



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

«31»  2014 г.



ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Квалификация: техник-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 19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
1.1 Сведения по программе подготовки специалистов среднего звена	3
1.2 Структура и сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Контингент обучающихся по специальности	10
2 Структура и содержание подготовки выпускников по специальности	12
2.1 Организация учебного процесса	12
2.1.1 Формы обучения, база приема на обучение, сроки обучения	12
2.1.2 Организация теоретического обучения	13
2.1.3 Организация практического обучения	14
2.1.4 Использование инновационных методов в образовательном процессе	15
2.2 Организация учебного процесса заочной формы обучения	16
3 Качество подготовки выпускников специальности	18
3.1 Оценка уровня подготовки абитуриентов (при приеме на обучение)	18
3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	18
3.3 Организация выполнения и защиты курсовой работы	21
3.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	22
3.5 Государственная итоговая аттестация выпускников	23
4 Обеспечение условий реализации образовательного процесса	24
4.1 Кадровое обеспечение подготовки специалистов	24
4.2 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	29
4.2.1 Обеспечение образовательного процесса по ППСЗ учебной и учебно-методической литературой	29
4.2.2 Программно-информационное обеспечение учебного процесса	40
4.2.3 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями	42
4.2.4 Научно-методическая и научно-исследовательская деятельность педагогических работников кафедры	48
4.3 Материально-техническая база	50
5 Воспитательная деятельность	50
6 Документация по учебной работе	53
7 Материалы аттестации	54
8 Сведения о материально-техническом обеспечении реализуемых в колледже образовательных программ	54
8.1 Учебно-производственная база колледжа	54
8.2 Библиотечный фонд	54
8.3 Информационные ресурсы	57
9 Договоры с социальными партнерами	58
10 Трудоустройство выпускников	59
Заключение и выводы	59

1 Общие сведения о специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1 Сведения о программе подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в филиале ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме) по программе базовой подготовки на базе среднего (полного) общего образования и основного общего образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года.

Начало подготовки по данной специальности осуществляется с 2002 года.

Набор и выпуск по специальности проводится ежегодно.

Обучение по специальности ведется в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности ААА № 002340 от 29.11.2011г., рег. № 2235, приложение №3.4.

Образовательная программа аккредитована (свидетельство о государственной аккредитации ВВ № 001134 от 05 сентября 2011 года, регистрационный № 1122, приложение №6).

Специальность курирует кафедра сервиса, строительства и дизайна.

Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

– подготовка конкурентоспособных специалистов – профессионалов, которые грамотно и эффективно будут влиять на уровень развития организации производства и обслуживания потребителей; контроля качества готовой продукции и услуг общественного питания.

Нормативным основанием для разработки и реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральный государственный образовательный стандарт специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению (Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО»);

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобрены Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», протокол «1 от 03 февраля 2011 года);

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной

политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Реализация освоения ППСЗ осуществляется на основе нормативных документов, разработанных Минобрнауки РФ в обеспечение действия нового ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МОН РФ от 14 июня 2013 г. N 464);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МОН РФ от 16 августа 2013 г. N 968) с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 31.01.2014 г. №74.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года:

в результате освоения образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания *базовой подготовки* выпускник должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

- Организация работы структурного подразделения

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2 Структура и сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

Подготовка специалистов по ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по *очной и заочной формам обучения* на базе среднего общего образования и основного общего образования.

Сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена соответствуют нормативным срокам, установленным Федеральным государственным образовательным стандартом при всех формах получения образования.

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация

Таблица 1

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

Трудоемкость освоения ППССЗ очной формы обучения на базе основного общего образования согласно ФГОС (базовая подготовка) составляет:

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2160
Учебная практика	28	540
Производственная практика (по профилю специальности)		468
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	

Трудоемкость освоения ППССЗ заочной формы обучения базовой подготовки, согласно учебному плану

Таблица 3

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	640
Самостоятельная работа		3734
Учебная практика	14	
Производственная практика (по профилю специальности)	14	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	4374

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной нагрузке 36 час. в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулы – 11 нед.

В учебных планах 2011, 2012, 2013г.г. общеобразовательный цикл (блок) дисциплин изучался в течение 1года. На основании приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» в учебных планах, разработанных для ППССЗ специальностей 2014 года, срок изучения общеобразовательного учебного цикла увеличился до 2 лет (общеобразовательные предметы изучаются одновременно с изучением дисциплин (модулей) профессионального цикла. При этом трудоемкость блока дисциплин (предметов) не изменилась - учебное время, отведенное на теоретическое обучение, составляет 1404 часа.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом требований регионального рынка труда, согласована с работодателями и руководителем колледжа, рассмотрена и одобрена научно-методическим советом колледжа филиала.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Учебный план включает следующие разделы: сводные данные по бюджету времени, план учебного процесса, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, пояснительную записку.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя следующие учебные циклы:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл и его разделы (общепрофессиональные дисциплины, профессиональные модули);
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- преддипломная практика;
- государственная итоговая аттестация.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) в ППССЗ являются частью профессиональных модулей.

Соотношение теоретического и практического обучения (*практикоориентированность*) по специальности базового уровня подготовки составляет 64,9%. (норма для ПП СПО – базовой подготовки – 50-65%)

Практикоориентированность *определена по формуле:*

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП} + \text{КР}}{\text{УОбяз} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}} \times 100\% = 64,9\%$$

Где:

ЛПЗ – 1458 час., УП-540 час, ПП – 468 час, ПДП – 144 час, КР – 36 час, УН обяз – 2916 час:
 Формы текущей и промежуточной аттестации обучающихся установлены в учебном плане в соответствии с рекомендациями Минобрнауки России

Таблица 4 - Формы текущей и промежуточной аттестации обучающихся (учебный план базовой подготовки)

Формы промежуточной аттестации	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого за весь период обучения	Норматив
Экзаменов (без учета физ. культуры)	3	7	4	7	21	Не более 8 за курс
Дифференцированных зачетов (без учета физ. культуры)	8	10	10	9	37	Не более 10 за курс
Текущая аттестация, в т. ч. курсовая работа	10	9	9	4	32	

Максимальная учебная нагрузка вариативной части (по базовой подготовке) составляет 1296 часов или 29,6% от общей максимальной учебной нагрузки и используется на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, или введение новых дисциплин и модулей в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности филиала (табл.5).

Таблица 5 - Распределение обязательной и максимальной нагрузки вариативной части (для базовой подготовки)

Наименование циклов	Вариативная часть		Обязательная часть ППСЗ
	обязательная	максимальная	по ФГОС обяз/макс
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ)	104	156	420/630
<i>Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части:</i>	-	-	
<i>Введение новых дисциплин:</i>	-	-	
Русский язык и культура речи	56	84	
Психология общения	48	72	
Математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН)	62	93	208/312
<i>Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части:</i>	-	-	
Математика	-	-	
Информатика	62	93	
Экологические основы природопользования	-	-	
Профессиональный цикл	698	1047	1424/2136
Общепрофессиональные дисциплины (ОП)	266	399	416/624
<i>Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части:</i>	*	*	
<i>Введение новых дисциплин:</i>	266	399	
Товароведение продовольственных товаров	62	93	
Организация обслуживания	64	96	
Кухня народов мира	42	63	
Коммерческое товароведение	40	60	
Калькуляция	58	87	

Профессиональные модули (ПМ)	432	648	1008/1512
<i>Увеличение объема времени, отведенного на модули обязательной части:</i>	106	159	
<i>Введение новых дисциплин:</i>	326	489	
МДК.01.02 Техническое оснащение и организация рабочего места	64	96	
МДК.01.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	20	30	
МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации	86	129	
МДК.06.02. Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	128	192	
МДК.08.01. Организация предпринимательской деятельности	134	201	
ИТОГО	864	1296	2052/3078
Всего часов обучения по циклам ППСЗ: обязательная – 2916; максимальная 4374, что соответствует ФГОС.			
81% вариатива отведено на профессиональный цикл, из которых 50% - на профессиональные модули			

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 (очная форма обучения)
- 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 6 приведены значения критериев, определенных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности, и фактические значения критерия, согласно рабочему учебному плану.

Таблица 6

Наименование показателя	ФГОС СПО 260807 (19.02.10)	Рабочий учебный план	Отклонение в %
1. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы, нед. (2-4 курсы обучения)	147 недель	147неделя	0%
2. Продолжительность			
- теоретического обучения, включая лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование)	81 неделя	81неделя	0%
- учебной и производственной (по профилю специальности) практик	28 недель	28 недель	0%
- производственной практики (преддипломной)	4 недели	4 недели	0%
- промежуточной аттестации (экзаменационных сессий)	5 недель	5 недель	0%
- государственной итоговой аттестации	6 недель	6 недель	0%
- каникулярное время	23 недели	23 недели	0%
3. Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной	54 час.	54 час.	0%

(самостоятельной) учебной работы			
4. Средний объем аудиторных занятий студента в неделю (очная 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) (очная форма получения образования)	100 час.	100 час.	0%
6. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).	макс.нагрузка 324часа, обязат. нагрузка - 162 часа	макс.нагруз 324 часа, обязат. нагрузка - 162 часа	0%

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

Прием студентов на специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания до 2012 года проводился по результатам ГИА.

В связи с введением нового ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» прием на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена с 2013 года осуществляется на общедоступной основе. Прием студентов ежегодно осуществляется как на бюджетной основе, так и внебюджетной. Прием на обучение по бюджетному финансированию осуществляется в рамках контрольных цифр набора.

Основным показателем структуры подготовки специалистов является контингент образовательного учреждения, движение которого характеризуют следующие составляющие: прием и выпуск.

Прием студентов на образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на все формы обучения представлен в таблице 7.

Таблица 7

Форма обучения		2011 г.		2012 г.		2013 г.		2014 г.	
		чел	№ приказа о зачислении	чел	№ приказа о зачислении	чел	№ приказа о зачислении	чел	№ приказа о зачислении
очная	Бюджет (на базе основного общего образования)	60	22.08.11 №7399-с	30	04.09.12 №7474-с	48	30.08.13 №7890-с	15	21.08.14 №7455-с
	Бюджет (на базе среднего общего образования)	30	22.08.11 №7399-с	30	04.09.12 №7474-с	20	30.08.13 №7890-с		
	Внебюджет (на базе основного общего образования)	0		0		1	30.08.13 №7891-с	1	21.08.14 №7457-с
заочная	Бюджет (на базе основного общего образования)	25	22.08.11 №7400-с	25	04.09.12 №7475-с	0			
	Бюджет (на базе среднего общего образования)	25	22.08.11 №7400-с	25	04.09.12 №7475-с	15	20.09.13 №8509-с,		
	Внебюджет (на базе основного общего образования)					7	20.09.13 №8512-с, 28.11.13 №11627-с	3	19.09.14 №8140-с
	Внебюджет (на базе среднего общего образования)	3	11.10.11 №8640-с, 09.11.11 №9679-с	2	25.12.12 №11390-с	1	30.12.13 №12878-с	4	19.09.14 №8140-с 30.12.14 №11318-с

На основании данных, представленных в таблице 7, прослеживается положительная динамика приема абитуриентов на первый курс, что связано с активизацией деятельности по осуществлению набора, с популяризацией квалификации «техник-технолог» в сфере общественного питания.

На момент самообследования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания контингент обучающихся составляет 297 студентов. Структура контингента по курсам представлена в таблице 8.

Таблица 8

Форма обучения	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
	чел	чел	чел	чел	
очная (9)	19	51	21	38	
очная (11)		17	9		
заочная (9)	3	5	29	27	
заочная (11)	3	16	28	21	
Итого	25	89	87	86	0

Сформированная структура подготовки специалистов в основном отражает современные тенденции развития рынка труда и отвечает потребностям региона: колледж имеет стабильный контингент обучающихся.

Контрольные цифры приема выполняются на конкурсной основе, лицензионные нормативы не нарушаются.

Итоги аттестации выпускников свидетельствуют о том, что уровень подготовки является соответствующим требованиям государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по аттестуемой специальности.

Выводы:

В рабочем учебном плане, расписании занятий, экзаменационных ведомостях, учебной нагрузке педагогических работников присутствуют все обязательные дисциплины федерального компонента ФГОС в соответствующих циклах.

Объем учебной нагрузки по дисциплинам соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности.

Фактическое значение общего количества часов теоретического обучения, объем учебной нагрузки по циклам дисциплин **соответствуют** требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с примерными программами, содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО, имеют внешнюю и внутреннюю экспертизу.

Выполнены требования к объему недельной аудиторной учебной нагрузки, к максимальному объему учебной нагрузки обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Выполнены требования к продолжительности каникулярного времени в учебном году, к дисциплине «Физическая культура» и требования к объему часов, выделенных для консультации в учебном году.

Заключение:

Структура программы подготовки специалистов среднего звена, продолжительность обучения по учебным циклам, сроки освоения **соответствуют** требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

2. Структура и содержание подготовки выпускников по специальности

2.1 Организация учебного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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

Форма обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – очная, заочная. База обучения – основное общее образование, среднее общее образование. Сроки обучения: 3г.10 мес. - на базе основного общего образования и 2 года 10 месяцев – на базе среднего общего образования - соблюдены.

Образовательная деятельность по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организуется в соответствии с утвержденными учебными планами, календарными учебными графиками, в соответствии с которыми составляется график учебного процесса, на основании которого составляется расписание учебных занятий по специальности среднего профессионального образования.

Календарный учебный график разрабатывается на весь период обучения в строгом соответствии с ФГОС 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 ППССЗ.

Все учебные занятия фиксируются в журналах учебных занятий. Проверка журналов учебных занятий показала, что журналы ведутся в соответствии с «Методическими рекомендациями по ведению журналов учебных занятий», систематически проверяются заведующими отделениями, заместителем директора филиала по УВР колледжа.

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

Выполнение требований к объему учебной нагрузки по обязательным дисциплинам (базовая подготовка) представлено в таблице 9.

Таблица 9

Наименование дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	ФГОС СПО	в рабочем учебном плане	Отклонение в %
По циклу ОГСЭ	420	420	0
ОГСЭ.01. Основы философии	48	48	0
ОГСЭ.02. История	48	48	0
ОГСЭ.03. Иностранный язык	162	162	0
ОГСЭ.04. Физическая культура	162	162	0
По циклу ЕН	208	208	0
ЕН.01. Математика	48	48	0
ЕН.02. Экологические основы природопользования	32	32	0

ЕН.03. Химия	128	128	0
По циклу ОП	416	416	0
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		34	
ОП.02 Физиология питания		32	
ОП.03. Организация хранения и контроль запаса сырья		44	
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности		36	
ОП.05. Метрология и стандартизация		40	
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности		36	
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга		82	
ОП.08. Охрана труда		44	
ОП.14. Безопасность жизнедеятельности		68	
По циклу ПМ	1008	1114	+10,5
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		88	
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		100	
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		188	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		310	
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		80	
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации		196	
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд		90	
МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		62	

Начало учебного года – 1 сентября. Окончание – в соответствии с графиком учебного процесса- 29-30 июня. Каникулы (34 недели на базе основного общего образования и 23 недели – на базе среднего общего образования) распределены: в зимний период -2 недели (совпадают с общероссийскими), 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.

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. В расписании, составляемом на семестр, предусмотрено не более 6 часов (3 пары) ежедневно с учетом деления на ЛПЗ. При необходимости корректировки расписания ведется журнал замен.

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/модулю - 30-50%.

Образовательная программа по специальности предусматривает выполнение двух курсовых работ по программе базовой подготовки:

- комплексная курсовая работа по МДК.02.01 Технология приготовления сложной

холодной кулинарной продукции и МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - в 6 семестре (16 часов);

- по МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации - в 7 семестре (20 часов).

Курсовые работы выполняются в режиме аудиторных занятий и самостоятельной работы. При необходимости выделяются часы консультаций как групповых, так и индивидуальных. В ряде случаев тема курсовой работы получает развитие в ВКР. Для контроля выполнения КР составляется график выполнения.

Формы 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, рабочей учебной программой и методикой, принятой преподавателем.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования.

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

Активно используются следующие формы самостоятельной работы студентов:

- опережающие задания;
- анализ конкретных ситуаций;
- конспектирование;
- реферирование;
- аннотирование книг, статей;
- написание доклада, реферата и контрольной работы;
- работа в справочно-поисковых системах, разработка элементов компьютерных программ, в том числе тестовых и др.

Объем самостоятельной работы определен учебным планом и в среднем составляет 50% от обязательных аудиторных часов, кроме физической культуры (100%), где предполагается проведение внеурочных занятий в спортивных секциях, тренажерных залах, бассейнах и т.д.

2.1.3 Организация практического обучения

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. На учебную практику отведено 15 недель, которые распределены следующим образом на:

ПМ.01- 3 недели (108 часов);

ПМ.03 – 9 недель (324 часа);

ПМ.07.01 - 3 недели (108 часов).

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

На производственную практику (по профилю специальности) по программе базовой подготовки отведено 13 недель, которые распределены по профессиональным модулям следующим образом на:

- ПМ.02 – 2 недели (72 часа);
- ПМ.03 – 2 недели (72 часа);
- ПМ.04 – 6 недель (216 часов);
- ПМ.05 – 1 неделя (36 часов);
- ПМ.06 – 1 неделя (36 часов);
- ПМ.08 – 1 неделя (36 часов).

Преддипломная практика проводится в последнем семестре блочно (4 недели), перед подготовкой к ГИА.

Преддипломная практика является завершающим этапом подготовки студентов, обучающихся на специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная и производственная практика проводятся 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.

Перечень предприятий, с которыми заключены договоры на проведение практик, приведен в таблице 10.

Таблица 10

№ 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 ФГОС СПО по специальности.

Для контроля прохождения и консультирования по вопросам практики и подготовки к ГИА назначаются руководители практики – преподаватели ведущих дисциплин, профессиональных модулей. 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, как-то: мультимедийное оборудование, компьютерные программы профессиональной направленности, метод проектов, групповые формы выполнения курсовой работы, бригадные формы организации

учебной практики, презентации как форму не только лекций, но и форму отчетов самостоятельной работы студентов, использование возможностей Интернета и т.д.

Выполнение требований к объему (очная форма получения образования) или в учебном году (заочная форма получения образования).

Выводы: учебная деятельность по освоению образовательной программы по специальности организована в соответствии с ФГОС СПО и нормативными документами Минобрнауки России.

Учебные планы и программы выполняются в должном объеме в части обязательной составляющей ФГОС. Запланированный и фактически освоенный объем вариативной части соответствует ФГОС.

Организация практического обучения соответствует требованиям ФГОС в части обеспечения условий для овладения профессиональными компетенциями (видами профессиональной деятельности).

2.2. Организация учебного процесса заочной формы обучения

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по заочной форме обучения увеличивается не более чем на 1 год (на базе среднего общего образования).

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, лабораторные работы и практические занятия, семинары, курсовые и дипломные работы, промежуточная аттестация, консультации, производственная (преддипломная) практика, государственная итоговая аттестация.

Основной формой образовательного процесса в колледже при заочной форме обучения является лабораторно-экзаменационная сессия. Сессия обеспечивает управление учебной деятельностью обучающихся. Проводится с целью определения:

- полноты теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой, учебно-методическими материалами;
- соответствия уровня и качества подготовки выпускника по специальности.

Сессия фиксируется в графике учебного процесса. Сессия включает: обязательные учебные (аудиторные) занятия (обзорные, установочные, практические), курсовые работы, промежуточную аттестацию, консультации, дни отдыха. Сессия, в пределах отводимого на нее времени, может быть разделена на несколько частей (периодов сессии).

На обязательные (аудиторные) занятия в учебном году отводится 160 часов.

Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентичны учебным планам очной формы обучения.

По дисциплине «Физическая культура» предусматриваются занятия в объеме не менее 2 часов, которые проводятся как установочные.

Курсовая работа выполняется за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины, в объеме, предусмотренном учебным планом для очной формы обучения.

В учебном плане предусмотрены консультации в объеме 4 часов в год на каждого обучающегося. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Формы и порядок промежуточной аттестации на заочном отделении соответствуют формам и порядку аттестации на очном отделении по соответствующим специальностям.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям проводится в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета, экзамена (квалификационного).

В учебном плане закреплены следующие формы промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, итоговые письменные контрольные работы, домашние контрольные работы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов -10 (без учета по физической культуре).

В межсессионный период обучающиеся выполняют домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не превышает 10, а по одной дисциплине (междисциплинарному курсу) - не более 2.

Возможно выполнение домашних контрольных работ с использованием современных информационных технологий. Контрольные работы обучающиеся сдают за 7 дней до сессии, в отдельных случаях допускается сдача контрольных работ в первый день сессии.

Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию.

Незначительные контрольные работы подлежат повторному выполнению и рецензированию.

Производственная практика для студентов заочной формы обучения реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения.

Для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы планируется 6 недель из бюджета учебного времени.

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В колледже учебный процесс по заочной форме обучения осуществляется на основе следующих документов:

- графика учебного процесса заочного отделения;
- учебных планов по специальности заочной формы обучения;
- графиков лабораторно-экзаменационных сессий;
- рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики;
- утвержденного перечня курсовых работ и сроков их выполнения;
- расписания учебных занятий в межсессионный период.

График учебного процесса заочной формы разрабатывается ежегодно. В нем указываются сроки проведения сессий по специальности и курсам, сроки прохождения производственной (преддипломной) практики.

Обучающимся, успешно выполнившим учебный график, не имеющим академических задолженностей, предоставляется право на дополнительный оплачиваемый отпуск и выдается справка-вызов на сессию установленного образца. Справка-вызов выдается с таким расчетом, чтобы общая продолжительность учебного отпуска не превышала срока, установленного ТК РФ.

Работникам, успешно освоившим имеющие государственную аккредитацию образовательные программы СПО по заочной форме обучения, работодатель предоставляет дополнительные отпуска с сохранением среднего заработка для:

- прохождения промежуточной аттестации на первом и втором курсах – по 30 календарных дней, на каждом из последних курсов - по 40 календарных дней;
- прохождения государственной итоговой аттестации – до двух месяцев в соответствии с учебным планом осваиваемой работником образовательной программы СПО.

Обучающиеся, прибывшие на сессию без справки-вызова, допускаются к выполнению всех видов учебной деятельности по дисциплинам и профессиональным модулям, по которым успешно выполнены предусмотренные учебным планом домашние контрольные работы, а также к посещению учебных занятий по другим дисциплинам, за исключением допуска к аттестации по ним.

После окончания сессии составляется сводная ведомость итоговых оценок по учебным группам специальности.

По результатам сессии готовится проект приказа о переводе на следующий курс студентов, успешно выполнивших учебный план и не имеющих академических задолженностей.

Выпускнику, прошедшему в установленном порядке государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании и приложение к нему.

Обучающемуся, отчисленному из колледжа, в том числе и при переходе (переводе) в другую образовательную организацию, выдается академическая справка установленного образца по личному заявлению.

3 Качество подготовки выпускников специальности

3.1 Оценка уровня подготовки абитуриентов (при приеме на обучение)

Ежегодно в сентябре-октябре в колледже проводится входной контроль остаточных знаний студентов по основным общеобразовательным предметам для определения их готовности к восприятию профессиональных знаний. По итогам входного контроля в колледже разрабатываются дополнительные программы адаптационного курса, цель которого повысить мотивацию к освоению специальности и качество обучения. Особое значение курс приобретает при освоении общеобразовательного цикла, учитывая, что по его завершению студенты имеют право сдавать ЕГЭ и получать документ о среднем общем образовании.

3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля

Создание системы управления качеством учебного процесса невозможно без мониторинга успеваемости студентов. Согласно ФГОС СПО оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

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

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов преподавателями и мастерами производственного обучения разрабатываются контрольно-оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, которые рассматриваются на заседаниях кафедр, согласовываются с научно-методическим советом и утверждаются заместителем директора филиала по УВР колледжа.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводятся с применением рейтинговой технологии (достигнутые результаты оцениваются в баллах),

Во ВГУЭС, помимо промежуточной, предусмотрена текущая аттестация по дисциплине/МДК ПМ, которая проводится по истечении первой половины семестра и определяет (по общему количеству набранных за половину семестра баллов) степень готовности студента к овладению программой семестра, план дальнейшей работы преподавателя с конкретным студентом.

Текущая и промежуточная аттестации осуществляются в соответствии с графиком учебного процесса, учебным планом ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости студентов СК-СТО-ПЛ-04-1.113-2012, Положением об организации и проведении текущей, промежуточной (семестровой) аттестации студентов СК-СТО-ПЛ-04-1.114-2012.

Целью аттестаций по дисциплине/МДК ПМ является оценка качества освоения студентами образовательной программы по завершении отдельных этапов обучения, анализ уровня приобретенных профессиональных знаний и навыков.

Оценка индивидуальных образовательных достижений студентов по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации (критерии рейтинговой оценки знаний студентов) разрабатывается преподавателем и размещается в рабочей программе по дисциплине/ПМ (раздел «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины/ПМ»),

Для реализации рейтинговой технологии обучения на каждую дисциплину/междисциплинарный курс отводится 100 баллов. Студент, не набравший 61 балла, не получает положительную оценку по аттестации и направляется на повторную пересдачу.

Установлена следующая градация перевода оценки из многобалльной в пятибалльную:

- «отлично» - от 91 до 100 баллов;
- «хорошо» - от 76 баллов до 90 баллов;
- «удовлетворительно» - от 61 балла до 75 баллов;
- «неудовлетворительно» - не более 60 баллов;
- «не зачтено» - не более 60 баллов.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны и отражены в учебном плане по специальности и доведены до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

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

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведённого на соответствующие УД или МДК.

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 и междисциплинарному курсу модуля возлагается на преподавателя.

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

Администрация колледжа проводит контроль знаний (срезы знаний), контрольные работы, тестирование и т.д. в сроки, определенные графиками административного контроля.

По окончании учебного семестра (не позднее последнего дня теоретического обучения в семестре) каждый преподаватель по результатам текущего контроля выставляет итоговые (семестровые) оценки по дисциплинам, МДК, для которых не предусмотрена промежуточная аттестация и которые обозначены в учебном плане как «другие формы контроля». По дисциплинам, выносимым на экзамены, «зачет», «дифференцированный зачет» оценки текущего контроля (общий рейтинговый балл) служат основанием для допуска к экзаменам или проведения зачётов.

Текущий контроль по производственному (практическому) обучению определяется программой практики и оценивается по пятибальной системе за выполненные работы, освоенные приемы, операции, технологические процессы, приобретенные профессиональные компетенции.

Основанием для неаттестации студента служат: недостаточное количество текущих оценок, не позволяющее преподавателю сделать выводы об освоении обучающимся программы УД, МДК за аттестационный 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, МДК.

Промежуточная аттестация

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

- выполнения требований программы учебной дисциплины или модуля;
- сформированности общих и профессиональных компетенций, полноты знаний и умений;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной, научной и периодической литературой, пользования Интернет-ресурсами.

Формами промежуточной аттестации являются:

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

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, количество зачётов – 10 (таблица 4). 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 или МДК. При проведении зачета уровень подготовки обучаемого 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 или МДК за данный семестр (заносятся в зачетную книжку студента). При выставлении зачета преподаватель учитывает результаты текущего контроля, проводимого по УД, МДК в семестре.

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий или в специально отведенные дни, установленные календарным графиком учебного процесса, по завершении программы УД, МДК. 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/МДК/ ПМ, 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 по данной дисциплине/МДК ПМ.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы учебной дисциплины (дисциплин, МДК) и охватывают наиболее актуальные разделы и темы. Перечень вопросов и практических задач по разделам, темам, выносимым на экзамен (контрольно-измерительные материалы), разрабатывается преподавателями УД, МДК,

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, МДК применены тестовые задания (история, математика, информационные технологии в профессиональной деятельности и др.)

Экзамен принимает преподаватель, который вел учебные занятия по УД, МДК в экзаменуемой группе. На сдачу устного экзамена на каждого студента предусматривается не более одной трети академического часа.

За соблюдением правил прохождения экзамена (дифференцированного зачёта) в виде компьютерного тестирования отвечают сотрудники отдела компьютерного сопровождения филиала. Административное сопровождение компьютерного тестирования осуществляют сотрудники учебной части колледжа. В аудиториях тестирования были созданы одинаковые условия работы для всех участников.

Разработанные преподавателями электронные тесты дали возможность объективно оценить знания студентов по отдельным дисциплинам/МДК ПМ на всех кафедрах филиала, своевременно оформить ведомости и зачётные книжки по результатам аттестации.

Экзамен (квалификационный) проводится по завершении изучения профессиональных модулей (ПМ) за счет часов, отведенных на практическую составляющую модуля; теоретическая составляющая по ряду МДК завершается дифференцированным зачетом или экзаменом.

Вид и условия проведения экзамена (квалификационного) для ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяется кафедрой, ответственной за разработку комплекта контрольно-оценочных средств (далее КОС) для профессиональных модулей. Студенты обеспечиваются КОС не позднее, чем за шесть месяцев до начала экзамена (квалификационного).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы ПМ: теоретической части модуля (МДК) и практик. По результатам экзамена (квалификационного) принимается однозначное решение: « вид профессиональной деятельности - **освоен / не освоен**»

3.3 Организация выполнения и защиты курсовой работы

Особую роль в системе контроля играет курсовая работа, отнесенная ФГОС к текущему контролю. Темы курсовых работ по МДК 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции и МДК 06.01 Управление структурным подразделением соответствуют основным компетенциям по виду профессиональной деятельности. Курсовые работы выполняются в 6-ом и 7-ом семестрах.

Объем часов, отведенный учебным планом на курсовые работы, – 36 часов (16+20). 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 семестра, 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 защите ВКР.

3.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

Контроль качества знаний студентов кафедрой осуществляется регулярно. Отчеты об успеваемости студентов по ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания заслушиваются на заседаниях кафедры не менее 4 раз в год, по завершении аттестационных мероприятий.

С целью оценки усвоения знаний студентами по всем циклам дисциплин рабочего учебного плана был проведен мониторинг успеваемости студентов в разрезе образовательных циклов по итогам промежуточной аттестации 2013-2014 учебного года.

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

Качество знаний студентов общего гуманитарного и социально-экономического цикла составил: обязательная часть - 45,4%; вариативная часть – 40,5%;

Математического и общего естественнонаучного цикла: обязательная часть - 41,5%; вариативная часть – 40,8%;

Цикл общепрофессиональных дисциплин: обязательная часть - 44,1%; вариативная часть не исследовалась.

Лучшие результаты студенты показали при изучении дисциплин профессионального цикла (качество 44,1%). Высокое качество знаний по дисциплинам и профессиональным модулям данного цикла объясняется интересом к выбранной специальности, сформированными навыками и умениями работы с учебно-методической литературой, а также приобретенными знаниями по предыдущим циклам дисциплин.

Низкий уровень освоения дисциплин отмечен по математическому и общему естественнонаучному циклу (качество 40,5%), что объясняется слабой базовой общеобразовательной подготовкой студентов к переходу на новый уровень образовательного процесса.

Необходимо:

- пересмотреть программно-методическое обеспечение дисциплин ЕН;
- обратить особое внимание на организацию эффективного промежуточного контроля знаний;
- продумать систему адаптационных мероприятий, направленных на сокращение сроков ликвидации пробелов в первичных знаниях студентов.

Анализ данных каждого этапа аттестации в разрезе циклов дисциплин по каждому курсу позволяет формировать аналитические отчеты по текущей и промежуточной успеваемости студентов, принимать адекватные и своевременные управленческие решения: работа со студентами на текущих консультациях, проведение индивидуальных консультаций, проведение воспитательной работы со студентами во взаимосвязи с кураторами и родителями.

В таблице 11 приведены данные мониторинга успеваемости студентов ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания за последние три года.

Таблица 11

Учебный год	Успеваемость, %	Качество, %	Средний балл
2011-2012	100	44,9	3,47
2012-2013	86,5	50,4	3,48
2013-2014	87,1	53,1	4,15

Характерной особенностью изменения показателей «успеваемость» и «качество» подготовки специалистов по итогам промежуточных аттестаций является тенденция увеличения числа успевающих студентов и студентов, обучающихся на «хорошо» и «отлично». Положительная динамика этих показателей и показателя «средний балл» свидетельствует о высокой мотивации студентов к изучению дисциплин, овладению на должном уровне профессиональными компетенциями.

Вывод:

Вышеуказанные результаты показывают, что в целом работа кафедры по достижению высокого качества образования путем формирования ключевых компетенций обучающихся по ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ведется достаточно эффективно.

3.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) 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.

Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ФГОС предусмотрена форма государственной итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы (ВКР);

ГИА включает подготовку (4 нед.) и защиту ВКР (2 нед.)

Содержание ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний по образовательной программе определены Программой о государственной итоговой аттестации выпускников филиала ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме по программам подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования, утвержденным директором филиала после его обсуждения на заседании научно-методического совета и согласования с председателем государственной экзаменационной комиссии.

Кафедрой сервиса, строительства и дизайна разработаны Методические указания по разработке, выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы, в том числе практической части и презентаций, составлению доклада и методике защиты.

Положение о ГИА, Программа государственной итоговой аттестации, Методические **указания** доведены до сведения студентов за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации (в декабре).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Студенту предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Выбор тем и их закрепление, назначение руководителей утверждено приказом ректора ВГУЭС. За каждым руководителем закрепляется не более 8 студентов.

Тематика дипломных работ составлена с учетом обоснования целесообразности их разработки и отвечает современным направлениям развития рыночных методов хозяйствования, организации труда и управления, учетной политики предприятий и организаций, с учетом требований, предъявляемых к выпускникам данной квалификации.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

При выдаче задания на выпускную квалификационную работу руководитель разъясняет назначение и задачи, структуру и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени (график) на выполнение отдельных частей

выпускной квалификационной работы в соответствии с программой ГИА по специальности и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оформление ВКР (текстовая часть) выполняется в соответствии с требованиями стандарта ВГУЭС – СК-СТО-ПЛ-04-1.005-2014 «Общие требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

Приложения к ВКР включает демонстрационный материал, рисунки и др. При защите ВКР применяется презентация, выполненная с использованием программы PowerPoint.

Руководителями ВКР назначаются ведущие преподаватели (сотрудники) филиала и лица, приглашаемые из сторонних учреждений – ведущие преподаватели, научные сотрудники других высших учебных заведений и ведущие специалисты предприятий (организаций) потребителей кадров данного профиля.

Руководитель выпускной квалификационной работы проверяет выполнение работы (по частям и в целом), проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, осуществляет контроль выполнения календарного графика.

Заместитель директора филиала по УВР колледжа утверждает график периодического отчета студентов на кафедре, а заведующий кафедрой осуществляет его контроль.

Общее руководство подготовкой и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по УВР колледжа, заведующий отделением, заведующий кафедрой.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему кафедрой для распределения рецензентам.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом ректора университета.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

Заместитель директора филиала по УВР колледжа после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в государственную экзаменационную комиссию.

Выводы: Уровень требований при проведении текущего и промежуточного контроля знаний студентов, проведенный на основе анализа журналов учебных занятий, экзаменационных билетов и вопросов для зачетов, тестовых материалов, используемых преподавателями, тематики и содержания курсовой работы, оценен как удовлетворительный.

Таким образом, качество подготовки выпускников по результатам текущего, промежуточного контроля, по результатам контрольных срезов знаний и проверки качества знаний, соответствует требованиям ФГОС 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 человека, внутренних совместителей - 1 человек, внешних - 1. Имеют звания: «Почетный работник СПО» - 1 человек, «Отличник народного просвещения России» – 1 человек, высшую квалификационную категорию - 12 человек, первую - 4 человека. К ведению профессионального цикла (ПМ) привлекаются преподаватели, имеющие опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы (7 человек). Средняя нагрузка на преподавателя - 1,25 ставки, минимальная - 720 часов, максимальная - 1440 часов. Преподаватели профессионального цикла являются руководителями практики (4 чел.) и ВКР

(5 чел.). Преподаватели профессионального цикла (7 чел.) входят в структуру кафедры сервиса, строительства и дизайна.

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.). Вопросы внедрения ФГОС, реализации нормативов в рамках введения нового ФЗ «Об образовании в РФ», разработки проектов локальных актов ВГУЭС, методических рекомендаций и ФОС по специальности являются предметами обсуждения на заседаниях кафедры.

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

Таблица 12 - Сведения о педагогических работниках, реализующих ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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, внут-
				всего	в т.ч. педагогической работы			
					всего	в т.ч. по дисциплине		
БД 01. Русский язык	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература.	Высшая квалиф. категория	25	24	24	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
БД 02. Литература	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература.	Высшая квалиф. категория	25	24	24	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
БД 03. Иностранный язык	Бурмистрова Светлана Альбертовна	Орский государственный педагогический институт, а/я и н/я	Высшая квалиф. категория	30	29	29	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
БД 04. История	Ткаченко Евгений Андреевич	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уссурийский государственный педагогический институт, история с дополнительной специальностью юриспруденция,		4	4	4	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
БД 05. Обществознание	Мадаев Борис Арбиевич	Дальневосточный государственный университет, история		12	12	12	МОУ СОШ №11, г. Артем, преподаватель	совместитель
БД 06. Химия	Матусовская Алла Кузьминична	Дальневосточный государственный университет, Химия	Высшая квалиф. категория	40	31	31	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
БД 07. Биология	Данильченко Наталья Владимировна	ГОУ ВПО УГПИ Химия и экология		5,6	2	2	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный

БД 08. Физическая культура	Зайцева Людмила Васильевна	Хабаровский государственный педагогический институт физическое воспитание	Высшая квалифик. категория	35,8	35,8	35,8	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
БД 08. ОБЖ	Слесаренко Александр Иванович	Дальневосточный политехнический институт, Горная электротехника	Почетный работник СПО, высшая квалифик. категория	53	29	29	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ПД 01. Математика	Иванюга Ольга Ивановна	Уссурийский государственный педагогический институт. Математика и физика	Высшая квалифик. категория	24	24	24	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ПД 02. Информатика и ИТ	Страмоусова Светлана Анатольевна	Уссурийский государственный педагогический институт. Математика и физика	Высшая квалифик. категория	23,1	23,1	23,1	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ПД 03. Физика	Корева Марина Михайловна	Уссурийский государственный педагогический институт. Математика и физика	Высшая квалифик. категория	39	25	25	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОГСЭ 01. Основы философии	Оплетаева Татьяна Константиновна	Хабаровский Государственный педагогический университет, Методист воспитательной работы	Высшая квалифик. категория	25	17	17	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОГСЭ 02. История	Ткаченко Евгений Андреевич	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уссурийский государственный педагогический институт, история с дополнительной специальностью юриспруденция	Первая квалифик. категория	4	4	4	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОГСЭ 03. Иностранный язык	Алещенко Валентина Николаевна	ФГАОУ ВПО «ДВФУ (иностранный язык (корейский язык) с дополнительной спец-ю (Иностранный язык (английский язык))»		1	1	1	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОГСЭ 04. Русский язык и культура речи	Остроухова Людмила Ивановна	Дальневосточный государственный университет, русский язык и литература.	Высшая квалифик. категория	25	24	24	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОГСЭ 05. Психология общения	Оплетаева Татьяна Константиновна	Хабаровский Государственный педагогический университет, Методист воспитательной работы	Высшая квалифик. категория	25	17	17	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОГСЭ 06. Физическая культура	Зайцева Людмила Васильевна	Хабаровский государственный педагогический институт физическое воспитание	Высшая квалифик. категория	35,8	35,8	35,8	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ЕН 01. Математика	Бажина Анна Сергеевна.	Уссурийский государственный педагогический институт, Математика и информатика		10	10	10	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный

ЕН 02. Экологические основы природопользования	Белова Екатерина Анатольевна.	Уссурийский государственный педагогический институт, география и биология,	Высшая квалиф. категория	11	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ЕН 03. Химия	Матусовская Алла Кузьминична	Дальневосточный государственный университет, Химия	Отличник народного просвещения России, высшая квалиф. категория	40	31	31	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ЕН 04. Информатика	Страмоусова Светлана Анатольевна	Уссурийский государственный педагогический институт, математика, физика,	Высшая квалиф. категория	23,1	23,1	23,1	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалиф. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 02. Физиология питания	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалиф. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 03. Организация хранения и контроль запасов сырья	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.Артем, преподаватель	штатный
ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Зотова Татьяна Александровна	ФГБОУ ВПО «Дальневосточный гос.технический рыбохозяйственный университет»,		22	14	14	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 05. Метрология и стандартизация	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалиф. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности	Некрасова Татьяна Федоровна	Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный государственный университет», юриспруденция		16	3	3	ИП "Некрасова Т.Ф"	внешний совместитель
ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Словикова Марина Сергеевна	ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», Менеджмент организации, менеджер	Первая квалиф. категория	2г.7 м	2.г.7 м.	2,7	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 08. Охрана труда	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалиф. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 09.	Ким Татьяна	Самаркандский	Высшая	12,7	12	12	филиал	штатный

Товароведение продовольственных товаров	Михайловна	ордена Дружбы народов коопер.институт им. Куйбышева, Товаровд.и организ.торговли непрод.товарам, Товаровед ВК	квалифик. категория				ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	
ОП 10. Организация обслуживания	Ким Татьяна Михайловна	Самаркандский ордена Дружбы народов коопер.институт им. Куйбышева, Товаровд.и организ.торговли непрод.товарам,	Высшая квалифик. категория	12,7	12	12	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 11. Кухня народов мира	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.Артем, преподаватель	штатный
ОП 12. 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.Артем, преподаватель	штатный
ОП 13. Калькуляция	Степанова Елена Петровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Первая квалифик. категория	22,4	10,6	10,6	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
ОП 14. Безопасность жизнедеятельности	Слесаренко Александр Иванович	Дальневосточный политехнический институт, Горная электротехника	Высшая квалифик. категория	53	29	29	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Высшая квалифик. категория	36	13	13	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК 01.02 Техническое оснащение и организация рабочего места	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалифик. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Высшая квалифик. категория	36	13	13	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Отставная Людмила Александровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Высшая квалифик. категория	36	13	13	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Степанова Елена Петровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Первая квалифик. категория	22,4	10,6	10,6	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.05.01 Технология	Отставная Людмила	ДВИСТ, Технология и организация	Высшая квалифик.	36	13	13	филиал ФГБОУ ВПО	штатный

приготовления сложных холодных и горячих десертов	Александровна	общественного питания	категория				«ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалифик. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалифик. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК 06.03	Морозова Анна Серафимовна	Дальневосточный институт советской торговли, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	Высшая квалифик. категория	35	11	11	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.07.01 Технологии обработки сырья и приготовление блюд	Степанова Елена Петровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Первая квалифик. категория	22,4	10,6	10,6	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Степанова Елена Петровна	ДВИСТ, Технология и организация общественного питания	Первая квалифик. категория	22,4	10,6	10,6	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный
МДК.08.01 Организация предпринимательской деятельности	Юдакова Анастасия Ивановна	ВГУЭС, 2005, Менеджмент организации менеджер	Первая квалифик. категория	8	8	8	филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС», в г.Артем, преподаватель	штатный

Вывод:

Все преподаватели имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Доля штатных преподавателей составляет 91,6%, курсы повышения квалификации педагогических работников пройдены в установленные сроки 100%, преподаватели профессионального цикла прошли стажировку 100%.

4.2 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

4.2.1 Обеспечение образовательного процесса по ППССЗ учебной и учебно-методической литературой

В филиале ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г.Артеме сформирована единая информационная среда, в которую включен блок программно-информационного обеспечения учебного процесса. Блок состоит из группы программ по управлению учебным процессом, а также группы программ, предназначенных для проведения учебного процесса.

Группа систем поддержки учебного процесса представлена рядом программ:

1. Система интерактивного тестирования студентов - Moodle (<http://oracul.artem.vvsu.ru>);
2. Сайт цифровых учебно-методических материалов издательства ВГУЭС (<http://abc.vvsu.ru>);
3. Сайт раздаточных материалов (<http://study.vvsu.ru>);
4. Библиотечный каталог в локальной сети.

Таблица 13

Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Количество обучающихся, изучающих дисциплину	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество
2	3	4	5
Базовые дисциплины			
БД.01 Русский язык	25	1.Власенков А.И., Рыбченков Л.М. Русский язык 10-11 класс. Грамматика, текст, стили речи. - М.: Просвещение,2011.	25
		2. Русский язык: учебник для спо / под ред. Н.А. Герасименко.- М.: Академия ИЦ, 2011.	15
		3.Гольцова Н.Г. Русский язык 10-11 классы.- М.: М.: Русское слово, 2011.	10
		4.Греков В.Ф. Русский язык. 10-11 класс: учебник.- М.: Просвещение, 2012.	10
БД.02 Литература	25	1.Сухих И.Н. Литература: учебник для 10 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.1. – М.: Академия, 2012.	5
		2.Сухих И.Н. Литература: учебник для 10 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.2. – М.: Академия, 2012.	5
		3.Сухих И.Н. Литература: учебник для 11 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.1. – М.: Академия, 2012.	5
		4.Сухих И.Н. Литература: учебник для 11 класса: базовый уровень: в 2-х ч. Ч.2. – М.: Академия, 2012.	5
		5.Биколова 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.	20
		6.Биколова 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.	20
		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.	20
		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.	20
БД.03 Иностранный язык	25	1.Кияткина И. Г. Английский язык для учащихся средних профессиональных учебных заведений [Электронный ресурс].- СПб.: Политехника, 2012. Точка доступа / http://www.biblioclub.ru	25
		2.Голубев А.П. Английский язык: учебное	25

		<p>пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений.- М.: Издательский Центр "Академия", 2009.</p> <p>3. Голицынский Ю. Грамматика английского языка. Сборник упражнений. – СПб.: КАРО, 2012.</p> <p>4. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов: учебное пособие. - М.: Проспект, 2013.</p>	<p>10</p> <p>25</p>
БД.04 История	25	<p>1. Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России. 10 класс. Конец ХУП—XIX в.в.- М.: Просвещение, 2010.</p> <p>2. Сахаров А.Н. История России. 10 класс. С древнейших времен до конца ХУП в.в. [Электронный ресурс]. - М.: Просвещение, 2010.</p> <p>3. Загладин Н.В. Всеобщая история с древнейших времен до конца XIX века: учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений. – М.: ООО « Русское слово», 2012.</p> <p>4. Загладин Н.В. Всеобщая история. Конец XIX-начало XX в.: учебник для 11 кл. общеобразовательных учреждений. – М.: ООО « Русское слово», 2012.</p>	<p>25</p> <p>10</p> <p>10</p>
БД.05 Обществознание (включая экономику и право)	25	<p>1. Важенин А.Г. Обществознание: учебное пособие для СПО.- М.: Академия, 2011.</p> <p>2. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию: учебное пособие для СПО.- М.: Академия, 2011.</p> <p>3. Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учеб. пособие для СПО. – М.: Академия, 2012.</p> <p>4. Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум: учеб. пособие для СПО. – М.: Академия, 2012.</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>15</p> <p>10</p>
БД.06 Химия	25	<p>1. Габриелян О.С. Химия: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.</p> <p>2. Габриелян О.С., Лысова Г. Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учебное пособие для сред. проф. учеб. заведений .- М.: Академия ИЦ, 2011.</p> <p>3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.</p> <p>4. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>25</p>
БД.07 Биология	25	<p>1. Мамонтов С.Г. Биология 10-11 кл.: учебник. - М.: Дрофа, 2008.</p>	<p>25</p>

		2. Каменский А.А. Биология. Общая биология 10-11 кл.: учебник. – М.: Дрофа, 2009.	10
		3. Сухорукова Л.Н. Биология. 10-11 класс: учебник.- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
БД.08 Физическая культура	25	1.Физическая культура: учебное пособие для спо / авт. кол.Н.В. Решетников и др.]- М.: ИЦ «Академия», 2009.	25
		2. Шулятьев В. М. Физическая культура. Курс лекций [Электронный ресурс].- М.: Российский университет дружбы народов, 2009.Точка доступа /http://www.biblioclub.ru	1 10
		3.Лях В.И. Физическая культура. 10-11 класс: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2011.	10
		4.Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нпо и спо / А. А. Бишаева.- М.: ИЦ «Академия», 2012.	
БД.09ОБЖ	25	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.	25
		3. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник. 11класс.- М.: Просвещение,2010.	25
		4.Латчук В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10кл.: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа,2013.	10
		5. Марков В.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа,2013.	10
Профильные дисциплины			
ПД.01 Математика	25	1. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы: учебник для учащихся образовательных учреждений: базовый уровень / Ш.А. Алимов и др. – М.: Просвещение, 2013.	15
		2.Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы. В 2 ч. Ч. 1. – М.: Мнемозина,2013.	25
		3.Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы. В 2 ч. Ч. 2.Задачник для учащихся образовательных учреждений. – М.: Мнемозина,2013.	25
		4. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для спо. – М.: Академия, 2012.	25
ПД.02Информатика и ИКТ	25	1. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень. – СПб.: Питер Пресс, 2012.	25
		2. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 11	25

		класс. Базовый уровень. – СПб.: Питер Пресс, 2012.	
ПД03 Физика	25	1.Мякишев Г.Я. Физика 10 класс: учебник.- М.: Просвещение, 2009.	30
		2.Мякишев Г.Я. Физика 11 класс: учебник.- М.: Просвещение, 2009.	30
		3. Рымкевич А.П. Физика. Задачник.- М.: Дрофа, 2009.	20
		4.Разумовский В.Г. Физика 10кл. В 2-хч. [Электронный ресурс]. - М.: ВЛАДОС, 2010. Точка доступа /http://www.biblioclub.ru	
		5.Разумовский В.Г. Физика 11кл. В 2-хч. [Электронный ресурс]. - М.: ВЛАДОС, 2010. Точка доступа /http://www.biblioclub.ru	
Общий гуманитарный и социально-экономические дисциплины			
ОГСЭ.01 Основы философии	25	1.Кохановский В.П. Основы философии: учебник для спо. - М.: Кнорус, 2013.	5
		2.Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие.- М.: Академия, 2009.	25
		3.Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие.- М.: ФОРУМ, 2012.	10
ОГСЭ.02 История	25	1. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно - научного, социально-экономического профилей: учебник для СПО : в 2 ч.Ч. 1. – М.: Академия, 2012.	25
		2. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно - научного, социально-экономического профилей: учебник для СПО : в 2 ч.Ч. 2. – М.: Академия, 2012.	25
		3. Артемов В.В. История отечества с древнейших времен до наших дней: учебник для СПО.- М.: Академия, 2011.	15
		4. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов спо. – М.: Академия, 2013.	15
		5.История России [Электронный ресурс] / под ред. Г.Б. Поляка.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.	
ОГСЭ.03 Иностранный язык	25	1. Голубев А.П. Английский язык: учебник для СПО. – М.: Академия, 2013.	10
		2. Голубева А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для спо. - М.: Академия, 2013.	25
		3.Щербакова Н.И.,Звенигородская Н.С.English for Coo King and Cotering (Английский язык для специалистов общественного питания). – М.: ОИЦ «Академия»,2014	15
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	25	1.Антонова Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2012.	25
		2. Кузнецова Н.В. Русский язык и	25

		культура речи: учебник для спо.- М.: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2011. 3.Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий / под ред. Е.В. Ганапольской. – СПб.: Питер, 2010. 4. Сборник упражнений и текстовых заданий по культуре речи /под ред. В.Д. Черняк. – СПб.: Сага, 2009.	10 10
ОГСЭ.05 Психология общения	25	1.Ефимова Н.С. Психология общения: учебное пособие для спо.- М.: ФОРУМ, 2009. 2. Леонтьев А.А.Психология общения: учебное пособие.- М.: Академия, 2009.	25 5
ОГСЭ.06 Физическая культура	25	1.Физическая культура: учебное пособие для спо / авт. кол.Н.В. Решетников и др.]- М.: ИЦ «Академия», 2009. 2.Шулятьев В. М. Физическая культура. Курс лекций [Электронный ресурс].- М.: Российский университет дружбы народов, 2009. Точка доступа / http://www.biblioclub.ru 3.Лях В.И. Физическая культура. 10-11 класс: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2011. 4.Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нпо и спо / А. А. Бишаева.- М.: ИЦ «Академия», 2012.	25 1 10 10
Математический и общий естественнонаучный цикл			
ЕН.01 Математика	25	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, 2009: Точка доступа / http://www.biblioclub.ru	25 15 1
ЕН.02 Экологические основы природопользования	25	1.Хван Т. А. , Шинкина М. В. Экология. Основы природопользования [Электронный ресурс].- М.: ЮРАЙТ, 2012. 2.Колесников С.И. Экологические основы природопользования: учебник / С. И. Колесников.- М.: Дашков и К, 2008. 3.Константинов В.М. Экологические основы природопользования.- М.: Мастерство, 2009.	1 25 25
ЕН.03 Химия	25	1. Габриелян О.С. Химия: учебник для спо.- М.: Академия ИЦ, 2011. 2. Габриелян О.С., Лысова Г. Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учебное пособие для сред.проф.учеб.заведений .- М.: Академия ИЦ, 2011. 3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ,	25 10 25

		2011. 4. Габриелян О.С Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для нпо и спо.- М.: Академия ИЦ, 2011.	10
ЕН.04 Информатика	25	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. Гуда А.Н. Информатика и программирование: Компьютерный практикум /под ред. В.И. Колесникова. - М.: Дашков и К, 2009.	5
		4. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учебное пособие для спо. – М.: Академия, 2012	5
Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	25	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
ОП.02 Физиология питания	25	1. Рубина Е. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования.- М.: Форум, 2010.	25
		2. Мартинчик А. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для спо.- М.: Мастерство, 2010.	15
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	25	1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е. Ю. Райкова. - М.: Дашков и К*, 2012.	25
		2. Усов В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: уч. пос. для спо.- М.: Академия, 2009.	25
		3. Зайко Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М.: Магистр, 2011	25
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	25	1. Гохберг Г.С. Информационные технологии: учебник для спо. – М.: Академия, 2013.	10
		2. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для средн. проф. образования.- М.: Академия, 2009.	25
		3. Гаврилов М. В. Информатика и информационные технологии	

		[Электронный ресурс]. - М.: ЮРАЙТ, 2013.	
ОП.05 Метрология и стандартизация	25	1. Панова Л. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: учебник для спо.- М.: Дашков и К*, 2010. 2. Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие для спо.- М. : Кнорус, 2013.	15 10
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	25	1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - М.: Академия, 2010. 2. Капустин А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс].- М.: Юрайт, 2012. Точка доступа /http://www.biblioclub.ru	25
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	25	1. Борисов Е.Б. Основы экономики.– М.: КНОРУС, 2010. 2. Семенов А.К. Основы менеджмента: практикум. - М.: Дашков и К*, 2009. 3. Барышев А.Ф. Маркетинг: учебное пособие для спо. - М.: Академия, 2012. 4. Виханский О.С. Менеджмент: учебник для спо. – М.: Экономистъ, 2009.	10 10 10 10
ОП.07 Охрана труда	25	1. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие для спо.- М.: Альфа-М: Инфра-М, 2011.	25
ОП.09 Товароведение продовольственных товаров	25	1. Куликова Н. Основы товароведения: учебное пособие для спо. - М.: Альфа- М: Инфра-М, 2012. 2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для спо. - М.: Дашков и К*, 2012.	25 15
ОП.10 Организация обслуживания	25	1. Кучер Л. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для спо.- М.: Деловая литература, 2009. 2. Барановский В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для студ. спо.- Ростов н/Дону: Феникс, 2009. 3. Усов В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: уч. пос. для спо.- М.: Академия, 2009. 4. Зайко Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М.: Магистр, 2011.	15 25 25 25
ОП.11 Кухня народов мира	25	1. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2009. 2. Сборник рецептов зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т.Васюковой.- М.:	10 5

		Дашков и К, 2009.	
ОП.12 Коммерческое товароведение	25	1.Памбухчиянц О.В. Организация торговли.- М.: ИТК «Дашков и К, 2013. 2.Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности.- М.: ИТК «Дашков и К, 2013.	10 15
ОП.13 Калькуляция	25	1.Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Академия, 2009. 2.Перетятко Т. И.Основы калькуляции и учета в общественном питании: учеб. пособие.- М.: Дашков и К°, 2013.	15 10
ОП.14 Безопасность жизнедеятельности	25	1. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2009. 2.Безопасность жизнедеятельности: учебник для спо /Э.А. Арустамов, Н.В.Косолапова и др.- М.: ИЦ «Академия», 2009. 3. Косолапов Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов нпо и спо. – М.: Академия, 2013. 4.Микрюков В. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: электронный учебник для спо.- М.: КНОРУС, 2011.	25 25 10
Профессиональные модули			
МДК.01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	25	1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.- М.: Дашков и Ко, 2009. 2.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2009 3.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник. – СПб: Троицкий мост, 2010.	15 15 10
МДК.01.02 Техническое оснащение и организация рабочего места	25	1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. и средн. проф. образования.- М.: Академия, 2009. 2.Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.	25 5
МДК.02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	25	1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.- М.: Дашков и Ко, 2009. 2.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2009 3.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник. – СПб: Троицкий мост, 2010.	15 15 10

МДК.03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	25	1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум.- М.: Дашков и Ко, 2009.	15
		2.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2009	15
		3.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник. – СПб: Троицкий мост, 2010.	10
МДК.04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	25	1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. -М.: Дашков и К°.2009.	15
		3.Ко 2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2009.	15
		4.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник для вузов. – СПб: Троицкий мост, 2010..	10
		6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2009.	5
		5. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.	5
МДК.05.01Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	25	1.Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- Ростов н/Д:Феникс,2009.	15
		2.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. - М.: Дашков и К°.2009.	10
		3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2009.	15
		4.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник. – СПб: Троицкий мост, 2010.	10
		5. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие.- М.: Дашков и К,2009.	15
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	25	1.Семенов А.К. Основы менеджмента. Практикум.- М.: Дашков и К, 2009.	10
		2.Кафидов В.В. Управление персоналом: учебное пособие.- СПб.: Питер, 2009.	10
МДК.06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	25	1.Шильман Л.Э. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для спо. - М.: ИЦ "Академия", 2013.	25
МДК.07.01Способы сервировки стола и	25	1. Панова Л. Организация производства на предприятиях общественного питания	25

варианты оформления блюд		в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие.- М.: Дашков и К, 2009. 2. Зайко Г. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М.: Магистр, 2011. 3. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие.- М.: Дашков и К*, 2009. 4. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: учебник для спо.- Ростов н/Д.: Феникс, 2011.	25 25 25
МДК.07.02Техника приготовления украшений для кондитерских изделий	25	1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. -М.: Дашков и К°.2009. 2.Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие для ССУЗов. - М.: Деловая литература, 2009. 3.Мглинец А.И.Технология продукции общественного питания: учебник для вузов. – СПб: Троицкий мост, 2010.. 4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2009. 5. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.	15 15 10 5 5
МДК.08.01Основы предпринимательства	25	1.Лапуста М.Г. Предпринимательство: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2013. 2.Яковлев Г.А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013. 3.Чапек В.Н. Малое предпринимательство России: организация, экономика, управление: учебное пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010.	5 25 10
МДК.08.02 Правовые основы предпринимательской деятельности	25	1.Яковлев Г.А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013.	25
МДК.08.03Бизнес-планирование	25	1.Горенбургов М.А. Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле: учебное пособие.- СПб.: Д.А.Р.К., 2009. 2.Бизнес-планирование: учебное пособие для вузов под ред. В.З. Черняка.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.	10 10

Выводы: Обеспеченность образовательного процесса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебной и учебно-методической литературой соответствует требованиям ФГОС СПО.

4.2.2. Программно-информационное обеспечение учебного процесса

Основой методического обеспечения образовательной программы является стандарт ФГОС СПО, в котором указаны основные дидактические единицы по каждой дисциплине/МДК ПМ, входящие в образовательную программу. В методическое обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- 1) рабочий учебный план;
- 2) рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей;
- 3) программы всех видов практик;
- 4) программа государственной итоговой аттестации и методические указания по выполнению ВКР;
- 5) индивидуальный план работы, который составляется ежегодно каждым преподавателем;
- 6) журнал теоретического и практического обучения, в котором преподаватели ведут учет успеваемости и посещаемости.

Педагогическими работниками, обеспечивающими реализацию ППССЗ, разработаны в соответствии с ФГОС рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей, которые рассмотрены на заседании кафедры, прошли внутреннюю и внешнюю экспертизу, утверждены заместителем директора филиала по УВР колледжа.

Анализ рабочих программ показал, что содержание дисциплин и профессиональных модулей структурировано по видам учебных занятий с указанием их объема и соответствует требованиям ФГОС СПО. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей содержат требования к знаниям, умениям, практическому опыту в полном соответствии с ФГОС СПО.

Объемы максимальной учебной нагрузки, самостоятельной работы, аудиторных занятий соответствуют рабочему учебному плану по специальности.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов организована в соответствии с требованиями ФГОС. Во всех программах учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрено время для самостоятельной подготовки студентов. Для наиболее глубокого изучения материала студентам рекомендовано разрабатывать доклады, рефераты, выполнять практические и творческие задания, проводить исследования и анализ.

Содержание и список литературы в рабочих программах актуализированы с учетом предложений кафедры, с учетом приобретенной и изданной в колледже новой литературы и литературы в электронных библиотечных системах университета.

Программы практики (учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная (преддипломная) практика разработаны кафедрой в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки № 291 от 18.04.2013 года), рассмотрены на заседании кафедры, прошли внутреннюю и внешнюю экспертизу, утверждены зам. директора филиала по УВР колледжа.

В рабочих программах прописаны условия реализации программ, кадровое обеспечение их, формы и методы контроля и оценки результатов обучения, дан глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в дисциплине или профессиональном модуле, дана возможность внесения изменений и дополнений на перспективу (в программу вложены листы изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу). Все рабочие программы сопровождаются экспертными заключениями (внутренними и внешними).

Данные о наличии рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания отражены в таблицах 14, 15

Таблица 14 - Данные о наличии рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Наименование УД, ПМ	Наличие рабочей программы
по циклу ОГСЭ	
ОГСЭ.01. Основы философии	В наличии
ОГСЭ.02. История	В наличии
ОГСЭ.03. Иностранный язык	В наличии
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	В наличии
ОГСЭ.05 Психология общения	
ОГСЭ.06. Физическая культура	В наличии
по циклу ЕН	В наличии
ЕН.01 Информатика	В наличии
ЕН.02. Математика	В наличии
по циклу ОП	
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	В наличии
ОП.02 Физиология питания	В наличии
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	В наличии
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	В наличии
ОП.05. Метрология и стандартизация	В наличии
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	В наличии
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В наличии
ОП.08. Охрана труда	В наличии
ОП.09. Товароведение продовольственных товаров	В наличии
ОП.10. Организация обслуживания	В наличии
ОП.11. Кухня народов мира	В наличии
ОП.12. Коммерческое товароведение	В наличии
ОП.13. Калькуляция	В наличии
ОП.14. Безопасность жизнедеятельности	В наличии
по циклу ПМ	
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В наличии
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	В наличии
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	В наличии
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В наличии
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	В наличии
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения	В наличии
ПМ.07. выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»	В наличии
ПМ.08. Основы предпринимательской деятельности	В наличии
УП учебная практика	В наличии
ПП Производственная практика	В наличии
Программа ГИА	В наличии

Таблица 15 - Данные о наличии рабочих программ дисциплин (предметов) общеобразовательной подготовки, разработанных для реализации ППССЗ на базе основного общего образования.

Наименование УД	Наличие рабочей программы
БД.01 Русский язык	В наличии
БД.02 Литература	В наличии
БД.03 Иностранный язык	В наличии
БД.04 История	В наличии
БД.05 Обществознание (включая экономику и право)	В наличии
БД.06 Химия	В наличии
БД.07 Биология	В наличии
БД.08 Физическая культура	В наличии
БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	В наличии
ПД.01 Математика	В наличии
ПД.02 Информатика и ИКТ	В наличии
ПД.03 Физика	В наличии

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции обучающимися. Педагогическими работниками колледжа по дисциплинам и профессиональным модулям разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств, большинство из которых промежуточную аттестацию студентов проводят в виде компьютерного тестирования.

Выводы:

Программно-информационное обеспечение учебного процесса соответствует требованиям ФГОС СПО к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.2.3 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями

В рамках требований ФГОС и с учетом запросов работодателей преподаватели кафедры разрабатывают учебно-методические комплексы по методическому сопровождению закрепленных за ними дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей. Творческая мастерская преподавателей пополняется обновленным лекционным материалом, методическими разработками уроков, в том числе и открытых, материалами по самообразованию, методическими рекомендациями по выполнению лабораторных и практических работ, курсовых и дипломных работ, работами по совершенствованию учебного процесса и др.

В таблице 16 представлены учебно-методические материалы преподавателей кафедры по программе базовой подготовки.

Таблица 16

			Методическое	Методическое
--	--	--	--------------	--------------

Наименование УД, ПМ	УМК дисциплин/ МДК ПМ	Методическое обеспечение ЛПЗ	обеспечение курсовой работы	обеспечение внеаудиторной самостоятельной работы
1	2	3	4	5
ОГСЭ.01. Основы философии	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.02. История	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 Психология общения	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.06. Физическая культура	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.01 Информатика	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.02. Математика	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.02 Физиология питания	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.05. Метрология и стандартизация	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.08. Охрана труда	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.09. Товароведение продовольственных товаров	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.10. Организация обслуживания	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.11. Кухня народов мира	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.12. Коммерческое товароведение	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.13. Калькуляция	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.14. Безопасность жизнедеятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01 Технология	В наличии	В наличии		В наличии

приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.02 Техническое оснащение и организация рабочего места	В наличии	В наличии		В наличии
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции				
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В наличии	В наличии		В наличии
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	В наличии	В наличии		В наличии
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения				
МДК.06.01 Управление структурным подразделением	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
МДК.06.02 Учет сырья и готовой продукции в общественном питании	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
ПМ.07.Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»				
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	В наличии	В наличии		В наличии
МДК.07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В наличии	В наличии		В наличии
ПМ.08.Основы предпринимательской деятельности				
МДК.08.01 Организация предпринимательской деятельности	В наличии	В наличии		В наличии

В таблице 17 представлены учебно-методические разработки преподавателей кафедры за последние три года.

Таблица 17

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя	Наименование	Вид УМ разработки	год
-------	----------------------	--------------	-------------------	-----

1	Ким Т.М.	Организация обслуживания: Правила подачи холодных и горячих напитков	Методическая разработка открытого урока	2012
2	Отставная Л.А.	Технология продукции общественного питания: Холодные блюда и закуски	Методическая разработка открытого урока	2012
3	Самохина Л.С.	Организация и технология обслуживания в барах	Методическая разработка открытого урока	2012
4	Степанова Е.П.	Практика производственная: Приготовление изделий из дрожжевого теста (пироги)	Методическая разработка открытого урока	2012
5	Отставная Л.С. Степанова Е.П.	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Методическая разработка открытого урока	2013
6	Морозова А.С.	Физиология питания	Методическая разработка открытого урока	2013
7	Ким Т.М.	Товароведение продовольственных товаров: Товароведная характеристика макаронных изделий	Методическая разработка открытого урока	2013
8	Морозова А.С.	Оборудование предприятий	Методическая разработка открытого урока	2013
9	Степанова Е.П.	Калькуляция: Калькуляционный расчет себестоимости продукции на предприятии	Методическая разработка открытого урока	2013
10	Ким Т.М.	Кухня народов мира: Особенности формирования русской кухни	Методическая разработка открытого урока	2014

В таблице 18 представлены данные по программно-информационному обеспечению программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Таблица 18

№ п/п	Наименование ПО	Назначение. Краткое описание
1	Microsoft WindowsXP_SP3	Операционная система
2	Платформа 1С Предприятие 8.1, конфигурации: "Бухгалтерия предприятия", "Зарплата и управление персоналом", "Управление торговлей", "Управление производственным предприятием". Обучающий курс 1С	Автоматизация бухгалтерского и налогового учета, реализация кадровой политики предприятий, автоматизация и управление торговым предприятием, управление и учет на производственном предприятии. Средство разработки
3	7-Zip	Архиватор
4	Adobe Reader 8	Промотр PDF-файлов
5	Acrobat Distiller 8	Создание и конвертация PDF-файлов

6	Adobe Acrobat 8 Professional	Работа с PDF-документами, создание файлов формата PDF из документов приложений Microsoft Word, Excel, Access, Outlook, из отсканированных материалов и захваченных страниц веб-сайтов.
7	Adobe Bridge CS3	Организация, просмотр и поиск ресурсов, необходимых для создания содержимого для полиграфической продукции, Интернета, телевидения, DVD, кинофильмов и мобильных устройств.
8	Adobe Device Central CS3	Создание и тестирование WAP-сайтов для мобильных телефонов
9	Adobe Dreamweaver CS3	Проектирование, создание и обслуживание веб-сайтов и веб-приложений
10	Adobe ExtendScript Toolkit 2	Интегрированная среда разработки, предназначенная для написания скриптов в различных продуктах Adobe
11	Adobe Extension Manager CS3	Установка команд и расширений для Fireworks и других программ от Adobe (Dreamweaver, Flash и др.)
12	Adobe Flash CS3 Professional	Создание мультимедийных Интернет-приложений: рекламных баннеров, обучающих проспектов, интерактивных демонстраций, разносторонних интерфейсов...
13	Adobe Flash CS3 Video Encoder	Перевод в формат flv обычных видео файлов
14	Adobe Illustrator CS3	Векторный графический редактор
15	Adobe InDesign CS3	Проектирование дизайна (верстка) печатных или Интернет изданий
16	Adobe LiveCycle Designer 8.0	Средство создания форм из комплекта Acrobat 9 Pro Extended, позволяет выполнить дополнительную настройку и автоматизацию динамических XML-форм
17	Adobe Photoshop CS3	Программное обеспечение для работы с растровой графикой
18	Adobe Stock Photos CS3	Сервис Adobe для работы с фотографиями
19	AutoCad 2009	Система автоматизированного проектирования и черчения
20	Autodesk 3ds Max 2010	Программный продукт для 3D-моделирования, анимации и рендеринга
21	Borland Developer Studio 2006 (C#Builder, C++Builder, Delphi for Microsoft Win32, Delphi for the Microsoft .Net Framework)	Среда разработки приложений для платформ Windows и .NET на языках Delphi (Object Pascal), C++ и C#
22	Microsoft Office Access 2007	Работа с базами данных
23	Microsoft Office Excel 2007	Работа с электронными таблицами
24	Microsoft Office InfoPath 2007	Разработка форм ввода данных на основе XML

25	Microsoft Office Outlook 2007	Программа для обмена электронными письмами
26	Microsoft Office PowerPoint 2007	Программа для создания презентаций
27	Microsoft Office Visio 2007	Программа для создания технических диаграмм
28	Microsoft Office Publisher 2007	Приложение для подготовки публикаций
29	Microsoft Office Word 2007	Программный продукт для работы с текстовыми документами
30	Антивирус Касперского 6.0 для Windows Workstations	Антивирус
31	Компас -3D V9	Система трехмерного твердотельного моделирования
32	Компас - Автопроект 9.4	САПР технологических процессов
33	Turbo Pascal	Среда разработки
34	Microsoft QuickBASIC	Транслятор языка программирования BASIC
35	CorelDraw X4	Редактор векторной графики
36	Corel Capture X4	Программа для создания скриншотов
37	Corel Photo - Paint X4	Редактор растровой графики
38	Duplexing Wizard	Утилита CorelDraw для двухсторонней печати
39	SB Profiler	Утилита CorelDraw для создания профилей при подготовке макета
40	Mathcad	Система автоматизации математических расчетов
41	Система "Гарант"	Справочная правовая система
42	ELMS Moodle	Система дистанционного обучения

Все представленные виды информационно-программного обеспечения постоянно обновляются на более новые версии.

Выводы:

Состояние учебно-методического, информационного и библиотечного обеспечения оценивается как достаточное для ведения образовательной деятельности по необходимому уровню подготовки, а по содержанию – как позволяющее реализовывать в полном объеме программу подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Преподавателями колледжа разработана учебно-методическая документация по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Обеспечена возможность доступа всех обучающихся к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Самостоятельная подготовка обучающихся обеспечена доступом к сети Интернет.

4.2.4 Научно-методическая и научно-исследовательская деятельность педагогических работников кафедры

Научно-методическая и научно-исследовательская деятельность входит в структуру

индивидуальных планов педагогических работников и направлена на выявление и поддержку талантливых преподавателей кафедры, на поощрение роста их профессионального мастерства; поиск и внедрение в учебный процесс локальных и модульных инноваций, обеспечивающих реализацию целевой подготовки обучающихся колледжа; обеспечение качества подготовки выпускников не ниже требований ФГОС СПО.

Научное направление кафедры ССД по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Гостеприимство и сервис: прошлое, настоящее и будущее.

В таблице 19 представлены научно-методические и научно-исследовательские разработки преподавателей, обеспечивающих реализацию ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Таблица 19

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя	Наименование	Вид УМ разработки
1	Самохина Л.С.	Критерии оценки качества знаний студентов в соответствии с требованиями новых ФГОС СПО специальностей	Методическая разработка к обучающему семинару
2	Самохина Л.С.	Организация научно-методической и научно-исследовательской работы преподавателем	Методическая разработка к обучающему семинару
3.	Морозова А.С.	Теоретические аспекты научно-исследовательской деятельности	Методическая разработка к обучающему семинару
4.	Отставная Л.А.	Необычные деликатесы разных стран мира	Методическая разработка доклада для участия в XIV Международной научно-практической конференции – конкурсе студентов, аспирантов и молодых исследователей «Научный потенциал вузов – на развитие ДВ региона и стран АТР»
5	Отставная Л.А.	Исследование ассортимента кисломолочной продукции, поставляемый на потребительский рынок АГО местными товаропроизводителями	Методическая разработка доклада для участия в XIV Международной научно-практической конференции – конкурсе студентов, аспирантов и молодых исследователей «Научный потенциал вузов – на развитие ДВ региона и стран АТР»
6.	Отставная Л.А.	Анализ факторов, влияющих на конкурентоспособность предприятия на примере кафе «Узала» ИП Токарский	Методическая разработка доклада для участия в XV Международной научно-практической конференции – конкурсе студентов, аспирантов и молодых исследователей «Научный потенциал вузов – на

			развитие ДВ региона и стран АТР»
7	Степанова Е.П.	Концепция развития кофейни как современного предприятия в городском пространстве	Методическая разработка доклада для участия в XVI Международной научно-практической конференции – конкурсе студентов, аспирантов и молодых исследователей «Научный потенциал вузов – на развитие ДВ региона и стран АТР»
8.	Самохина Л.С.	Формирование культуры питания населения юга Дальнего Востока России (вторая половина XIX века)	Методическая разработка статьи в журнал Международные отношения и мировая политика: Азиатско-Тихоокеанский регионализм [Текст]: сб. науч. ст. / науч. ред. проф. Л.Н. Гарусова; под общ. ред. Н.В. Петровой.

Особое внимание преподавателями уделяется формированию у студентов интереса к научному творчеству, обучению методике и способам самостоятельного решения научно-исследовательских задач и навыкам работы в научных коллективах.

Основными формами работы: привитие студентам навыков научно-исследовательской работы, привлечение к участию в НИР, выполняемых кафедрой, проведение ежегодных научно-практических конференций, участие в организации конкурсов на лучшую научную студенческую работу

Студенты кафедры под руководством преподавателей принимают участие в Международных научно-практических конференциях, всероссийских («Первые шаги в науку», «Научный потенциал XXI»), региональных, краевых, городских конференциях и конференциях ВГУЭС и филиала, в семинарах, симпозиумах, смотрах/конкурсах научных и учебно-исследовательских работ.

Работы студентов, как правило, связаны с анализом проблем, существующих в Приморском крае, Дальневосточном регионе.

Выводы:

Возросла активность педагогических работников в области совершенствования научно-методической и научно-исследовательской работы по направлениям, влияющим на формирование у студентов ответственного отношения к приобретению профессионального опыта, интереса к получению профессиональной информации из краевых и региональных источников.

Преподаватели колледжа формируют условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, для развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, реализуют соответствующий комплект мер по повышению мотивации студентов на возможность заниматься научно-исследовательской работой в рамках получаемой специальности.

4.3. Материально-техническая база по специальности

Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме, реализующий программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических работ студентов, предусмотренных учебным планом.

Учебные кабинеты оборудованы в соответствии со СНиП и требованиями пожарной безопасности. Уровень оснащённости учебно-лабораторной базы, в основном, соответствует образовательным программам специальности.

Для реализации ППСЗ 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 ФГОС в плане обеспечения на современном уровне подготовку данной ППСЗ.

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.

5. Воспитательная деятельность

Воспитательная работа является важнейшим компонентом осуществления образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания филиала ФГБОУ 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 19.02.10 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» на 2011-2013 гг., Положения о кафедре и иных локальных документов.

Воспитательная работа ведется в соответствии с ежегодным планом воспитательной работы филиала и кафедры, в котором учитываются пожелания студентов, выявленные по результатам их анкетирования.

Целостное воспитательное пространство по образовательной программе структурируется на аудиторную и внеаудиторную воспитательную работу.

Основная часть воспитательной работы в студенческой группе возложена на кураторов. Кураторами учебных групп назначаются преподаватели специальных дисциплин. Это способствует не только воспитанию студента как личности, но и прививает им любовь к выбранной специальности.

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

Кураторами составляются планы кураторской работы. Данные планы утверждаются на заседании кафедры и являются составной частью кафедрального плана воспитательной работы. О проделанной работе кураторы отчитываются ежемесячно.

Изучая индивидуальные интересы студентов и их пожелания, кураторы работают над сплочением группы. Путем анкетирования и опросов развивают инициативу и самоуправление в студенческой среде. С момента формирования учебной группы до момента ее выпуска постоянно совершенствуют свою работу, внедряя новые формы и методы воспитания. Опытные кураторы передают результативные методики воспитания молодым. В отношении наиболее отличившихся кураторов применяются формы поощрения.

Работа куратора с группой фиксируется в папке куратора. При поступлении на обучение на каждого студента оформляется анкета, где отражаются все биографические данные студента: сведения о родителях, данные о времени и месте рождения, учебы, месте проживания, контактные телефоны, социальное положение семьи, психологические особенности и увлечения студента. Это помогает быстрее вовлечь первокурсника в спортивную и творческую жизнь кафедры и филиала.

Кураторами проводятся кураторские часы в группах. Наибольший воспитательный эффект имеют открытые тематические кураторские часы. Так, в 2012 - 2013 учебном году проводились открытые кураторские часы со студентами 2 курса по теме «О сущности алкоголя и табака», «Здоровый образ жизни», «Иллюзии в интерьере», «День Победы», «Влияние уровня культуры студента на формирование профессиональной подготовки будущего специалиста».

В рамках открытого мероприятия со студентами колледжа 1 курса, поступившими на базе основного общего образования проведены кураторские часы «Толерантность».

Стало традицией на кураторские часы приглашать студентов других образовательных программ и учащихся школ. С классными часами «Кухня без границ», «Принципы рационального питания» преподаватели кафедры и студенты выезжали в общеобразовательные школы Артемовского городского округа и прилегающих районов.

К праздникам студентами учебных групп выпускаются поздравительные стенгазеты.

В рамках социального партнерства кураторы активно вовлекают в воспитательную работу специалистов – практиков.

Кураторы учебных групп Отставная Л.А., Морозова А.С., Ким Т.М., Степанова Е.П. привлекают к проведению воспитательной работы специалистов – практиков из числа сотрудников предприятий питания, гостиничного сервиса и туризма.

В 2013-2014 учебном году проведены экскурсии на предприятия питания: ИП Барейко Н.Б., ООО «Столовая «Березка»; гостиничного комплекса ООО «Негус», «Райтекс», ООО «Аланд» гостиница «Светлана», в туристские фирмы «Артем-Тур», Бюро международного туризма «Приморье» г. Артема, где сотрудники предприятий знакомили студентов с организацией технологических процессов и услугами, предоставляемыми населению.

Студенты специальности совместно с сотрудниками центра маркетинга филиала занимаются профориентационной работой в школах города, а также по месту своего проживания; участвуют в мероприятиях, проводимых Молодежным центром филиала: «Встреча Нового года», мероприятия, посвященные Дню учителя, женскому дню 8 Марта и др., участвуют в конкурсах КВН.

Велика роль куратора в период проведения адаптационной недели, которая специально планируется для первокурсников с целью формирования студенческого

коллектива. Традиционно первый день учебы для студентов первых курсов начинается с торжественной линейки, посвященной Дню знаний, с участием педагогических работников, реализующих ППСЗ среднего профессионального образования, студентов старших курсов и администрации образовательной организации. В период данной недели куратор ежедневно тесно контактирует со студентами, проводя кураторские часы, беседы, экскурсии по филиалу, посещая общежитие, где могут проживать его студенты. В этот период проводятся выборы старосты, формируется актив группы из числа наиболее добросовестных и творческих студентов группы.

Кураторы осуществляют тесную связь с родителями студентов. Регулярно проводятся родительские собрания. Особое внимание уделяется родительским собраниям в выпускных группах. Важными вопросами, обсуждаемыми на родительских собраниях, являются успеваемость студентов и посещение занятий. Каждый куратор учебной группы еженедельно ведет табель посещаемости студентами занятий. С родителями студентов, имеющих пропуски занятий без уважительной причины, проводятся встречи, ведутся беседы. Студенты, допустившие наибольшее количество пропусков занятий без уважительной причины, совместно с родителями приглашаются на заседание кафедры.

Особо действенной формой воспитательной работы с неуспевающими студентами является такая форма, как шефство учебной группы. В данном случае воспитательная работа осуществляется внутри самого коллектива студентов группы. При совершении проступков административной направленности, обсуждение проступка студента выносится на собрание студентов всех групп специальности.

С целью воспитания в студентах чувства ответственности, обязательности, организованности, формирования трудовых навыков студенты учебных групп, в соответствии с графиком, под руководством куратора осуществляют дежурство по филиалу. В обязанности студентов входит оказание помощи администрации образовательной организации в поддержании чистоты и порядка в учебных аудиториях.

Активным помощником куратора в проведении воспитательной работы выступает староста группы, который является связующим звеном между куратором и студентами группы при передаче срочной информации, оказывает помощь куратору группы в проведении внеаудиторных воспитательных мероприятий.

Старосты всех учебных групп ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входят в актив кафедры, который возглавляет председатель актива. Председатель актива несет ответственность за работу всех старост, отслеживает воспитательную работу в группах, проводимую старостами.

Среди студентов специальности проводятся творческие конкурсы, такие, как: «Сентябрины – осенины», организованные Центром русской культуры филиала. В рамках этого мероприятия студенты специальности подготовили выставку-конкурс осенних блюд, на которой представили свои шедевры кулинарного искусства. Выставки профессионального мастерства студентов – традиционные мероприятия, среди них:

- выставка блюд «Новогодняя сказка»;
- выставка-дегустация пряничных изделий «Метелица»;
- конкурс блюд, посвященный Дню 8 Марта;
- выставка блюд, посвященная 15-летию института (колледжа) филиала;

- проведение мастер-класса по выпечке китайского печенья к проведению тематического праздника «Китайский новый год». В рамках проекта «Клуб путешественников» студентами специальности проведен мастер-класс по приготовлению пасхального печенья для учащихся академического лицея филиала и школьников Артемовского городского округа.

Традиционным является проведение мастер-классов выпускниками специальности, работающими в предприятиях питания, по приготовлению блюд из мяса, птицы, блюд японской кухни, горячих напитков и др.

В рамках плодотворного сотрудничества филиала ВГУЭС с Управлением потребительского рынка и предпринимательства Администрации Артемовского городского округа при непосредственном участии Дальневосточной ассоциации рестораторов и отельеров на базе лаборатории «Технологии приготовления пищи» состоялся мастер-класс «Простые и демократичные блюда из морепродуктов в современном меню предприятий общественного питания». Проводил мастер-класс Андрей Кузлякин – шеф-повар ресторана гостиничного комплекса «Союз – Русь – Ролиз». К участию в мероприятии были привлечены преподавательский состав кафедры сервиса, строительства и дизайна, руководители предприятий общественного питания города, студенты колледжа специальности «Технология общественного питания».

Организация проведения таких мероприятий способствует воспитанию у студентов любви к избранной профессии, развивает эстетический вкус, кругозор, позволяет оценить свои возможности.

С целью формирования у студентов активной жизненной позиции и воспитания гармонично развитой личности студенты образовательной программы активно вовлекаются кураторами в общегородские молодежные мероприятия. Студенты специальности активно участвуют в социальных и политических мероприятиях, проводимых в г. Артеме, Приморском крае и по РФ.

В марте 2014 года десять студентов 3 курса приняли участие в митинге в поддержку жителей Крыма, который проводился в г. Владивостоке.

При осуществлении воспитательной работы уделяется внимание и физическому развитию студентов. Ежегодно, в сентябре, все студенты первого курса ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания участвуют в спортивно-массовом мероприятии «День здоровья». Для того чтобы мероприятие прошло активно, кураторы групп проводят подготовительную работу со студентами: определяют участников спортивных конкурсов, определяют название командам, готовят творческие номера, выпускают газету и т.д.

19 февраля 2014 года студенты 3 курса приняли участие в конкурсе «А-ну-ка, парни!», который был посвящен Дню защитника Отечества и проводился в ФОКе г. Артема.

Студенты, обучающиеся на «отлично» и имеющие активную жизненную позицию, награждаются грамотами и благодарностями.

Итогом воспитательной работы, проводимой со студентами в течение всего периода обучения, являются выпускные вечера. Кураторы проводят с выпускниками своих групп кураторские часы. На таких кураторских часах в обязательном порядке присутствуют все преподаватели данной специальности. 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.

6 Документация по учебной работе

В колледже ведется вся необходимая документация по учебной работе:

- материалы по тарификации;
- расписание занятий (на преподавателя, на группы);
- расписание экзаменов, консультаций;
- журналы теоретического, практического обучения;
- материалы контроля выполнения учебной нагрузки, программ УД, МДК ПМ;
- книги протоколов заседаний научно-методического совета.

7 Материалы аттестации (контроль, качество обучения)

Материалы аттестации представлены следующей документацией:

- ведомости промежуточного контроля (зачетно-экзаменационные);
- сводные ведомости за период обучения;
- зачетные книжки, дневники практик (отчеты);
- протоколы ГЭК;
- отчеты председателей ГЭК;
- курсовые, выпускные квалификационные работы;
- копии дипломов об образовании.

8 Сведения о материально-техническом обеспечении реализуемых в колледже образовательных программ

8.1 Учебно-производственная база колледжа

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Ежегодно, согласно перспективному планированию, осуществляется установка в кабинетах мультимедийного оборудования, интерактивных досок.

8.2 Библиотечный фонд (обеспеченность учебной литературой в соответствии с нормативами и сроками выпуска)

Библиотека является одним из структурных подразделений филиала, обеспечивающим учебно-методической литературой, периодическими изданиями и информационными материалами учебно-воспитательный процесс.

Функциональная деятельность библиотеки колледжа направлена на:

- удовлетворение информационных потребностей обучающихся, преподавателей и сотрудников;
- формирование библиотечно-информационной культуры, обучение пользователей современным методам поиска информации, привитие навыков пользования книгой;
- совершенствование учебного процесса, научно-исследовательской и воспитательной работы.

Общая площадь библиотеки - 227,7 м². Библиотека состоит из 2-х залов: абонементной учебной литературы и компьютерного читального зала, общее количество посадочных мест - 57. Компьютерный читальный зал ($S = 53,7 \text{ м}^2$) рассчитан на 27 посадочных мест, в нем выделена зона на 15 автоматизированных рабочих мест (АРМ), для работы с изданиями на электронных носителях, электронным каталогом, полнотекстовыми (в т. ч. правовыми: «Консультант Плюс») и библиографическими базами данных. Все АРМ оборудованы выходом на сайт филиала ВГУЭС, ВГУЭС и в Internet. Доступ к обозначенным базам данных возможен также из компьютерных классов, где оборудовано более 99 АРМ.

Библиотека оснащена компьютерной и множительной техникой: сканером, 3 черно-белыми и 1 цветным лазерным принтером, брошюратором, ламинатором, 20 персональными компьютерами. В библиотеке и компьютерном читальном зале установлены служебные телефоны.

В библиотеке используется автоматизированная библиотечная информационная система «Дельфин» (АБИС ВГУЭС «Дельфин»), позволяющая студентам и преподавателям осуществлять поиск необходимых документов в электронном каталоге библиотеки. В библиотеке имеется доступ к сводному электронному каталогу РИАЦ ВГУЭС (непосредственно с рабочего места).

Фонд библиотеки отражается свободным доступом в электронном каталоге библиотеки по следующим параметрам:

- тип изданий: неперидические издания, статьи из продолжающихся изданий, периодические издания,
- статьи из периодических изданий.

Поля для поиска:

- автор;
- заглавие;
- ответственность;
- год издания;
- ключевое слово;
- индекс библиотечно-библиографической классификации (ББК);
- серия;
- издательство;

Данные поиска вводятся пользователем или библиотекарем.

Необходимые издания «просматриваются», формируется библиографический список и передается на абонемент для выдачи. Все обучающиеся, преподаватели и сотрудники подразделений филиала ВГУЭС имеют равные права на получение изданий из фонда библиотеки. Поиск и заказ необходимых документов доступен и в сводном электронном каталоге РИАЦ ВГУЭС.

АРМ библиотечных работников также автоматизированы: АБИС ВГУЭС «Дельфин: установлены модули – «Комплектование», «Абонемент», «Статистика», «Электронный каталог» (для служебного пользования, с расширенным функциями), что позволяет существенно ускорить технологические процессы по обслуживанию посетителей библиотеки.

Введение с 2006 года идентификационных пластиковых карт, выполняющих роль единого читательского билета, обеспечивающего право обучающихся и работающих на обслуживание в библиотеке ВГУЭС, существенно расширило границы и увеличило возможности учебного заведения по обеспечению их основными учебными, методическими и дополнительными материалами.

Общий объем библиотечного фонда на 01.12.2014г. составляет 24 775 экземпляров изданий печатной продукции. Библиотека ежегодно приобретает в среднем по 750 экз. новых изданий.

Таблица 15 - Состояние библиотечного фонда

Общая площадь библиотеки с читальным залом, (м ²)	Количество посадочных мест в читальном зале	Библиотечный фонд					Объем средств, затраченных на новые поступления (тыс. руб.)
		Общее количество единиц хранения (печатных)	Количество наименований ежегодных подписных печатных изданий по профилю ОУ		Новые поступления за 5 лет		
			на русском языке	на иностранных языках	количество экземпляров	количество наименований	
1	2	3	4	5	6	7	8
227,7	57	24775	66	нет	3852	514	916

Комплектование фонда осуществляется заведующей библиотекой филиала ВГУЭС совместно с референтами кафедр в соответствии с «Требованиями к обеспеченности учебной литературой учебных заведений профессионального образования, применяемые для оценки соответствующих учебных заведений при их лицензировании, аттестации и аккредитации» (п. 2 приказа Минобразования России от 23.03.99г. № 716).

Библиотечный фонд формируется в соответствии с Тематическим планом комплектования, который определяется профилем специальностей колледжа и содержанием учебных дисциплин, обозначенных соответствующими ФГОСами.

Библиотека в течение года изучает состояние книгообеспеченности учебных дисциплин по специальностям, в соответствии с учебными планами и требованиями ФГОСов. Составление спецификации на приобретение изданий в фонд производится по заявкам преподавателей учебных дисциплин совместно с референтами кафедр. Пополнение фонда новыми изданиями происходит за счет централизованных мероприятий библиотеки филиала ВГУЭС: котировок, аукционов, договоров под эксклюзивные права с издательскими организациями.

Библиотека обеспечивает студентов, преподавателей, сотрудники подразделений филиала ВГУЭС и др. пользователей основными учебными, учебно-методическими документами, методическими пособиями, научными и периодическими изданиями на различных видах носителей информации, по всем дисциплинам образовательных программ. Сотрудники библиотеки проводят индивидуальные, групповые (дни первокурсника, дни информации для всех специальностей по профилю учебного заведения, занятия по программе информационной культуры учащихся), комплексные массовые (выставки, открытые просмотры), информационно-библиографические мероприятия. По информационным запросам пользователей выполняются различные виды справок (устные и письменные, тематические, библиографические и фактографические).

По дисциплинам всех циклов учебных программ библиотека располагает достаточным количеством учебников, учебных, учебно-методических пособий и др. видов необходимых изданий.

Реальная обеспеченность студентов необходимыми изданиями составляет от 0,3 до 0,5. Объем литературы с грифом Министерства образования РФ по количеству названий превышает 70% и составляет по циклам дисциплин: общим гуманитарным и социально-экономическим – 75 %, общим математическим и естественнонаучным – 78%, общим профессиональным и специальным дисциплинам – 73 %. Степень новизны учебно-методической литературы составляет – 60-90 %, в зависимости от цикла.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-информационные, библиографические, научные и периодические издания.

Образовательные программы обеспечены дополнительной литературой в соответствии с лицензионными требованиями.

Количество подписываемых названий печатных периодических изданий 66.

Фонд методической научной литературы включает монографии, сборники статей, тезисы докладов и материалов конференций, в т. ч. на электронных носителях и в виде доступа к полнотекстовым базам данных.

Справочно-информационный фонд пополнился различными видами и типами изданий и баз данных энциклопедий, справочников и словарей по всем отраслям знаний.

Фонд дополнительной литературы составляет свыше 523 названий .

Рекомендуемые учебно-методические материалы представлены: образовательными программами, учебно-методическими комплексами, учебно-методическими модулями, рабочими тетрадями студентов, методическими указаниями и имеются в фонде библиотеки и на сайте филиала Moodle, как на бумажных носителях, так и в электронном варианте.

В колледже уделяется серьезное внимание программно-информационному обеспечению учебного процесса.

1. В настоящее время студентам, преподавателям и сотрудникам колледжа филиала ВГУЭС на сайте Moodle (<http://oracul.artem.vvsu.ru>); www.b-artem.vvsu.ru доступны:

Электронный каталог библиотеки;

Электронные ресурсы;

Полнотекстовые базы данных (все базы) – см. Приложение «Полнотекстовые базы данных, предоставляемые библиотекой студентам и преподавателям колледжа филиала ВГУЭС».

Студентам, преподавателям и сотрудникам колледжа филиала ВГУЭС на сайте <http://lib.vvsu.ru/russian/> доступны ресурсы ВГУЭС:

Электронный каталог РИАЦ ВГУЭС;

Электронные ресурсы;

Ресурсы ВГУЭС: Сайт ВГУЭС;

Цифровые учебные материалы.

Основным инструментом, обеспечивающим оперативный доступ к электронным ресурсам библиотеки, является сайт филиала Moodle. Сайт предоставляет возможность студентам и преподавателям обратиться также к Internet-ресурсам по реализуемым образовательным программам, библиотеке полнотекстовых электронных документов, размещенных в Internet. На сайте размещается текущая информация об организации учебного процесса: студенческий состав, расписание учебных занятий для студентов всех форм обучения, расписание экзаменов, консультаций и т.д.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» открывает доступ к самым различным типам правовой информации, от нормативных актов, материалов судебной практики, комментариев к правоустанавливающим документам, законопроектов, финансовых консультаций, схем отражения операций в бухучете до бланков отчетности и узкоспециальных документов и пр.

Все имеющиеся ресурсы доступны как из компьютерного читального зала библиотеки, оборудованного АРМ, так и из компьютерных классов и локальных рабочих мест, подключенных к корпоративной сети филиала ВГУЭС, организован также внешний доступ к перечисленным ресурсам.

Студенты колледжа используют в учебном процессе наглядные пособия на электронных носителях с применением мультимедийного оборудования. База учебно-методических материалов, представленных в электронном виде, постоянно расширяется. Это разработки преподавателей колледжа, приобретенные лицензионные учебно-методические материалы по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

Особое внимание обращается на учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов, ведение и представление курсовых и дипломных работ, практической подготовки, текущих и промежуточных аттестаций студентов, итоговых аттестаций выпускников.

Ежегодно библиотечный фонд обновляется и пополняется новой литературой по специальностям и профессиям колледжа.

Библиотека обеспечивает читателей изданиями, необходимыми для образовательного процесса по всем дисциплинам реализуемых образовательных программ в соответствии с лицензионными требованиями.

Выводы:

Обеспеченность образовательного процесса по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебной и учебно-методической литературой соответствует требованиям ФГОС СПО.

8.3 Информационные ресурсы

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

9 Договоры с социальными партнерами на проведение практик; отзывы работодателей о качестве обучения

Перечень предприятий, с которыми заключены договоры на проведение практик, приведен в таблице 10.

Таблица 10

№ 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.

10 Трудоустройство выпускников

Важным показателем качества подготовки специалистов является их востребованность на рынке труда, в связи с чем особо актуальными для кафедры являются вопросы изучения потребностей в специалистах, владеющих современными профессиональными компетенциями в сфере общественного питания.

Для ликвидации разрыва в требованиях к выпускникам со стороны кафедры и работодателей на протяжении 2011-2014 годов проводились многочисленные встречи студентов с работодателями – представителями сферы общественного питания. Раннему закреплению выпускников на производстве способствуют производственные практики и работа студентов, начиная со 2-3 курсов обучения, на предприятиях общественного питания.

Совмещение учебы с работой способствует воспитанию собранности, чувства ответственности у молодежи, а также ускоряют процесс применения получаемых знаний на практике.

Эффективному трудоустройству способствует также выбор тематики выпускных квалификационных работ по предложениям руководителей предприятий, где студенты - выпускники будут проходить производственную преддипломную практику. На этой основе руководители предприятий, исходя из кадровых потребностей, отбирают мотивированных студентов, которые заинтересованы в долгосрочном сотрудничестве с данными предприятиями.

Сведения о трудоустройстве выпускников колледжа 2014 г ода

Таблица 20

Показатели	
Всего выпущено (чел.)	25 чел.
Трудоустроены по направлению колледжа (чел./%)	-
Трудоустроены самостоятельно (чел./%)	19 чел. (76%)
Всего приступило к работе по полученной специальности (чел./%)	17 чел. (68%)

Работают не по специальности (чел./%)	2 чел. (8%)
Призваны в ряды РА (чел./%)	3 чел. (12%)
Продолжают обучение в ВУЗе (очная форма обучения) - (чел./%)	-
Продолжают обучение в ВУЗе (вечерняя или заочная форма обучения) - (чел./%)	1 чел. (4%)
Не приступило к работе по уважительной причине (декретный отпуск, отпуск по уходу за ребенком, жены военнослужащих, смена места жительства и др.) - (чел./%)	2 чел. (8%)
Не приступило к работе по неизвестным причинам (чел./%)	0 чел. (0%)

Вывод:

В целом структура и содержание программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания отвечает потребностям сферы обслуживания в выпускниках данной квалификации.

Заключение и выводы

Содержание и качество подготовки обучающихся и выпускников колледжа по образовательной программе базового уровня 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности.

Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена являются достаточными.

Специальность готова к внешней проверке.

Рекомендации:

1. Продолжить работу по совершенствованию учебно-методического обеспечения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (пополнение и обновление электронной библиотеки и методических материалов для студентов на интернет-сайте филиала).

2. Продолжить работу по формированию фонда оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности.

Комиссия по проведению самообследования

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



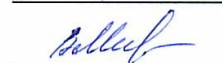
Кашимовская Т.И., главный специалист
Управления потребительского рынка
и предпринимательства администрации АГО



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



Мелихова В.Н. – методист колледжа



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

