификационная категория	21	20	20	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОГСЭ.05. Физическая культура	Поминов Александр Демьянович	Хабаровский государственный институт физической культуры и спорта	первая квалификационная категория	27	27	27	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОГСЭ.06 Социальная психология	Грищенко Татьяна Викторовна	Дальневосточная государственная академия, преподаватель дошкольной педагогики и психологии	первая квалификационная категория	20	20	4	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОГСЭ.ДВ. 01.01Культурология	Оплетаева Татьяна Константиновна	Хабаровский ГПУ, Методист воспитательной работы, учитель этики и психологии	высшая квалификационная категория	25	17	17	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ЕН.01 Математика	Бажина Анна Сергеевна.	Уссурийский государственный педагогический институт, Математика и информатика		10	10	10	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ЕН.02 Информатика	Страмоусова Светлана Анатольевна	Уссурийский государственный педагогический институт, математика, физика,	высшая квалификационная категория	23,1	23,1	23,1	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный

ЕН.03 Экологические основы природопользования	Белова Екатерина Анатольевна	Уссурийский государственный педагогический институт, География и биология, учитель	высшая	11	11		Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ЕН.04 Аналитическая химия	Матусовская Алла Кузьминична	Дальневосточный государственный университет, Химия	высшая квалификационная категория, отличник народного просвещения России	40	31	31	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ЕН.05 Физическая и коллоидная химия	Матусовская Алла Кузьминична	Дальневосточный государственный университет, Химия	высшая квалификационная категория, отличник народного просвещения России	40	31	31	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.01 Метрология, стандартизация и сертификация	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	высшая квалификационная категория	35	11	11	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.02 Микробиология, физиология питания, санитария	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	высшая квалификационная категория	35	11	11	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.03 Товароведение продовольственных товаров	Ким Татьяна Михайловна	Самаркандский ордена Дружбы народов коопер.институт им. Куйбышева, Товаровд.и организ.торговли непрод.товарам, Товаровед ВК	высшая квалификационная категория	13	12	12	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.04 Маркетинг	Словицова Марина Сергеевна	ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», Менеджмент организации, менеджер	Первая Квалификационная категория	3	3	3	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.05 Документационное обеспечение управления	Словицова Марина Сергеевна	ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», Менеджмент организации, менеджер	Первая квалификационная категория	3	3	3	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный

ОПД.06 Психология и этика профессиональной деятельности	Оплетаева Татьяна Константиновна	Хабаровский ГПУ, Методист воспитательной работы, учитель этики и психологии	высшая квалификационная категория	25	17	17	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Страмоусова Светлана Анатольевна	Уссурийский государственный педагогический институт, математика, физика,	высшая квалификационная категория	23	23	23	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.08 Бухгалтерский учет в общественном питании	Барабошкина Ольга Викторовна	ФГБОУ ВПО "Владивостокский государственный университет экономики и сервиса", Бухгалтерский учет, анализ и аудит		2	2	2	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Гончарова Татьяна Ивановна	ДВГУ, Правоведение, юрист	первая квалификационная категория	38	15	15	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.10 Экономика отрасли	Выдренок Анатолий Родионович	ДВПИ, ПИПиПКК для гос.службы, ПГС, инженер-строитель		51	42		Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.11 Менеджмент	Словицова Марина Сергеевна	ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», Менеджмент организации, менеджер	первая квалификационная категория	3	3	3	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.12 Безопасность жизнедеятельности	Слесаренко Александр Иванович	Дальневосточный политехнический институт, Горная электротехника, горный инженер-электромеханик	высшая квалификационная категория Почетный работник СПО	52	28	28	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ОПД.13 Охрана труда	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	высшая квалификационная категория	35	11	11	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный

СД.01 Технология продукции общественного питания	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	высшая квалификацион ная категория	36	13	13	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.02 Организация производства	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	высшая квалификацион ная категория	35	11	11	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.03 Организация обслуживания	Ким Татьяна Михайловна	Самаркандский ордена Дружбы народов коопер.институт им. Куйбышева, Товаровд.и организ.торговли непрод.товарам, Товаровед ВК	высшая квалификацион ная категория	12,7	12	12	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.04 Оборудование предприятий общественного питания	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	высшая квалификацион ная категория	35	11	11	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.05 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Ким Татьяна Михайловна	Самаркандский ордена Дружбы народов коопер.институт им. Куйбышева, Товаровд.и организ.торговли непрод.товарам, Товаровед ВК	высшая квалификацион ная категория	12,7	12	12	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.06 Моделирование профессиональной деятельности	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	высшая квалификацион ная категория	36	13	13	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.ДВ.01.01 Кухня народов мира	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	высшая квалификацион ная категория	36	13	13	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.ДВ.02.01 Логистика	Юдакова Анастасия Ивановна	ВГУЭС, Менеджмент организации менеджер	Первая квалификацион ная категория	8	8	8	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный



СД.ДВ.03.01 Калькуляция	Степанова Елена Петровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Первая квалификационная категория	22,4	10,6	10,6	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.ДВ.04.01 Коммерческое товароведение	Прихошко Надежда Владимировна	ГОУ ВПО «ВГУЭС», Социально-культурный сервис и туризм Специалист по сервису и туризму		2,6	2,6	2,6	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
СД.ДВ.05.01 Рисование и лепка кондитерских изделий	Степанова Елена Петровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Первая квалификационная категория	22,4	10,6	10,6	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ТО.Р.01 Предпринимательство и малый бизнес	Юдакова Анастасия Ивановна	ВГУЭС, Менеджмент организации менеджер	первая квалификационная категория	8	8	8	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ТО.Р.02 Блюда из морепродуктов	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	высшая квалификационная категория	36	13	13	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный
ТО.Р.03 Речевая коммуникация	Остроухова Людмила Ивановна,	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература	высшая квалификационная категория	25	24	24	Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме, преподаватель	штатный

**Вывод:**

Все преподаватели имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Доля штатных преподавателей составляет 100,0%, курсы повышения квалификации всеми педагогическими работниками пройдены в установленные сроки (100%).

**4.2 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение****4.2.1 Обеспечение образовательного процесса по ОПОП учебной и учебно-методической литературой**

Таблица 11

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество
1	2	4	5
1.	Русский язык	1.Власенков А.И., Рыбченков Л.М. Русский язык 10-11 класс. Грамматика, текст, стили речи. - М.: Просвещение,2011. 2.Русский язык: учебник для спо /под ред. Н.А. Герасименко.- М.: Академия ИЦ, 2011. 3.Гольцова Н.Г. Русский язык 10-11 классы.- М.: М.: Русское слово, 2011. 4.Греков В.Ф. Русский язык. 10-11 класс: учебник.- М.: Просвещение, 2012.	30 15 10 10
2.	Литература	1.Сухих И.Н. Литература: учебник для 10 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.1. – М.: Академия, 2012. 2.Сухих И.Н. Литература: учебник для 10 класс: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.2. – М.: Академия, 2012. 3.Сухих И.Н. Литература: учебник для 11 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.1. – М.: Академия, 2012. 4.Сухих И.Н. Литература: учебник для 11 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.2. – М.: Академия, 2012. 5.Биккулова И.А. Литература. 10 класс: профильный уровень учебник для общеобразовательных учреждений: в 2-х ч.Ч.1/ под ред. Г.А. Обернихиной. – М.: ООО « Русское слово», 2012. 6.Биккулова И.А. Литература. 10 класс: профильный уровень учебник для общеобразовательных учреждений: в 2-х ч.Ч.2/ под ред. Г.А. Обернихиной. – М.: ООО « Русское слово», 2012. 7.Емельянова Т.В. . Литература. 11 класс: профильный уровень учебник для общеобразовательных учреждений: в 2-х ч.Ч.1 / под ред. Г.А. Обернихиной. – М.: ООО « Русское слово», 2012. 8.Емельянова Т.В. . Литература. 11 класс: профильный уровень учебник для общеобразовательных учреждений: в 2-х ч.Ч.2 / под ред. Г.А. Обернихиной. – М.: ООО « Русское слово», 2012.	5 5 5 5 20 20 20 20
3.	Иностранный язык	1.Кияткина И. Г. Английский язык для учащихся средних профессиональных учебных заведений [Электронный ресурс].- СПб.: Политехника, 2012: Точка доступа /http://www.biblioclub.ru 2.Голубев А.П. Английский язык: учебное пособие для спо.- М.: Академия, 2012. 3.Голицынский Ю. Грамматика английского языка. Сборник упражнений. – СПб.: КАРО, 2012. 4.Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. - М.: Проспект, 2013.	20 15 10
4.	Информатика	1. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень. – СПб.: Питер Пресс, 2012. 2. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень. – СПб.: Питер Пресс, 2012.	25 25
5.	Математика	1.Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа 10-11	15

		классы. В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся образовательных учреждений. – М.: Мнемозина, 2013.	15
		2. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы. В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся образовательных учреждений. – М.: Мнемозина, 2013.	15
		3. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы: учебник для учащихся образовательных учреждений: базовый уровень / Ш.А. Алимов и др. – М.: Просвещение, 2013.	25
		4. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для спо. – М.: Академия, 2012.	30
6.	История	1. Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России. 10 класс. Конец ХУП—XIX в.в.-М.: Просвещение, 2010.	10
		2. Сахаров А.Н. История России. 10 класс. С древнейших времен до конца ХУП в.в. [Электронный ресурс]. - М.: Просвещение, 2010.	10
		3. Загладин Н.В. Всеобщая история с древнейших времен до конца XIX века: учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений. – М.: ООО «Русское слово», 2012.	10
		4. Загладин Н.В. Всеобщая история. Конец XIX-начало XXIV.: учебник для 11 кл. общеобразовательных учреждений. – М.: ООО «Русское слово», 2012.	
7.	Обществознание	1. Боголюбов Л.Н. Обществознание: учеб. для учащихся 10 кл. – М.: Просвещение, 2010.	30
		2. Боголюбов Л.Н. Обществознание: учеб. для учащихся 11 кл. – М.: Просвещение, 2010.	30
		3. Мушинский В. О. Обществознание.- М.: Форум, 2010.	10
8.	География	1. Максаковский В.П. Экономическая и социальная география мира: учебник. - М.: Просвещение, 2010.	30
		2. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для нпо и спо / О. Петрусюк.- М.: Академия, 2012.	15
		3. География (современный мир): учебник для спо / Н. Н. Петрова.- М.: ФОРУМ, 2010.	15
9.	Физика	1. Мякишев Г.Я. Физика 10 класс: учебник.- М.: Просвещение, 2010.	30
		2. Мякишев Г.Я. Физика 11 класс: учебник.- М.: Просвещение, 2010.	30
		3. Разумовский В.Г. Физика 10 кл. В 2-хч. [Электронный ресурс]. - М.: ВЛАДОС, 2010: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	30
		4. Разумовский В.Г. Физика 11 кл. В 2-хч. [Электронный ресурс]. - М.: ВЛАДОС, 2010: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	30
10.	Химия	1. Габриелян О.С. Химия: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	30
		2. Габриелян О.С., Лысова Г. Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учебное пособие для спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
		3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	20
		4. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	20
11.	Биология	1. Сухорукова Л.Н. Биология. 10-11 класс: учебник.- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
		2. Теремов А.В., Петросова Р.А. Биология 10-11 кл. [Электронный ресурс]. – М.: Владос, 2012.: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	15
		3. Константинов В.М. Общая биология: учебник для СПО. – М.: Академия, 2012.	15
		4. Каменский А.А. Общая биология. 10-11 классы. – М.: Дрофа, 2013.	15
12.	Экология	1. Экология. 10 -11 класс: учебник / под ред. Н.М. Черновой.- М.: Дрофа, 2010.	30
13.	Физическая культура	1. Лях В.И. Физическая культура. 10-11 класс: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2011.	20
		2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нпо и спо / А. А. Бишаева.- М.: ИЦ «Академия», 2012.	10
14.	Основы безопасности жизнедеятельности	1. Косолапов Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов нпо и спо. – М.: Академия, 2013.	10
		2. Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10 класс. - М.: Просвещение, 2010.	30
		3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник.	30

		1 класс.- М.: Просвещение,2010. 4.Латчук В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10кл.: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа,2013. 5. Марков В.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа,2013.	10 10
15.	Введение в специальность	1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нпо / Н. Э. Харченко. - М. : ИЦ "Академия", 2012. 2. Технология продукции общественного питания /под ред. А.И. Мглинца.- СПб.: Троицкий мост, 2010. 3. Васюкова А. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный.- М.: Дашков и Ко, 2010. 4.Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: учебник для спо / Л.А. Радченко.- Ростов н/Д. : Феникс, 2011.	10 10 10 20
<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>			
16.	Основы философии	1. Кохановский В.П. Основы философии: учебник для спо. - М.: Кнорус, 2013. 2.Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие. - М.: Академия, 2013. 3.Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ, 2012.	5 20 10
17.	Основы права	1.Шкатулла В. И. Основы правовых знаний.: учебник для студ. ссузов.- М.:Академия,2011. 2.Основы права: учебник для спо / С.Я. Казанцев и др.; под ред. С.Я. Казанцева.- М.: Академия, 2013.	30 30
18.	Русский язык и культура речи	1.Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2012. 2. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник для спо.- М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2011. 3.Лекант П.А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс].- М.: Дрофа, 2010: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> . 4. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий / под ред. Е.В. Ганапольской. – СПб.: Питер, 2010.	15 15 10
19.	Иностранный язык	1.Кияткина И. Г. Английский язык для учащихся средних профессиональных учебных заведений: учебное пособие [Электронный ресурс].- СПб.:Политехника,2012: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> 2.Голубев А.П. Английский язык: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений.- М.: Издательский Центр "Академия", 2013. 3. Голубева А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для спо. - М.: Академия, 2013.	15 20
20.	Физическая культура	1.Шулятьев В. М. Физическая культура. Курс лекций [Электронный ресурс].- М.: Российский университет дружбы народов, 2010. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> 2. Лях В.И. Физическая культура. 10-11 класс: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2011. 3.Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для НПО и СПО / А. А. Бишаева.-М.: ИЦ «Академия», 2011.	20 10
21.	Социальная психология	1.Социальная психология [Электронный ресурс] : электронный учебник / под ред. А.М. Столяренко.- М.: Академия, 2012.:Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> . 2.Социальная психология: учебник для спо / В. А. Соснин, Е. А. Красникова.- М.: ФОРУМ, 2011.	30 10
22.	Культурология	1. Драч Г.В. Культурология: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. 2. Гуревич П. С. Культурология: Элементарный курс: учебное пособие. - М.: Гардарики, 2010. 3. Маркова А.Н. Культурология: учебник. - М.: Юнити, 2010. 4. Культурология: [Электронный ресурс].- М.: Равновесие, 2010. :Точка доступа: / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> .	30 15 30 30
24.	Математика	1. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для спо. – М.: Академия, 2012. 2. Григорьев В.П. Элементы высшей математики: учебник для спо. – М.: Академия, 2013. 3.Грес П. В. Математика. Общий курс [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Логос, 2011: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	30 15

25.	Информатика	1.Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: учебник для нпо и спо. - М.: ИЦ "Академия", 2012.	25
		2.Колмыкова Е.А. Информатика: учебное пособие для спо. - М.: ИЦ "Академия", 2012.	25
		3.Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебное пособие для спо. – М.: Академия, 2012.	5
26.	Экологические основы природопользования	1.Экологические основы природопользования: учебник для спо / С. И. Колесников.- М.: ИТК"Дашков и К*", 2013.	30
		2. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / В. Ф. Протасов.- М.: Альфа-М: Инфра-М, 2014.	10
27.	Аналитическая химия	1. Габриелян О.С. Химия: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	25
		2. Габриелян О.С., Лысова Г. Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учебное пособие для сред.проф.учеб.заведений .- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
		3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
		4.Аналитическая химия: учебник для студ. спо /под ред. А.А. Ищенко.- М.: Академия, 2011.	15
28.	Физическая и коллоидная химия	1. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учебное пособие для спо.- М.: ИНФРА-М, 2013.	15
		2. Габриелян О.С. Химия: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
		3. Габриелян О.С., Лысова Г. Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учебное пособие для сред.проф.учеб.заведений .- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			
29.	Метрология, стандартизация и сертификация	1. Гончаров А. А. Метрология, стандартизация и сертификация. - М.: Академия, 2013.	20
		2. Панова Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.- М.: ИТК Дашков и К , 2011.	20
30.	Микробиология, физиология питания, санитария	1. Рубина Е. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования.- М.: Форум, 2010.	25
		2. Степанова И. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для студ. + СД.- СПб.: Троицкий мост, 2010.	10
		3 .Мартинчик А. Физиология питания, санитария и гигиена : учебное пособие для спо.- М.: Мастерство, 2010.	15
29.	Товароведение продовольственных товаров	1.Куликова Н. Основы товароведения: учебное пособие для спо. - М.: Альфа- М: Инфра-М, 2012.	20
		2.Райкова Е.Ю.Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для спо. - М.: Дашков и К*, 2012.	20
30.	Маркетинг	1. Беляев В.И. Маркетинг: основы теории и практики[Электронный ресурс]: электронный учебник .– М.: КНОРУС, 2011.	
		2.Барышев А. Ф. Маркетинг: учебник для спо.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.	20
		3.Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: учебник для спо.- М.: Академия, 2012.	10
31.	Документационное обеспечение управления	1. Румынина Л.А. Документационное обеспечение управления: учебник для спо.- М.: Academia, 2014.	10
		2.Румынина Л.А. Документационное обеспечение управления: практикум.- М.: Academia, 2014.	10
		3. Кузнецов И. Н. Документационное обеспечение управления и делопроизводство [Электронный ресурс]. - М.: ЮРАЙТ, 2012. : Точка доступа /http://www.biblioclub.ru	
		4. Захарова Т. И. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие - М.: Евразийский открытый институт, 2010. : Точка доступа /http://www.biblioclub.ru	
32.	Психология и этика профессиональной деятельности	1.Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для спо.- М.: Академия, 2010.	15
		2.Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник для спо.- М.: ФОРУМ, 2010.	15

33.	Информационные технологии в проф деятельности	1. Гохберг Г.С. Информационные технологии: учебник для спо. – М.: Академия, 2013.	10
		2. Гаврилов М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс]. - М.: ЮРАЙТ, 2013. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	30
34.	Бухгалтерский учет в общественном питании	1. Патров В. В. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: Финансы и статистика, 2010. 2. Николаева Г. А. Бухгалтерский учет в общественном питании [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие - М.: А-Приор, 2011. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	10
35.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - М. : Академия, 2010. 2. Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс].- М.: Юрайт, 2012.	20
36.	Экономика отрасли	1. Экономика предприятий торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : электронный учебник / под ред. Т.И. Николаевой, Н.Р. Егоровой. - М. : Кнорус, 2010. 2. Экономика предприятия [Электронный ресурс]: электронный учебник / Т.А. Вайс, Е.Н. Вайс, В.С. Васильцов.- М.: Кнорус, 2011.	
37.	Менеджмент	1. Драчева Е.Л. Основы менеджмента. Практикум: учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2010.	10
		2. Казначевская Г.Б. Менеджмент: учебник для спо. – Ростов н/Д.: Феникс, 2014.	10
		3. Герчикова И.Н. Менеджмент [Электронный ресурс]: электронный учебник. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	15
38.	Безопасность жизнедеятельности	1. Микрюков В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо.- М.: КНОРУС, 2013.	10
		2. Косолапов Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов нпо и спо. – М.: Академия, 2013.	10
		3. Микрюков В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: электронный учебник для спо.- М.: КНОРУС, 2011.	
39.	Охрана труда	1. Докторов А. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие для спо. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2011. 2. Коробко В. И. Охрана труда [Электронный ресурс]. - М.: Юнити-Дана, 2012. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> 3. Карнаух Н. Н. Охрана труда [Электронный ресурс]. - М.: ЮРАЙТ, 2011. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	30
40.	Технология продукции общественного питания	1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нпо / Н. Э. Харченко. - М. : ИЦ "Академия", 2012.	10
		2. Технология продукции общественного питания / под ред. А.И. Мглинца.- СПб.: Троицкий мост, 2010.	10
		3. Васюкова А. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный.- М.: Дашков и Ко, 2010.	10
41.	Организация производства	1. Зайко Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М. : Магистр, 2011.	20
		2. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: учебник для спо / Л.А. Радченко.- Ростов н/Д. : Феникс, 2011.	20
		3. Васюкова А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Электронный ресурс]. - М.: Дашков и Ко, 2010. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	
42.	Организация обслуживания	1. Усов В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: уч. пос. для студ. учр-й сред. проф. образ.- М.: Академия, 2010	15
		2. Зайко Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М.: Магистр, 2011.	20
43.	Оборудование предприятий общественного питания	1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. и средн. проф. образования / В. П. Золин.- М.: Академия, 2010	10
		2. Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Кашенко, Р. В. Кашенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2010.	10

44.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	1.Васюкова А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Электронный ресурс]. - М.: Дашков и Ко, 2010. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> 2.Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Васюкова, В. Пивоваров, К. Пивоваров.- М. : Дашков и К*, 2011.	20
45.	Моделирование профессиональной деятельности	1.Васюкова А. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный.- М.: Дашков и Ко, 2010.	10
		2.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нпо / Н. Э. Харченко. - М. : ИЦ "Академия", 2012.	10
		3.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2010.	10
46.	Кухня народов мира	1. Сборник рецептур зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т.Васюковой.- М.: Дашков и К, 2013.	15
		2.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2010.	10
47.	Логистика	1. Гаджинский А.М. Практикум по логистике. – М.: Дашков и К, 2012.	5
		2. Рыжова И.О. Практикум по логистике: учебное пособие для спо. – М.: Академия, 2010.	5
		3. Григорьев М.Н. Логистика. - М.: Изд-во "Юрайт", 2012.	5
		4. Гаджинский А.М. Логистика. - М.: ИТК "Дашков и Ко", 2010.	15
48.	Калькуляция	1.ШестаковаТ. Калькуляция и учет общественном питании: уч.практ. пос. для кол. / Т.И.Шестакова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010.	8
		2.Потапова И.И. Калькуляция и учет. / И.И.Потапова. - М.: ИЦ "Академия, 2011.	8
		3. ПеретяткоТ. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебно-практическое пособие для учащихся колледжа / Т.И.Перетятко.- М.: Дашков и К*, 2011.	8
49.	Коммерческое товароведение	1. Теплов В.И. Коммерческое товароведение: учебник / В.И. Теплов [Электронный ресурс] . - М.: Дашков и Ко, 2012. Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> 2.Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельностиб учебник для студ. спо.- М.: Дашков и К, 2013.	20
50.	Рисование и лепка кондитерских изделий	1. Шембель А. Рисование и лепка для кондитеров: учебник для проф. образования / А. Ф. Шембель.- М. : Высш. шк., 2013.	30
<b>Дисциплины национально-регионального (регионального) компонента</b>			
51.	Предпринимательство и малый бизнес	1.Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2013.	5
		2.Яковлев Г.А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013.	15
		3.Чапек В.Н. Малое предпринимательство России: организация, экономика, управление: учебное пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010.	10
52.	Блюда из морепродуктов	1.Васюкова А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов.:учебное пособие. - М.: Дашков и Ко, 2012. [Электронный ресурс]: электронный учебник.: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> 2.Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебное пособие для нач.проф.образования. -М. : Академия, 2010	20
53.	Речевая коммуникация	1.Аминов Л.И. Психология делового общения [Электронный ресурс].- М.: Омега-Л, 2011. : Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> .	15
		2.Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2012.	15
		3. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник для спо.- М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2011.	15
		4.Лекант П.А. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс].- М.: Дрофа, 2010: Точка доступа / <a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a> .	15

**Выводы:** Обеспеченность образовательного процесса по ОПОП специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня учебной и учебно-методической литературой соответствует требованиям ГОС СПО.

#### 4.2.2. Программно-информационное обеспечение учебного процесса

Преподаватели, обеспечивающие реализацию основной профессиональной образовательной программы, разработали соответствующие программы учебных дисциплин, которые легли в основу комплекта образовательной программы.

В таблице отражены данные по наличию рабочих программ учебных дисциплин, практик по специальности.

Таблица 12 – Наличие рабочих программ по специальности

Наименование УД	Наличие рабочей программы
по циклу ОГСЭ	
ОГСЭ.01. Основы философии	В наличии
ОГСЭ.02 Основы права	В наличии
ОГСЭ.03. Русский язык и культура речи	В наличии
ОГСЭ.04 Иностранный язык	В наличии
ОГСЭ.05 Физическая культура	В наличии
ОГСЭ.06 Социальная психология	В наличии
ОГСЭ.ДВ.01.01 Культурология	В наличии
по циклу ЕН	В наличии
ЕН.01 Математика	В наличии
ЕН.02 Информатика	В наличии
ЕН.03 Экологические основы природопользования	В наличии
по циклу ОП	В наличии
ЕН.04 Аналитическая химия	В наличии
ЕН.05 Физическая и коллоидная химия	В наличии
ОПД.01. Метрология, стандартизация и сертификация	В наличии
ОПД.02 Микробиология, физиология питания, санитария	В наличии
ОПД.03. Товароведение продовольственных товаров	В наличии
ОПД.04. Маркетинг	В наличии
ОПД.05. Документационное обеспечение управления	В наличии
ОПД.06. Психология и этика профессиональной деятельности	В наличии
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	В наличии
ОПД.08. Бухгалтерский учет в общественном питании	В наличии
ОПД.09. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	В наличии
ОПД.10. Экономика отрасли	В наличии
ОПД.11. Менеджмент	В наличии
ОПД.12. Безопасность жизнедеятельности	В наличии
ОПД.13 Охрана труда	В наличии
СД.01 Технология продукции общественного питания	В наличии
СД.02 Организация производства	В наличии
СД.03 Организация обслуживания	В наличии
СД.04 Оборудование предприятий общественного питания	В наличии
СД.05 Контроль качества продукции и услуг общественного	В наличии



питания	
СД.06 Моделирование профессиональной деятельности	В наличии
СД.ДВ.01.01 Кухня народов мира	В наличии
СД.ДВ.02.01 Логистика	В наличии
СД.ДВ.03.01 Калькуляция	В наличии
СД.ДВ.04.01 Коммерческое товароведение	В наличии
СД.ДВ.05.01 Рисование и лепка кондитерских изделий	В наличии
ТО.Р.01 Предпринимательство и малый бизнес	В наличии
ТО.Р.02 Блюда из морепродуктов	В наличии
ТО.Р.03 Речевая коммуникация	В наличии

Таблица 13 – Наличие программ дисциплин общеобразовательного блока

Наименование УД	Рабочая программа
ОД.01.01 Русский язык	В наличии
ОД.01.02 Литература	В наличии
ОД.01.03 Иностранный язык	В наличии
ОД.02.01 Информатика	В наличии
ОД.02.02 Математика	В наличии
ОД.03.01 История	В наличии
ОД.03.02 Обществознание	В наличии
ОД.03.03. География	В наличии
ОД.04.01 Физика	В наличии
ОД.04.02 Химия	В наличии
ОД.04.03 Биология	В наличии
ОД.04.04 Экология	В наличии
ОД.05.01 Физическая культура	В наличии
ОД.05.02 Основы безопасности жизнедеятельности	В наличии
ОД.06.01 Введение в специальность	В наличии

**Выводы:** наличие рабочих программ по специальности и по общеобразовательному блоку составляет 100%, программы оформлены с учетом рекомендаций нормативных документов.

#### 4.2.3 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями кафедры

Учебно-методическое обеспечение учебных дисциплин представлено в таблице 14

Таблица 14– Наличие учебно-методического обеспечения учебного процесса

Наименование УД	УМК дисциплин	Методическое обеспечение ЛПЗ	Методическое обеспечение курсовой работы (проекта)	Методическое обеспечение самостоятельной работы
ОГСЭ.01. Основы философии	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.02. Право	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.03. Иностранный язык	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.05 Физическая культура	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.06 Социальная психология	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.ДВ.01.01 Культурология	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.01 Математика	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.02 Информатика	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.03 Экологические основы природопользования	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.04 Аналитическая химия	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.05 Физическая и коллоидная химия	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.01. Метрология, стандартизация и сертификация	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.02 Микробиология, физиология питания, санитария	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.03. Товароведение продовольственных товаров	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.04. Маркетинг	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.05. Документационное обеспечение управления	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.06. Психология и этика профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.08. Бухгалтерский учет в общественном питании	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.09. Правовое обеспечение	В наличии	В наличии		В наличии

профессиональной деятельности				
ОПД.10. Экономика отрасли	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
ОПД.11. Менеджмент	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.12. Безопасность жизнедеятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОПД.13 Охрана труда	В наличии	В наличии		В наличии
СД.01 Технология продукции общественного питания	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
СД.02 Организация производства	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
СД.03 Организация обслуживания	В наличии	В наличии		В наличии
СД.04 Оборудование предприятий общественного питания	В наличии	В наличии		В наличии
СД.05 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	В наличии	В наличии		В наличии
СД.06 Моделирование профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
СД.ДВ.01.01 Кухня народов мира	В наличии	В наличии		В наличии
СД.ДВ.02.01 Логистика	В наличии	В наличии		В наличии
СД.ДВ.03.01 Калькуляция	В наличии	В наличии		В наличии
СД.ДВ.04.01 Коммерческое товароведение	В наличии	В наличии		В наличии
СД.ДВ.05.01 Рисование и лепка кондитерских изделий	В наличии	В наличии		В наличии
ТО.Р.01 Предпринимательство и малый бизнес	В наличии	В наличии		В наличии
ТО.Р.02 Блюда из морепродуктов	В наличии	В наличии		В наличии
ТО.Р.03 Речевая коммуникация	В наличии	В наличии		В наличии

**Выводы:** Преподавателями колледжа разработаны методические материалы, охватывающие 100% УД по специальности. Обеспечена возможность доступа всех обучающихся к фондам учебно-методической документации.

#### **4.3. Материально-техническая база по специальности**

Наличие учебно-лабораторной базы позволяет в полной мере обеспечить реализацию образовательной программы 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня. Учебные кабинеты оборудованы, в соответствии со СниП и требованиями пожарной безопасности. Уровень оснащённости учебно-лабораторной базы, в основном, соответствует образовательным программам.

Согласно ГОС реализация ОП по специальности обеспечивается кабинетами (аудиториями) общего назначения, типовыми, в т.ч. оснащенными мультимедийным оборудованием; специализированными - с соответствующим оформлением; лабораториями, в т.ч. информационных технологий; спортивным залом, библиотекой с читальным залом (с выходом в Интернет), актовым залом.

Для реализации ОПОП по специальности выделено 10 аудиторий, 2 лаборатории, 2 компьютерных класса, спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, библиотека с читальным залом (с выходом в Интернет), актовый зал.

Лекционные занятия проводятся в аудиториях, оснащенных мультимедийным оборудованием, что позволяет применять современные образовательные технологии.

Каждый студент на время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в библиотеке с выходом в Интернет и доступом к электронным изданиям и информационным образовательным ресурсам в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Состояние материальной базы удовлетворяет требованиям ГОС в плане обеспечения на современном уровне подготовку данной ОПОП.

#### **Выводы:**

Существующая материально-техническая база колледжа соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по аккредитуемой специальности.

Состояние охраны труда, соблюдение правил, норм и гигиенических нормативов, состояние пожарной безопасности удовлетворяет требованиям, предъявляемым к образовательным учреждениям СПО.

#### **Рекомендации:**

Продолжить модернизацию материально-технической базы.

#### **4.4 Библиотечный фонд (обеспеченность учебной литературой в соответствии с нормативами и сроками выпуска)**

Обучающимся в колледже доступна вся материально-техническая база филиала, в том числе библиотека, читальный зал.

Фонды библиотеки предназначены для использования в учебных и научных целях всеми категориями пользователей библиотеки. Библиотека располагает читальным залом с автоматизированными рабочими местами для пользователей, имеет выход в глобальную сеть Интернет.

Электронные полнотекстовые документы и электронно-библиотечные системы: электронная библиотека ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru/>; ЭБС «РУКОНТ» - <http://rucont.ru/>; ЭБС «Лань» - <http://e.lanbook.com/> и др.

Фонд библиотеки филиала ВГУЭС в г.Артеме представлен различными видами отечественных и зарубежных изданий (научной, учебной, художественной литературы), электронных ресурсов и составляет более 46 тысяч экземпляров. Большую часть библиотечных ресурсов составляют электронные полнотекстовые документы. Библиотека предоставляет доступ к самым крупным и значимым электронным полнотекстовым мировым ресурсам по всем направлениям, изучаемым в филиале.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

## **Выводы:**

Обеспеченность образовательного процесса по ОПОП специальности 260502 Технология продукции общественного питания базового уровня учебной и учебно-методической литературой соответствует требованиям ГОС СПО.

## **4.5 Информационные ресурсы**

Колледж располагает тремя компьютерными классами, лингафонным кабинетом, 70% кабинетов колледжа оснащено мультимедийным оборудованием. Технические средства обеспечивают новые технологии обучения.

## **5. Трудоустройство выпускников**

Эффективному трудоустройству способствует также выбор предприятия, где студенты - выпускники проходят стажировку (практику квалификационную). На этой основе руководители учреждений, организаций, исходя из кадровых потребностей, отбирают мотивированных студентов, которые заинтересованы в долгосрочном сотрудничестве с данными организациями.

### **Вывод:**

В целом структура и содержание основной профессиональной образовательной программы по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания базового уровня отвечает потребностям строительной отрасли в выпускниках данной квалификации.

## **6. Воспитательная деятельность**

Воспитательная работа является важнейшим компонентом осуществления образовательной программы 260502.51 Технология продукции общественного питания филиала ВГБОУ ВПО ВГУЭС в г. Артеме.

Воспитательная работа направлена на:

- самоопределение личности и создание условий для ее самореализации;
- формирование человека и гражданина, интегрированного в современное общество и нацеленного на совершенствование этого общества;
- формирование физически развитой и духовно нравственной личности;
- формирование кадрового потенциала общества.

В основе организации воспитательного процесса лежит национальный воспитательный идеал, который рассматривается как воспитание квалифицированного специалиста и современной социально - адаптированной личности.

Планирование, организация и проведение воспитательной работы по образовательной программе 260502 Технология продукции общественного питания строится на основе требований: Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Национальной доктрины образования в Российской Федерации; Устава ВГУЭС как головного вуза, Положения филиала, Программы воспитательной работы в филиале ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме, Положения о кафедре и иных локальных документов.

Воспитательная работа ведется в соответствии с ежегодным планом воспитательной работы филиала и кафедры.

По основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания обучаются одна студенческая группа заочной формы обучения.

Одной из главных задач куратора является воспитание сознательного отношения к учебе, глубокого интереса к выбранной специальности, бережного отношения к имуществу образовательной организации.

Итогом воспитательной работы, проводимой со студентами в течение всего периода обучения, являются выпускные вечера. Кураторы проводят с выпускниками своих групп кураторские часы. На данных кураторских часах в обязательном порядке присутствуют все преподаватели данной специальности, которые выступают с напутственными словами. Студентам вручаются памятные сувениры. Они оставляют письма с пожеланиями, предложениями, своими прогнозами на будущее и помещают их в капсулу своей специальности. Открыть капсулу можно только через 5 лет, именно тогда проводится очередная встреча выпускников и вскрывается капсула с их письмами.

**Вывод:** в колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития личности, идет развитие воспитательного компонента образовательного процесса

#### **7. Заключение и выводы**

Содержание и качество подготовки обучающихся и выпускников филиала ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания соответствует государственному образовательному стандарту СПО по специальности.

Условия реализации основной профессиональной образовательной программы являются достаточными.

Специальность готова к внешней проверке.

#### **Комиссия по проведению самообследования**

Иванюга О.И., заместитель директора филиала по УВР колледжа



---

Кашимовская Т.И., главный специалист  
Управления потребительского рынка  
и предпринимательства администрации АГО



---

Самохина Л.С. – заведующий кафедрой сервиса,  
строительства и дизайна



---

Мелихова В.Н. – методист колледжа



---

Отставная Л.А. – преподаватель  
кафедры сервиса, строительства и дизайна



---