

Министерство образования и науки Республики Марий Эл
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»

Рассмотрено и одобрено
Педагогическим советом
Протокол № 17 от 24.10.2013 года
Секретарь _____ М.В.Куклина

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Т.А. Венедиктова
«24» октября 2013 г.

ОТЧЕТ
о самообследовании основных
профессиональных образовательных программ
среднего профессионального образования
260807 Технология продукции общественного питания
260807.01 Повар, кондитер

Йошкар-Ола, 2013

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О САМООБСЛЕДОВАНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

1 Общие сведения о специальности, профессии и выпускающем цикловой методической комиссии.....	5
2 Сведения по основным профессиональным образовательным программам	6
3 Структура и содержание подготовки выпускников	7
3.1 Структура основных профессиональных образовательных программ.....	7
3.2 Сроки освоения основных профессиональных образовательных программ...	27
4 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе	29
4.1 Организация теоретического обучения	29
4.2 Организация учебной и производственной практики.....	30
4.3 Использование инновационных методов в образовательном процессе	31
5 Качество подготовки выпускников	33
5.1 Оценка уровня подготовки при приеме студентов	Ошибка! Закладка не определена.
5.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля	29
5.3 Организация выполнения и защиты курсовых работ	34
5.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования	35
5.5 Государственная итоговая аттестация выпускников	36
6 Кадровое обеспечение подготовки специалистов	40
7 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение	48
7.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой.....	48
7.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями выпускающей ЦМК	44
7.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса.....	44
8 Материально-техническая база	Ошибка! Закладка не определена.
9 Воспитательная деятельность.....	Ошибка! Закладка не определена.

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа по образовательным программам специальности 260807 Технология продукции общественного питания профессии 260807.01 Повар, кондитер,

разработанных на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего и начального профессионального образования (далее ФГОС СПО, НПО)

Самообследование содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа по заявленным на аккредитацию основным профессиональным образовательным программам (далее ОПОП) проводилось в период с 23 сентября по 25 октября 2012 года.

Самообследование проведено комиссией в составе

Председатель комиссии:

Дорофеева Валентина Петровна

Члены комиссии:

- Наумова Г.В. – заместитель директора по учебно-производственной работе;
- Кузьмина Л.В. – преподаватель, председатель ЦМК кулинарного профиля;
- Захарова Е.А. –старший мастер;
- Лаврентьева Н.Ф. – преподаватель, председатель ЦМК преподавателей гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- Нажвиддинова О.В.- преподаватель, методист;
- Шпилевская Н.С.- преподаватель, методист

В процессе самообследования проведен анализ образовательных программ по УГС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров: специальности 260807 Технология продукции общественного питания (базовая, углубленная, ускоренная подготовка), профессии 260807.01 Повар, кондитер, разработанных на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. начального профессионального образования (ФГОС СПО.НПО), в отношении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников требованиям ФГОС.

Самообследование проведено по критериям показателей, необходимых для определения типа и вида образовательного учреждения среднего профессионального образования, утвержденных приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 25.10.2011 г. №227, а также по Временным критериям показателей, необходимым для определения типа и вида образовательного учреждения среднего профессионального образования Министерства образования и науки Республики Марий Эл.

Результаты самообследования были обсуждены на заседании педагогического совета 24 октября 2013 года, протокол № 17

1 Общие сведения о специальности 260807 Технология продукции ОП, профессии 260807.01 Повар, кондитер и выпускающей цикловой методической комиссии

Подготовка специалистов по основным профессиональным образовательной программе по специальности 260807 Технология продукции ОП осуществляется в ГБОУ СПО РМЭ «ТТК» с 2006 года, по профессии 260807.01 Повар, кондитер - с 1970г.

Право колледжа на реализацию образовательных программ по укрупненной группе специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров подтверждено лицензией Министерства образования и науки Республики Марий Эл от 3 апреля 2013 г. Серия 12Л01 № 0000085, рег. № 30.

Подготовку специалистов данного профиля колледж осуществляет на основании Закона РФ «Об образовании», Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2008 №543), Устава колледжа, ФГОС, примерных программ учебных дисциплин, приказов Министерства образования и науки РФ и РМЭ, директора колледжа, внутренних локальных актов колледжа, а также иных нормативных документов.

Подготовка специалистов данного профиля ведется на технологическом факультете колледжа. Выпускающей является ЦМК кулинарного профиля

На заседаниях ЦМК кулинарного профиля решаются вопросы совершенствования качества подготовки выпускников, обновления содержания, распределения вариативной части ОПОП, совершенствования методического обеспечения различных составляющих образовательных программ ФГОС. На заседаниях ЦМК рассматриваются и рекомендуются к утверждению рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы практик, тематика курсовых работ, выпускных квалификационных работ, программ ГИА и пр.

Данные вопросы отражены в протоколах заседаний ЦМК.

Заседания ЦМК проводятся ежемесячно.

2 Сведения по основным профессиональным образовательным программам по специальности 206 807 Технология продукции общественного питанияэ Профессии 260807.01 Повар,кондитер

Состав контингента обучающихся по основным профессиональным образовательным программам, заявленным на аккредитацию, приведен в [Приложении 1,2](#)

Контингент обучающихся на бюджетной основе составляет 405ч.
специальность 260807 Технология продукции ОП- **405ч.:**

-151ч. (очно)

-73ч. (заочно)

-181ч.- по профессии 206807.01 Повар, кондитер

За 2012/2013 уч.год из числа студентов, обучающихся по специальности 260807 Технология продукции ОП, отчислено 13ч.; неуспеваемость -2ч, по личному заявлению – 4ч., в связи с трудоустройством -2ч., призваны в ряды Вооруженных сил РФ–1ч., переведено в другие образовательные учреждения -2ч., в академическом отпуске -2ч.

Из числа обучающихся по профессии Повар, кондитер отчислено за тот же период 9 ч., из них: по неуспеваемости -1ч., переведены в другие ОУ -3ч., в связи с переменой места жительства-2ч., призыв в РА-3ч.

Прием студентов осуществляется в соответствии с контрольными цифрами приема, утверждаемыми ежегодно приказом Министерства образования и науки Республики Марий Эл. Формирование проекта контрольных цифр приема ведется на основании договоров на подготовку кадров с предприятиями и организациями.

Порядок приема абитуриентов в колледж осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 января 2013 г. № 50 «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам СПО на 2013/14 учебный год» (зарегистрировано в Минюсте России 22.04.2013 №28246) Правилами приема в колледж, Положением о приемной комиссии и другими нормативно-правовыми актами.

В 2013г прием на специальность 260807 Технология продукции ОП, профессию 260807.01 Повар, кондитер осуществлялся в соответствии с контрольными цифрами приема, утвержденными протоколом заседания конкурсной комиссии Министерства образования и науки РМЭ по проведению открытого конкурса на установление контрольных цифр приема граждан за счет средств республиканского бюджета Республики Марий Эл на 2013 год от 11.марта.2013 г.

Контрольные цифры приема по УГС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров составляли 75ч человек по очной форме обучения. План приема перевыполнен на 29 %. за счет дополнительного приема обучающихся на базе основного общего образования в соответствии с востребованностью данной специальности у абитуриентов и работодателей.

3 Структура и содержание подготовки выпускников специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер

Основные профессиональные образовательная программы по данной УГС разработаны на основе:

- федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного Минобрнауки РФ от 22.06.2010 года № 675., начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного Минобрнауки РФ от 17.05.2010 года № 516

Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) начального профессионального образования, среднего профессионального образования, одобренного научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ "ФИРО", Протокол № 1 от 3.02.2011 г.;

- Разъяснений 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 основной профессиональной образовательной программы» (далее- «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г. (по объемам учебной нагрузки)

- примерных программ учебных дисциплин ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2008

3.1 Структура основных профессиональных образовательных программ по специальности 206807 Технология продукции ОП

В структуру ОПОП входят:

- ФГОС по специальности (профессии);
- рабочий учебный план по специальности (профессии) (очная форма)
- рабочие программы дисциплин, профессиональные модули.;
- материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения текущей, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации.

Рабочие учебные планы по специальности 206807 Технология продукции ОП, профессии 260807.01 Повар, кондитер рассмотрены на методическом совете, утверждены директором колледжа 28.06.2011 года, согласованы с председателем совета директоров предприятий общественного питания, директором МУП КП «Школьник», прошли экспертизу в ГБОУ РМЭ «Научно-методический центр»

Учебный план включает следующие разделы: Сводные данные по бюджету времени, План учебного процесса, Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, Пояснительная записка.

Учебный год для всех курсов начинается 1 сентября. Продолжительность учебной недели - 6 дней. Учебные занятия группируются парами продолжительностью 1 час 30 минут занятий (продолжительность одного занятия 45 мин.).

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Общая продолжительность каникул составляет 23 недели, в том числе 2 недели в зимний период.

ОПОП по специальности 206807 Технология продукции ОП

Срок обучения при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе среднего (полного) общего образования, составляет **2 года 10** месяцев из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 ч. в неделю)- 81 нед.;
- учебная практика- 19 нед.;
- производственная практика (по профилю специальности)- 9 нед.;
- преддипломная практика- 4 нед.;
- промежуточная аттестация- 5 нед.;
- государственная (итоговая) аттестация- 6 нед.

ОПОП по специальности СПО предусматривает изучение учебных циклов: общего гуманитарного и социально- экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального, а также разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), Производственная практика (преддипломная). ОПОП включает промежуточную аттестацию, государственную (итоговую) аттестацию (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обучение учебным дисциплинам завершается промежуточной аттестацией в форме зачетов, дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин. По учебным дисциплинам Химия, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Организация производства», Организация обслуживания предусмотрены экзамены. Предусмотрен комплексный экзамен по дисциплинам «Охрана труда» и «Оборудование предприятий общественного питания»

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной работы обучающихся.

Профессиональный цикл ОПОП, состоящий из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, предусматривает формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций с целью освоения ими соответствующих видов профессиональной деятельности.

При проведении учебных занятий по учебным дисциплинам «Иностранный язык», «Информационные технологии профессиональной деятельности», а также лабораторно-практических занятий учебные группы делятся на подгруппы.

Обучение междисциплинарным курсам завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированных зачетов.

При реализации программ профессиональных модулей предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Последняя состоит из двух этапов: производственная практика по профилю специальности, которая проводится концентрированно на предприятиях отрасли и преддипломная практика. Освоение программы каждого профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена квалификационного.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», которая планируется на 2 курсе.

Вариативная часть ОПОП направлена:

- на освоение обучающимися дополнительных знаний и умений через реализации дополнительных к обязательным учебных дисциплин,
- на овладение обучающимися дополнительными профессиональными и общими компетенциями через расширение содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части.

Обязательная учебная нагрузка вариативной части ОПОП в количестве 864 часов распределена следующим образом:

Введены дополнительные учебные дисциплины: Коды и наименования дисциплин	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОП 00	272	136
ОП. 10 Оборудование предприятий общественного питания	86	43
ОП. 11 Организация производства	70	35
ОП. 12 Организация обслуживания	60	30
ОП. 13 ОВС	20	10
ОП. 14 Адаптация выпускника на рынке труда	36	18

Добавлено время на освоение программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (по циклам)

Код и наименование	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОП. 00	136	68
ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья	36	18
ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	14
ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	18	9
ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54	27
ПМ 00	456	228
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	12
МДК 02.01 Технология приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	86	43
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	180	90

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	25
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	86	43
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее реализация	30	15

Для обучающихся очной формы предусмотрены консультации в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). На подготовку ВКР отводится по ФГОС СПО 4 недели и на защиту 2 недели. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания».

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП и начального профессионального образования с присвоением квалификации «Повар, кондитер» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Согласно приказу Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 25.10.2011 г. №227 требованиями к структуре основной профессиональной образовательной программы являются следующие показатели:

- 100% наличия обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане;
- 100% наличие рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик;
- 100% наличия формируемых компетенций в учебном плане;
- выполнение требований к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»;
- выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки;
- выполнение требований к общему объему обязательной учебной нагрузки по циклам и дисциплинам;
- выполнение требований к структуре профессионального цикла.

Требованиями к условиям реализации ОПОП являются:

- выполнение требований к объему аудиторной учебной нагрузки в неделю (очная форма получения образования) или в учебном году (заочная форма получения образования);
- выполнение требований к максимальному объему учебной нагрузки обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году;
- выполнение требований к дисциплине «Физическая культура»;
- выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году (очная форма получения образования).

Объектами анализа при проведении самообследования были:

- рабочий учебный план по специальности **260807 Технология продукции ОП** очной формы обучения;
- рабочие программы дисциплин; профессиональных модулей;
- расписание занятий,
- экзаменационные ведомости,
- учебная нагрузка преподавателей.

Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане:

Таблица 1

Наименование обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Наличие в рабочем учебном плане
ОГСЭ.01. Основы философии	в наличии
ОГСЭ.02. История	в наличии
ОГСЭ.03. Иностранный язык	в наличии
ОГСЭ.04. Физическая культура	в наличии
ЕН.01. Математика	в наличии
ЕН.02. Экологические основы природопользования	в наличии
ЕН.03. Химия	в наличии
ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	в наличии
ОП.02. Физиология питания	в наличии
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и 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. Безопасность жизнедеятельности	в наличии
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	в наличии
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	в наличии
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	в наличии
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	в наличии
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	в наличии
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	в наличии
МДК.04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	в наличии
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	в наличии
МДК,05.01Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	в наличии
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	в наличии
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	в наличии
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	в наличии

Проанализировано выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки:

Таблица 2

Элементы учебного процесса	ФГОС СПО 260807 (час.)	Рабочий учебный план СПО (час.)	Отклонение в %
Обязательная часть циклов ОПОП:			
Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	4374	4374	0
в т.ч. часов обязательных учебных занятий	2916	2916	0
Вариативная часть циклов ОПОП (определена образовательным учреждением):			
Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	1296	1296	0
в т.ч. часов обязательных учебных занятий	864	864	0
Всего часов обучения по циклам ОПОП:			
Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	3078	3078	0
в т.ч. часов обязательных учебных занятий	2052	2052	0

Проанализировано выполнение требований к объему учебной нагрузки по циклам дисциплин:

Таблица 3

Цикл дисциплин	ФГОС СПО 260807 (час.)	Рабочий учебный план СПО (час.)	Отклонение в %
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	420	420	0
Математический и общий естественнонаучный цикл	208	208	0
Профессиональный цикл	1424	2288	61
Консультации на каждую учебную группу на весь период обучения	300	300	0
Всего, час.	2352	3216	61

Объем учебной нагрузки по циклам дисциплин увеличен за счет объема времени, отведенного на вариативную часть циклов ОПОП в количестве **864 часа**.

Проанализировано выполнение требований к объему учебной нагрузки по обязательным дисциплинам:

Таблица 4

Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	ФГОС СПО 260807 (час.)	Рабочий учебный план СПО (час.)	Отклонение в %
ОГСЭ.01. Основы философии	48	48	0
ОГСЭ.02. История	48	48	0
ОГСЭ.03. Иностранный язык	118	118	0
ОГСЭ.04. Физическая культура	118	118	0
ЕН.01. Математика	34	48	+41%
ЕН.02. Информационные технологии в	50	140	+180%

профессиональной деятельности			
ЕН.03. Экологические основы природопользования	32	32	0
ОП.01. Основы экономической теории	60	64	+6%
ОП.02. Экономика организации	90	102	+13%
ОП.03. Статистика	34	48	+41%
ОП.04. Основы менеджмента и маркетинга	48	127	+164%
ОП.05. Документационное обеспечение управления	34	34	0
ОП.06. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	34	34	0
ОП.07. Бухгалтерский учет и налогообложение	66	84	+27%
ОП.08. Финансы, денежное обращение и кредит	32	32	0
ОП.09. Экономический анализ	48	48	0
ОП.10. Безопасность жизнедеятельности	68	74	+8%
ПМ.01. Управление земельно-имущественным комплексом	118	118	0
МДК.01.01. Управление территориями и недвижимым имуществом	118	118	0
ПМ.02. Осуществление кадастровых отношений	134	134	0
МДК.02.01. Кадастры и кадастровая оценка земель	134	134	0
ПМ.03. Картографо-геодезическое сопровождение земельно-имущественных отношений	102	102	0
МДК.03.01. Геодезия с основами картографии и картографического черчения	102	102	0
ПМ.04. Оценка недвижимого имущества	190		
МДК.04.01. Оценка недвижимого имущества	190	190	0

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

Объем часов обязательных учебных занятий	ФГОС СПО 260807 (час.)	Рабочий учебный план СПО (час.)	Отклонение в %
Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»	68	68	0

Проверено наличие рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности 260608 Технология продукции ОП, 260807.01 Повар, кондитер:

Таблица 5

Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Наличие рабочих программ
ОГСЭ.01. Основы философии	в наличии
ОГСЭ.02. История	в наличии
ОГСЭ.03. Иностранный язык	в наличии
ОГСЭ.04. Физическая культура	в наличии
ОГСЭ.05. Культура речи и деловое письмо	в наличии
ОГСЭ.06. Основы социологии и политологии	в наличии
ЕН.01. Математика	в наличии
ЕН.02. Экологические основы природопользования	в наличии
ЕН.03. Химия	в наличии
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	в наличии
ОП.02. Физиология питания	в наличии
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и 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. Безопасность жизнедеятельности	в наличии
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 профессии Повар	в наличии
УП Учебная практика	в наличии
ПП Производственная практика	в наличии
ПДП Преддипломная практика	в разработке

Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Наличие рабочих программ
ОДБ.01 Русский язык	в наличии
ОДБ.02 Литература	в наличии
ОДБ.03 Иностранный язык	в наличии
ОДБ.04 История	в наличии
ОДБ.05 Обществознание	в наличии
ОДБ.06 Естествознание	в наличии
ОДБ.07 География	в наличии
ОДБ. 08 Физическая культура	в наличии
ОДБ. 09 ОБЖ	в наличии
ОДП.01 Экономика	в наличии
ОДП.02 Право	в наличии
ОДП.03 Математика	в наличии
ОДП.04 Информатика и ИКТ	в наличии
ОДП.05 Учись учиться	в наличии
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	в наличии
ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	в наличии
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	в наличии
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	в наличии
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	в наличии
ОП.06 Адаптация на рабочем месте	в наличии
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	в наличии
ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	в наличии
ПМ 03 Приготовление супов и соусов	в наличии

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы	в наличии -
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	в наличии
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	в наличии
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	в наличии
ПМ.08 Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	в наличии
УП Учебная практика	в наличии
ПП Производственная практика	в наличии

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям имеются рабочие программы.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (утв. Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко «27» августа 2009 г.).

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. Структура рабочих программ включает следующие разделы Паспорт рабочей программы учебной дисциплины, Структура и содержание учебной дисциплины, Условия реализации программы учебной дисциплины, Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

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

Все рабочие программы имеют внешнюю и внутреннюю рецензию. Рабочие программы рассматриваются на заседаниях ЦМК и утверждаются заместителем директора по УПР.

Самостоятельная работа студентов организована в соответствии с требованиями ФГОС. Во всех программах учебных дисциплин предусматривается время для самостоятельной работы студентов.

Проанализировано наличие формируемых компетенций в учебном плане:

Таблица 6

Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Коды формируемых компетенций
ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1-10
ОГСЭ.02. История	ОК 1-10
ОГСЭ.03. Иностранный язык	ОК 1-10
ОГСЭ.04. Физическая культура	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 10
ЕН.01. Математика	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3

	ПК3.1-3.4 ПК4.1-4.4 ПК 5.1,5.2 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.17
ЕН.02. Экологические основы природопользования	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.17
ЕН.03 Химия	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 7.1-7.17
ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 – 10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.17
ОП.02. Физиология питания	ОК 1 – 5 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ОП.04.Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 –10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17

ОП.05. Метрология и стандартизация	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 – 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ОП.08. Охрана труда	ОК 1-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	ОК1-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 – 10

	ПК 1.1– 1.3
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1-10 ПК 2.1.-2.3;
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1-10 ПК 3.1-3.4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	ОК4.1-4.4
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1-10 ПК5.1-5.2
ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	ОК1-10 ПК6.1-6.5
ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар	ОК 1 – 10 ПК 7.1 – 7.17
УП Учебная практика	ОК 1 – 10
ПП Производственная практика	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК7.1-7.17
ПДП Преддипломная практика	

Проанализировано выполнение требований к структуре ОПОП.

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя следующие учебные циклы:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл

и разделы:

- преддипломная практика,
- государственная итоговая аттестация.

Учебная и производственная практика (по профилю подготовки) в ОПОП являются частью профессиональных модулей.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл в обязательной части предусматривает изучение следующих дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура.

Математический и естественнонаучный цикл в обязательной части предусматривает изучение следующих дисциплин математика, экологические основы природопользования, химия

Профессиональный цикл в обязательной части предусматривает изучение дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Правовые основы профессиональной деятельности,

Информационные технологии в профессиональной деятельности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности

При формировании ОПОП по специальности вариативная часть использована на усиление профессиональной теоретической подготовки.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП в количестве **864 часов**.

В **Профессиональном цикле** увеличено количество часов на изучение новых дисциплин (**272 часа**):

общефессиональные дисциплины (136ч.):

- Организация хранения контроль запасов сырья – 36 ч,
- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 28 ч.
- Правовые основы профессиональной деятельности –18ч.
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 54ч.

профессиональные модули (МДК) – 456ч.

- МДК 01.01 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - 24ч.
- МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции-86ч.
- МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции-180ч.
- МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -50ч
- МДК05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 86ч.
- МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее реализация-30ч.

новые дисциплины (272 часа):

- Оборудование предприятий общественного питания - 86ч.
- Организация производства -70ч.
- Организация обслуживания- 60ч.
- ОВС-20ч.
- Адаптация выпускника на рынке труда- 36ч.

Вывод:

Структура основной профессиональной образовательной программы соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**

Проанализировано выполнение требований к условиям реализации ОПОП. В таблице 7 приведены значения критериев выполнения требований к условиям реализации ОПОП, определенных ФГОС по специальности, и фактические значения критериев согласно рабочему учебному плану:

Таблица 7

Наименование показателя	ФГОС СПО 260807	Рабочий учебный план СПО	Отклонение в %
Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы	54 час.	54 час.	0%
Объем аудиторной учебной нагрузки в неделю (очная форма получения образования)	36 час.	36 час.	0%
Объем аудиторной учебной нагрузки в учебном году (заочная форма получения образования)	160 час.	-	-
Объем часов на консультации в учебном году (очная форма получения образования)	100 час.	100 час.	0%
Продолжительность каникулярного времени	23 недель	23 недель	0%
Требования к дисциплине «Физическая культура»:			
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 – 324 час. обязат. нагрузка – 162 час	макс. нагрузка – 324 час. обязат. нагрузка – 162 час	0%

3.2 Структура основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Проанализирован рабочий учебный план (далее РУП) по профессии 260807 Повар, кондитер на соответствие требованиям: ФГОС, др. основных нормативных документов.

Структура рабочего учебного плана

Нормативный срок освоения ОПОП НПО на базе основного общего образования 2г.5 м, 125 недель, в том числе:

теоретическое обучение на базе основного общего образования составляет 75 нед.;

учебная практика и производственная практика (по профессии) – 21 нед.;

промежуточная аттестация – 4 нед.;

государственная аттестация – 1 нед.;

каникулярное время – 24 нед.

количество недель, отведенных на освоение дисциплин и междисциплинарных курсов в рабочем учебном плане, соответствует параметрам, приведенным в ФГОС.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию и государственную аттестацию, соответствует параметрам, приведенным в ФГОС.

Суммарное количество недель по курсам и на весь срок обучения соответствует параметрам, приведенным в ФГОС.

ОПОП предусматривает изучение учебных циклов: общеобразовательные дисциплины, общеобразовательные дисциплины профильные, общепрофессиональный цикл, профессиональные модули, состоящие из междисциплинарных курсов, разделов учебной и производственной практики. Производственная практика. ОПОП включает промежуточную аттестацию,

государственную (итоговую) аттестацию. Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная (практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких модулей, выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС .

Обучение учебным дисциплинам завершается промежуточной аттестацией в форме зачетов, дифференцированных зачетов, проводимых за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин. По учебным дисциплинам Русский язык, математика, Экономика предусмотрены экзамены.

Вариативная часть ОПОП - 144ч. (общепрофессиональный цикл профессиональный цикл), 369ч.- (общеобразовательные дисциплины базовые (далее ОДБ), общеобразовательные дисциплины профильные)

Таблица 7

1. Введена дополнительная учебная дисциплина:

Коды и наименования дисциплин и модулей	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОП.06 Адаптация на рабочем месте	32	16

2. Добавлено время на освоение программ учебных дисциплин и профессиональных модулей (по циклам)

Код и наименование	Объем часов	
	обязательной аудиторной нагрузки	самостоятельной работы обучающихся
ОДБ.00 Общеобразовательные дисциплины базовые	163	81
ОДБ.01 Русский язык	42	21
ОДБ.02 Литература	35	18
ОДБ.03 Иностранный язык	16	8
ОДБ.04 История	1	
ОДБ.05 Обществознание	4	2
ОДБ.06 Естествознание	47	24
ОДБ.07 География	1	
ОДБ.08 Физическая культура	9	5
ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности	8	
ОДП.00 Общеобразовательные дисциплины профильные	189	94
ОДП.10 Экономика	38	19
ОДП.11 Право	4	2
ОДП.12 Математика	45	23
ОДП.13 Информатика	102	51
ОДП.14 Учись учиться	44	22
ОП.00 в т.ч.		
ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	16	8
ПМ.01 МДК. 01	6	3
ПМ.02 МДК. 02	6	3
ПМ.03 МДК. 03	4	2
ПМ.04 МДК. 04	4	2
ПМ.05 МДК.05	6	3
ПМ.06 МДК. 06	4	2
ПМ.07 МДК.07	6	3

ПМ.08. МДК.08	60	30
---------------	----	----

Порядок, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей и МДК (обязательная часть) соответствует ФГОС, БУП.

Максимальная и самостоятельная нагрузка обучающихся установлена по всем дисциплинам, профессиональным модулям, МДК и циклам и соответствует ФГОС.

Максимальная нагрузка обучающихся (54 часа в неделю) выдержана по общеобразовательному, общепрофессиональному, профессиональному учебным циклам, разделу «Физическая культура» и соответствует ФГОС.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения в период теоретического обучения, учебной и производственной практики не превышает 36 часов в неделю.

Учебные дисциплины, представленные в учебном плане, содержат обязательный минимум дисциплин ФГОС и распределены по соответствующим циклам.

Общеобразовательный цикл сформирован:

в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации. Реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);

на основе разъяснений по реализации среднего (полного) общего образования в пределах ОПОП НПО, формируемых на основе ФГОС НПО, рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол №1 от - 3.02.2011 г.; с учетом социально-экономического профиля получаемого общего образования.

. На изучение дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов (Приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. №241). На дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» отводится 48 часов, изучается на двух последних курсах, что не противоречит требованиям ФГОС.

Требования на физическую культуру, согласно приказу Минобрнауки России от 30.08.2010г. № 889, выполняется. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает 2 часа для самостоятельной работы, что предусмотрено в стандарте.

По всем дисциплинам цикла указаны часы лабораторных и практических занятий.

Количество часов, отведенных на дисциплины, составляет не менее 32 часов.

Профессиональный цикл.

Перечень, объемы времени учебных дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, представленные в учебном плане, соответствуют обязательному минимуму ФГОС и распределены по соответствующим разделам цикла П.00.

Количество часов, отведенных на дисциплины, профессиональные модули составляет не менее 32 часов.

В профессиональных модулях указаны часы, отведенные на учебную и производственную практику. Объемы учебного времени в строках соответствующих МДК не менее параметров, приведенных в ФГОС.

.Промежуточная и государственная (итоговая) аттестация:

Формы промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям соответствуют требованиям ФГОС. Количество экзаменов в году в процессе промежуточной аттестации, не превышает 8.

Все дисциплины заканчиваются промежуточной аттестацией; по русскому языку, математике, и физике промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзамена.

Количество часов консультаций в год на учебную группу -100ч соответствует ФГОС

Выводы:

В рабочих учебных планах по аккредитуемой специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер, расписании занятий, экзаменационных ведомостях, учебной нагрузке преподавателей присутствуют все обязательные дисциплины федерального компонента ФГОС в соответствующих циклах.

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

Фактическое значение общего количества часов теоретического обучения, объем учебной нагрузки по циклам дисциплин соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер

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 рецензии.

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

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

Выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году.

Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура».

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

Выводы о соответствии фактических значений критерия показателя «Структура основной профессиональной образовательной программы» отражены в таблице 8.

Таблица 8

Показатель содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников	Наименование критерия показателя содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников	Значение критерия показателя содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников	Выводы о соответствии фактических значений критерия
Структура основной профессиональной образовательной программы	Наличие обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане	100% наличия обязательных дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане 100% наличие рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик	Соответствует
	Наличие формируемых компетенций в учебном плане	100% наличия формируемых компетенций в учебном плане	Соответствует
	Выполнение требований к объему часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к общему объему максимальной и обязательной учебной нагрузки	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к общему объему обязательной учебной нагрузки по циклам	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к объему обязательной учебной нагрузки по дисциплинам	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к структуре профессионального цикла	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
Условия реализации ОПОП	Выполнение требований к объему аудиторной учебной нагрузки в неделю (очная форма получения образования) или в учебном году (заочная форма получения образования)	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к максимальному объему учебной нагрузки обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к продолжительности каникулярного времени в учебном году	Выполнение требований ФГОС	Соответствует

	Выполнение требований к дисциплине «Физическая культура»	Выполнение требований ФГОС	Соответствует
	Выполнение требований к объему часов на консультации в учебном году (очная форма получения образования)	Выполнение требований ФГОС	Соответствует

Структура и условия реализации ОПОП соответствуют требованиям федерального образовательного стандарта по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер .

3.3 Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

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

- выполнение требований к нормативному сроку освоения основной профессиональной образовательной программы СПО
- 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.

Объектом анализа по данному критерию при проведении самообследования были: рабочие учебные планы по специальности **260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер**

Проанализирован рабочий учебный план по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** очной формы обучения.

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель и соответствует нормативному сроку. Продолжительность обучения по учебным циклам составляет 100 недель.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10–11 недель, в том числе по две недели в зимний период. Продолжительность каникулярного времени на последнем году обучения составляет 2 недели.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия группируются парами продолжительностью 1 час 30 минут занятий (продолжительность одного занятия 45 мин.).

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр.

Формой государственной итоговой аттестации является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. На выполнение дипломной работы отводится 6 недель, в том числе на защиту – 2 недели.

В таблице 9 приведены значения критериев, определенных ФГОС по специальности (профессии), и фактические значения критерия согласно рабочему учебному плану:

Таблица 9

Наименование показателя	ФГОС СПО	РУП СПО	ФГОС НПО	РУП НПО	Отклонение в %
-------------------------	----------	---------	----------	---------	----------------

	206807		206807.01		
1. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы, нед.	147 неделя	147 неделя	125 неделя	125 неделя	0%
2. Продолжительность					
- теоретического обучения, включая лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование)	81 неделя	81 неделя	75 неделя	75 неделя	0%
- учебной и производственной (по профилю специальности) практик	28 неделя	28 неделя	21 неделя	21 неделя	0%
- производственной практики (преддипломной)	4 недели	4 недели	7 неделя	7 неделя	0%
- промежуточной аттестации (экзаменационных сессий)	5 недели	5 недели	1 недели	4 недели	0%
- государственной (итоговой) аттестации	6 недель	6 недель	1 неделя	1 неделя	0%
- каникулярное время	23 неделя	23 неделя	24 недели	24 Недели	0%
3. Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы	54 час.	54 час.	54 час.	54 час.	0%
4. Средний объем аудиторных занятий студента в неделю (очная форма обучения),	36 час.	36 час.	36 час.	36 час.	0%

Выводы:

Сроки освоения основных профессиональных образовательных программы соответствуют требованиям федеральных государственных образовательных стандартов по специальности(профессии).

Продолжительность обучения по учебным циклам соответствуют требованиям ФГОС по специальност (профессии).

Продолжительность всех видов практик соответствует требованиям ФГОС по специальности(профессии).

Продолжительность каникул соответствует требованиям ФГОС по специальности (профессии)

Продолжительность промежуточной аттестации соответствует требованиям фед по специальности.

Продолжительность государственной (итоговой) аттестации соответствует требованиям ФГОС по специальности (профессии)

Общий объем каникулярного времени соответствует требованиям ФГОС по специальности, профессии

Вывод: нормативный сроки освоения ОПОП соответствуют требованиям ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар,кондитер

4 Организация учебного процесса. Использование инновационных методов в образовательном процессе

4.1 Организация теоретического обучения

Качество реализации содержания ОПОП выявляется через организацию учебного процесса.

Учебный процесс организуется в соответствии с рабочим учебным планом, соответствует графику учебного процесса, где отражены: начало учебного года, деление на семестры, промежуточная аттестация, учебная и производственная (профессиональная) практика, ГИА, каникулы.

График учебного процесса ежегодно разрабатывается заведующими факультетами, утверждается директором и согласовывается с Министерством образования и науки РМЭ.

Расписание учебных занятий, экзаменов соответствует учебному плану, графику учебного процесса. Расписание занятий разрабатывается заведующей учебной частью.

Все учебные занятия фиксируются в журналах учебных занятий. Проверка журналов учебных занятий показала, что журналы ведутся в соответствии с Инструкцией по ведению журнала учебных занятий, разработанной в колледже, систематически проверяются заведующими факультетами, заведующей учебной частью, заместителем директора по УПР.

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 соответствует рабочему учебному плану.

Количество выполняемых лабораторных и практических работ соответствует РУП по специальности(профессии). Лабораторные и практические работы методически обеспечены. Тематика лабораторных и практических работ соответствует учебным программам дисциплин и позволяет реализовывать квалификационные требования к уровню практической подготовки студентов.

Экзаменационные материалы для проведения промежуточной аттестации соответствуют требованиям к их оформлению. Экзаменационные билеты составлены в соответствии с учебными программами, рассматриваются на заседаниях цикловых методических цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по УПР.

Порядок проведения промежуточной аттестации регламентируется Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ СПО РМЭ «ТТК».

Самостоятельная работа студентов предполагается по всем учебным дисциплинам и организуется в соответствии с объемом и структурой дисциплин учебного плана.

4.2 Организация учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП. подготовку Практическая подготовка студентов ведется в соответствии с **Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».**

ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная (профессиональная) практика по утвержденному учебному плану включает в себя несколько этапов:

- **учебная практика – 19 недель**
- **практика по профилю специальности – 9 недель,**
- **преддипломная практика продолжительностью 4 недели (144 часа)** проводится перед началом дипломной работы

ОПОП по профессии 260807,01 Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная (производственной обучение) и производственная:

учебная практика- 14 недель

производственная практика -7 недель

учебная и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей , могут реализовываться как концентрированно, так и рассредоточенно.

Организация и проведение производственной (профессиональной) практики строится в соответствии с рабочим учебным планом по специальности, графиком учебного процесса, Положением о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программ среднего профессионального образования ГБОУ СПО РМЭ «ТТК», рабочими программами учебной и производственной (профессиональной) практики.

Программы всех видов практик разработаны в полном объеме по всем модулям с учетом требований ФГОС СПО по специальности. Содержание, цели и задачи каждого вида практики разрабатываются мастерами производственного обучения, рассматриваются на ЦМК, утверждаются заместителем директора по УПР.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности (профессии).

Сроки и продолжительность всех видов производственной (профессиональной) практики соответствуют рабочему учебному плану и графику учебного процесса. По завершению производственной практики студенты сдают дневник- отчет.

Разработаны формы отчетов по видам практик.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров, заключаемых между ГБОУ СПО РМЭ «ТТК» и организациями (п. 9 Положения № 673). При этом согласовываются сроки, объекты практики, количество рабочих мест, организационные формы работы студентов на производстве по всем этапам практики, особенности руководства и контроля за работой практикантов.

Сведения о местах проведения практик представлены в Приложении 3.

Выводы:

Рабочие программы практик (учебных, производственных) *соответствуют* требованиям ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер** Наличие договоров с местами проведения практик свидетельствуют о достоверности сведений, зафиксированных в плановых документах, отчетах студентов по итогам практик.

Отчеты студентов по практикам свидетельствуют о достаточном уровне готовности студентов к практической реализации знаний.

Уровень организации практик *соответствует* требованиям ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер**

4.3 Использование инновационных методов в образовательном процессе

В колледже работают экспериментально-методические лаборатории (ЭМЛ) по внедрению инновационных педагогических технологий: Метод проектов, Учебная фирма, Модульно - компетентностной подход к обучению, Проблемное обучение, Интерактивные методы обучения, кейс-метод. Информационно - коммуникационные технологии, АСО, Кейс-технология.

Модульно-компетентностная технология (Математика, МДК01.08, МДК01.03) предполагает формирование ОК 1-8, профессиональных компетенций благодаря четкому отбору учебного материала, многократному его освоению через различные формы самостоятельной работы и работы в группе.

Формирование **ИКТ-компетенций** педагогов колледжа осуществляется на обучающих семинарах, проводимых методической службой колледжа по следующим темам: *Образовательные возможности учебных тематических презентаций, Основы конструирования урока производственного обучения с ИКТ, Сетевые педагогические и профессиональные сообщества, ВЕБ 2.0. для образования.*

Внедрение ИКТ-технологий позволяет интенсифицировать деятельность обучающегося, повысить качество обучения; работа с мультимедийными пособиями дает возможность разнообразить формы работы на уроке за счет одновременного использования иллюстративного, аудио- и видеоматериала.

Кейс-метод

Распространение педагогического опыта

Одной из инновационных форм представления актуального педагогического опыта в колледже на российском и республиканском уровнях апробировано

проведение **калейдоскопа методических идей**. Педагоги колледжа представляют экспресс - презентации педагогического и методического. Опыт. Данная форма была апробирована на Всероссийской научно - практической конференции «Применение информационно-коммуникационных технологий в образовании» ИТО-Марий Эл-2011.

Учебно- исследовательская деятельность

Для вовлечения студентов в УИРС введены спецкурсы: «Учимся учиться», «Исследовательская деятельность студента». Студенты осваивают исследовательские профессиональные компетенции. Формируются общие компетенции: самостоятельная работа, обработка и анализ информации, систематизация и обобщение, работа со статистическими данными, нормативными документами, оформление итоговой работы с привлечением информационных технологий.

Проводится ежегодная **студенческой конференции «Ступень в будущее»**, обучающиеся колледжа представляют проекты: «Изучение потребительских предпочтений на примере учебно-производственного магазина, Генетически модифицированные продукты: мифы и реальность, Разработка и реализация изделий пониженной калорийности с фитообогащителями.

Ежегодно студенты колледжа принимают участие в республиканских и межрегиональных студенческих фестивалях, конкурсах и конференциях: Республиканский Фестиваль студенческих проектов «ФЕСТОС» и XII Межрегиональная конференция - фестиваль научного творчества учащейся молодежи «ЮНОСТЬ БОЛЬШОЙ ВОЛГИ».

Педагоги колледжа обобщают педагогический опыт и представляют образовательные результаты реализации индивидуальных методических проектов и экспериментальных программ на республиканских, межрегиональных и всероссийских конференциях: республиканские научно- практические конференции «Глушковские чтения», «Здоровый образ жизни» и всероссийская конференция «Применение информационно-коммуникационных технологий в образовании» и др..

Вывод:

Педагоги колледжа вовлечены в инновационную, экспериментальную деятельность по внедрению актуальных образовательных технологий.

Эффекты от внедрения инноваций выражаются в положительной динамике уровня сформированности профессиональных и общих компетенций обучающихся

Вывод:

В образовательном процессе активно используются инновационные педагогические технологии, которые способствуют развитию у студента понимания значимости будущей профессии, профессионального и личностного развития. Самостоятельно решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

5 Качество подготовки выпускников по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар.кондитер
Критериями оценки результатов освоения образовательной программы являются следующие показатели:

- Доля обучающихся, освоивших обязательные дисциплины базовой части цикла ФГОС СПО, не менее 90 %;
- Тематика не менее 100 % курсовых работ соответствует профилю основной профессиональной образовательной программы;
- Обеспечение документами не менее 100% всех видов практик по основной профессиональной образовательной программе;
- Обеспечение документами по организации государственной (итоговой) аттестации выпускников

5.1 Оценка уровня подготовки при приеме студентов

Прием на обучение, отчисление студентов проводится в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденным Постановлением Правительства РФ от 18.07.2008 № 543, Уставом и Правилами приема в колледж, Положением о порядке перевода, отчисления, восстановления обучающихся, предоставления академического отпуска. Для проведения приема на обучение в колледж, ежегодно создается Приемная комиссия, апелляционная комиссия. Состав Приемной комиссии, порядок ее работы утверждаются приказом директора до 01 февраля.

Председатель приемной комиссии является директор, ответственный секретарь приемной комиссии назначается приказом директора из числа педагогических работников.

Прием абитуриентов на обучение осуществляется по личному заявлению граждан. Прием в колледж в 2012 году проводился проводится на конкурсной основе в соответствии с результатами ЕГЭ по математике и русскому языку, в 2013 году без вступительных испытаний. При наличии конкурса прием осуществляется с учетом среднего балла аттестата

5.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ СПО РМЭ «ТТК», графиком учебного процесса, учебным планом и рабочими программами дисциплин.

Для контроля учебной деятельности студентов установлены формы промежуточной аттестации: экзамен по отдельной дисциплине, комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам, дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, курсовая работа..

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, в количество зачетов – 10.

Для проведения промежуточной аттестации преподавателями сформированы фонды оценочных средств. Их содержание обсуждается на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждается заместителем директора по УПР. Экзаменационные материалы хранятся в ЦМК.

В колледже создан фонд оценочных средств по всем циклам дисциплин рабочего учебного плана.

Контрольно-измерительные материалы – контрольные вопросы, экзаменационные билеты, тематика курсовых проектов, используемые при текущем и промежуточном контроле знаний, соответствуют требованиям ФГОС к уровню подготовки, охватывают все дидактические единицы стандарта и позволяют получить объективную оценку уровня подготовки студентов.

Результаты экзаменов оформляются экзаменационной ведомостью, выставляются в зачетные книжки.

В приложениях 3-4 представлены данные о следующих формах контроля:

- результаты текущих аттестаций обучающихся (Приложение 5);
- анализ результатов внутреннего самообследования (Приложение 6,7).

5.3 Организация выполнения и защиты курсовых работ

Порядок выполнения и защиты курсовых работ определен Положением об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) .

Учебным планом предусмотрено выполнение 1й курсовой работы, которая реализуется в пределах времени, отведённого на изучение модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции на 2 курсе.

Комиссией проверен факт наличия курсовых работ, качество оформления и содержания этих работ.

Проанализированы следующие курсовые работы:

Таблица 11

Дисциплина	Тема курсовой работы	Ф.И.О. студента	Преподаватель
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции	Комплименты от шеф –повара. Особенности приготовления и подачи	Усманов Р.Р..	Егошина О.В.
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции	Блюда из нерыбного водного сырья	Печникова А.И.	Егошина О.В
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции	Блюда из мяса (немецкая кухня).Разработка фирменного блюда	Емельянова Т.В.	Егошина О.В

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции	Блюда из мяса (французская кухня) Разработка фирменного блюда	Судакова Е.В.	Егошина О.В
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса	Нагула А.М.	Егошина О.В
Экономика отрасли	Эффективность работы ресторана по вариантам с исходными числовыми данными		Казанцева Н.А.

В колледже разработаны Методические указания и методические рекомендации по порядку разработки и защиты курсовых работ

Вывод: тематика 100% выполняемых курсовых работ *соответствует* профилю ОПОП по специальности **260807 Технология продукции общественного питания.**

.Уровень выполнения курсовых работ *соответствуют* требованиям ФГОС по специальности **260807 Технология продукции общественного питания.**

Обратить внимание на оформление курсовых работ в соответствии с требованиями Положения об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) ГБОУ СПО РМЭ «ТТК».

5.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

В период подготовки к комплексной оценке образовательной деятельности с целью оценки качества знаний студентов по всем циклам дисциплин, профессиональным модулям рабочего учебного плана был проведен контроль знаний студентов.

Фонд контрольных оценочных средств был подготовлен преподавателями, обсуждался на заседаниях ЦМК, утвержден заместителем директора по УПР.

Применявшиеся в процессе самообследования фонды контрольных оценочных средств охватывают содержательную часть программного материала дисциплин, профессиональных модулей учебного плана и соответствуют требованиям ФГОС СПО, НПО Контрольные оценочные средства позволяют определить теоретические знания и практические умения обучающихся, полученные в прошлом учебном году, а также в текущем семестре.

По состоянию на конец 2012-2013 учебного года показатель успеваемости составил 100%.

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

Средний балл по циклу математических и естественнонаучных дисциплин составил 3,7

Средний балл по циклу специальных дисциплин составил 4,2

Анализ текущей успеваемости показывает, что качественная успеваемость студентов специальности составляет 40 %.

Проведены контрольные срезы знаний обучающихся по учебным дисциплинам и МДК.

Результаты контрольных срезов

Цикл дисциплин	Кол-во студентов	Кол- во студентов выполнявших контрольный срез	% качества
260807 Технология продукции ОП			
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	127	124	44%
Математический и общий естественнонаучный	71	68	16%
Общепрофессиональный цикл	44	37	76%
Профессиональные модули	39	36	69%
Всего по специальности	281	265	51%
260807.01 Повар, кондитер			
Общеобразовательные дисциплины (базовые)	235	227	40%
Общеобразовательные дисциплины (профильные)	156	144	26%
Общепрофессиональный цикл	130	119	55%
Профессиональные модули	149	131	76%
Всего по профессии	670	621	47%

Анализ результатов внутриколледжного контроля знаний приведен в Приложениях 6, 7.

Выводы: уровень требований при проведении текущего и промежуточного контроля знаний студентов, проведенный на основе анализа журналов учебных занятий, экзаменационных ведомостей, контрольных срезов, тематики и содержания курсовых работ оценен как удовлетворительный.

Таким образом, качество подготовки студентов по результатам текущего, промежуточного контроля, по результатам контрольных срезов знаний и проверки качества знаний, соответствует требованиям ФГОС СПО.

5.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательным элементом основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Методическими рекомендациями по выполнению ВКР по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление портфолио, подтверждающее освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по

каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе студентами могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с преддипломной практики.

Перечень документов, регламентирующих порядок проведения и содержание итоговой аттестации выпускников колледжа:

- Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников, обучающихся по программам среднего профессионального образования
- приказы о назначении государственных аттестационных комиссий (ежегодные);

- график проведения итоговой государственной аттестации выпускников;

- Программа государственной итоговой аттестации по специальности

260807 Технология продукции общественного питания

Документы, регламентирующие порядок проведения и содержание итоговой аттестации выпускников, разработаны в полном объеме в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной аттестационной комиссией.

Основными функциями государственной аттестационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации техник-технолог, старший техник-технолог по результатам государственной итоговой аттестации и выдачи выпускнику диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности.

Содержание программы государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации, о чем свидетельствует ведомость ознакомления студентов с программой государственной (итоговой) аттестации.

Комиссией проанализированы документы образовательного учреждения, регламентирующие порядок проведения ГИА.

Вывод:

Программы государственной итоговой аттестации по специальности **260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер** *соответствуют* требованиям федерального государственного образовательного стандарта по данной УГС

Выводы и рекомендации комиссии по разделу 5.

Выводы:

Документы, регламентирующие порядок проведения и содержание итоговой аттестации выпускников разработаны в полном объеме в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности и профессии

Порядок проведения и содержание ГИА соответствует требованиям ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260807.01 Повар, кондитер

Структура и вид ГИА соответствует требованиям ФГОС.

Выводы о соответствии фактических значений критерия показателя «Результаты освоения образовательной программы» отражены в таблице 14.

Таблица 14

Наименование критерия показателя содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников	Значение критерия показателя содержания и качества подготовки обучающихся и выпускников	Показатель Колледжа в %	Выводы о соответствии фактических значений критерия
Уровень базовой подготовки студентов	Доля обучающихся, освоивших обязательные дисциплины базовой части цикла ФГОС СПО не менее 90 %	90	соответствует
Содержание и уровень курсовых работ (проектов)	Тематика не менее 100% курсовых работ (проектов) соответствует профилю основной профессиональной образовательной программы	100%	соответствует
Организация практик	Обеспечение документами не менее 100% всех видов практик по основной профессиональной образовательной программе	100%	соответствует
Содержание и уровень выпускных квалификационных работ	Обеспечение документами по организации государственной (итоговой) аттестации выпускников	100%	соответствует
Порядок проведения и содержание ГИА	Не менее 80% обучающихся по основной профессиональной образовательной программе имеют положительные оценки по результатам государственной (итоговой) аттестации	Результаты ГИА июнь 2014 года	Результаты ГИА июнь 2014 года г.

Вывод: результаты освоения ОПОП в целом соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 206807 Технология продукции ОП, профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Уровень требований при проведении текущего и промежуточного контроля знаний студентов, проведенный на основе анализа журналов учебных занятий,

экзаменационных и итоговых ведомостей, контрольных срезов, используемых преподавателями, тематики и содержания курсовых работ, 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.

6 Кадровое обеспечение подготовки специалистов

Показатели кадрового обеспечения образовательного процесса:

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

- наличие у преподавателей профессионального цикла опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере;
- соответствие доли штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла, требованиям ФГОС СПО;
- курсы повышения квалификации педагогических работников пройдены в установленные сроки 100%;
- аттестовано на соответствие занимаемой должности в установленные сроки 100%.

а) Соответствие базового образования преподавателей профилю преподаваемых дисциплин (модулей)

Кадровое обеспечение учебного процесса проанализировано на основе изучения личных дел преподавателей, ведущих.

Анализ личных дел преподавателей показал, что базовое образование преподавателей соответствует профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Дисциплина	Преподаватель	Образование, какое учебное заведение закончил	Квалификация по диплому
Бухгалтерский учет, менеджмент, экономика	Вылекжанина Светлана Валериановна	Высшее Марийский государственный технический университет, 2000	экономист
МДК.01.01 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции. МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной и кулинарной продукции. МДК.04 01 Технология приготовления сложных х/б, мучных, кондитерских изделий. МДК05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. МДК 01. 01 - МДК 04.04 (НПО) МДК07.01 МДК 07.02 (СПО)	Егошина Ольга Викторовна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 2003 Саранский кооперативный техникум, 1986	учитель технологии и предпринимательства Техник-технолог
Экономика организации, бизнес-планирование, маркетинг	Казанцева Надежда Алексеевна	Высшее Ленинградский институт советской торговли им.Ф.Энгельса , 1978	экономист

Естествознание Биология Химия Микробиология, санитария и гигиена Контроль качества Экспетиза потребительских товаров и услуг Метрология, стандартизация и сертификация	Кузнецова Наталья Александровна	Высшее Марийский государственный университет, 1999	биолог, преподаватель биологии и химии
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. МДК 03.01 . Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. МДК.04.01 Технология приготовления сложных х/б, мучных, кондитерских изделий. МДК05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. МДК 01-08 (НПО)	Кузьмина Любовь Васильевна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1993 Новокуйбышевский индустриально- педагогический техникум, 1989	учитель трудового обучения и общетехнический дисциплин мастер п/о, техник- технолог
МДК 01.01- МДК 08.01	Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Высшее Санкт-Петербургский государственный политехнический университет, 2006 Рязанский техникум советской торговли, 1983	экономист-менеджер Техник-технолог
Иностранный язык	Нарсова Екатерина Владимировна	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1996	учитель английского и немецкого языков
Кондитер УП и ПП	Кирпичева Тамара Никандровна	Высшее Марийский государственный университет, 2007 Марийский кооперативный техникум, 2000	технолог технолог

Кадровое обеспечение образовательного процесса по ОПОП представлено в Приложении 8.

Вывод:

Базовое образование преподавателей *соответствует* профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

б) Наличие у преподавателей специальных дисциплин, опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере

Таблица 17

ФИО преподавателя	Наличие опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере
Вылекжанина Светлана Валериановна	Стажировка в ООО «А и С» кафе «Жираф», 2011
Егошина Ольга Викторовна	Стажировка в: Ресторане «Злата Прага», 2009, ООО «Сухаревка», 2009, ООО «Диана К», 2011 ООО «Диана К», 2012
Кузнецова Наталья Александровна	Стажировка в Казанском научно-исследовательском технологическом институте, 2011
Кузьмина Любовь Васильевна	Стажировка в ООО «Диана К», 2012
Лаврентьева Алевтина Юрьевна	Стажировка в ООО «Русь Бейкери», 2012 Стажировка в ООО «Универсал», 2013
Кирпичева Тамара Никандровна	Стажировка в : ООО «Махаон», 2009 «Школа Шоколада», 2009 ООО «Диана К», 2011 ООО «Диана К», 2012
Сафина Альбина Анатольевна	Стажировка в: Ресторане «Злата Прага», 2009 Ресторане «Злата Прага», 2012 «Экспо Кроус», г.Москва, 2012 ООО «Диана К», 2012
Худякова Ирина Федоровна	Стажировка в: ООО «Махаон», 2009 «Школа Шоколада», 2009 ООО «Коркунов», г.Москва, 2009 ООО «Диана К», 2011 «Экспо Крокус», г.Москва, 2012 ООО «Диана К», 2012
Шарнина Наталия Николаевна	Стажировка в: ООО «Махаон», 2009 Академии «Эксклюзив», 2009 ООО «Махаон», 2010 ООО «Диана К», 2011 Выставка «Гостиничный сервис и туризм», г.Москва, 2012 Мастер-класс «Новые направления в приготовлении десертов», г.Москва, 2012 Стажировка в ЦКИ «Богема», г.Тольятти, 2012 Стажировка в ООО «Диана К», 2012

в) прохождение в установленные сроки курсов повышения квалификации педагогическими работниками

Педагогические работники колледжа своевременно проходят курсы повышения квалификации, стажировку

Вывод:

Значение критерия показателя «Прохождение в установленные сроки курсов повышения квалификации педагогическими работниками» соответствует требованиям.

7 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

Критериальными требованиями к учебно-методическому обеспечению образовательного процесса являются следующие показатели:

- обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией;
- наличие возможности доступа всех обучающихся к фондам учебно-методической документации, в том числе доступа к электронно-библиотечным системам, сформированным на основании прямых договоров с правообладателями.

7.1 Обеспеченность основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой

Комиссией проанализировано:

- достаточность и современность источников учебной информации по всем дисциплинам учебного плана специальности (направления подготовки);
- наличие основной учебной и учебно-методической литературы по всем дисциплинам учебного плана;
- использование периодических изданий, в том числе зарубежных.

Сведения об обеспеченности обучающихся основной учебной и учебно-методической литературой по всем дисциплинам учебного плана представлены в Приложениях 9-12.

Реализация ОПОП по специальности (профессии) обеспечивается доступом студентов к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.) по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин ОПОП; наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий, курсовому и дипломному проектированию и др., этапам практики, а также наглядными пособиями, аудио-, видео-, и мультимедийными материалами.

Обеспеченность обучающихся учебной литературой, необходимой для реализации ОПОП, соответствует нормативу 0,5 экз. на одного обучающегося.

Источники учебной информации отвечают современным требованиям. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Обучающимся обеспечен доступ к журналам профильной направленности: Питание и общество, Гастрономъ.Шеф-Арт.

7.2 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями колледжа

Преподаватели колледжа разработали собственные учебно-методические материалы (учебные пособия, методические разработки по самостоятельной работе студентов, лабораторным работам, курсовым работам, проведению практик).

Преподавателями за период с 2008 по 2013 г. разработано 14 учебно-методических материалов.

Перечень учебников, учебных пособий, изданных за аккредитуемый период, приведен в Приложении 10.

Охарактеризовать содержание и назначение методических указаний, изданных за аккредитуемый период.

Комиссией изучены учебно-методические комплексы по специальности **260807 Технология продукции общественного питания, профессии 260.01 Повар, кондитер**. Проведена проверка наличия учебно-методической документации по организации и проведению лабораторных и самостоятельных работ, лекций, курсовых работ и их соответствие перечню учебно-методической документации, указанному в учебном плане, рабочих учебных программах.

Таблица 21

Наименование дисциплин	УМК дисциплины	Методическое обеспечение ЛПЗ ВСП	Методическое обеспечение курсовых работ (проектов)
ОГСЭ.01. Основы философии	в наличии	в наличии	-
ОГСЭ.02. История	в наличии	в наличии	-
ОГСЭ.03. Иностранный язык	в наличии	в наличии	-
ОГСЭ.04. Физическая культура	в наличии		-
ОГСЭ.05. Культура речи и деловое письмо	в наличии	в наличии	-

ОГСЭ.06. Основы социологии и политологии	в наличии	в наличии	-
ЕН.01. Математика	в наличии	в наличии	-
ЕН.02. Экологические основы природопользования	в наличии	в наличии	-
ЕН.03. Химия	в наличии	в наличии	-
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	в наличии	в наличии	-
ОП.02. Физиология питания	в наличии	в наличии	-
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	в наличии	в наличии	-
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	в наличии	в наличии	-
ОП.05. Метрология и стандартизация	в наличии	в наличии	-
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	в наличии	в наличии	-
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	в наличии	в наличии	-
ОП.08. Охрана труда	в наличии	в наличии	-
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	в наличии	в наличии	-
ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	в наличии	в наличии	-
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	в наличии	в наличии	-
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	в наличии	в наличии	в наличии -
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	в наличии	в наличии	-
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	в наличии	в наличии	-
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения	в наличии	в наличии	-
ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар	в наличии	в наличии	-
УП Учебная практика	в наличии	в наличии	-
ПП Производственная практика	в наличии	в наличии	в наличии
ПДП Преддипломная практика			в разработке

Учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам разработаны **по видам организации учебной работы.**

Учебно-методическая документация соответствует требованиям ФГОС по специальности и профессии

Процент обеспеченности учебно-методической документацией, используемой в образовательном процессе – 100%

Выводы:

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса *в целом соответствует* требованиям ФГОС по специальности и профессии

7.3 Программно-информационное обеспечение учебного процесса

В колледже разработаны основные локальные акты и нормативные документы, регламентирующие деятельность по информатизации и внедрению информационно-

коммуникационных технологий: Положение об информационной службе, Положение о сайте колледжа, Положение об электронном учебно-методическом комплексе (ЭУМК) дисциплины, Положение о медиатеке. В целях повышения качества профессиональной подготовки через внедрение ИКТ и создание единого информационного пространства колледжа реализуется **Программа информатизации колледжа** на 2011-2014 гг.

Педагоги колледжа обеспечены средствами вычислительной техники, мультимедиа проекторами и необходимым для работы программным обеспечением, позволяющим обеспечить качество подготовки специалистов.

В колледже действует единая локальная сеть с выделенным файл-сервером (с администрированием разного уровня доступа), выделенная линия доступа в Интернет через прокси - сервер.

Таблица - Программное обеспечение, применяемое в учебном процессе

№ п.п.	Наименование программного продукта	Назначение	Правовое обоснование использования
1.	Microsoft Windows XP	Операционная система	Лицензионное ПО
2.	Microsoft Windows Vista	Операционная система	Лицензионное ПО
3.	Microsoft Office 2003	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
4.	Microsoft Office 2007	Комплект офисных программ	Лицензионное ПО
5.	1С: Предприятие 8. Комплект для высших и средних учебных заведений (сетевая)	Программа для ведения расчетов и формирования отчетов	Лицензионное ПО
6.	Курс кулинария (сетевая)	Программа для автоматизации процесса производства полуфабрикатов и др. пищевой продукции	Лицензионное ПО
7.	easyQuizzy	Программа для создания тестов	Лицензионное ПО
8.	Google Chrome	Веб-браузер	Свободное ПО

Таблица Примеры занятий с мультимедийным сопровождением, разработанные преподавателями

Наименование дисциплины	Ф.И.О. Преподавателя/ мастера	Тема
Микробиология	Кузнецова Н.А.	Пищевая микробиология:
Учебная практика кондитер	Кирпичева Т.Н.	Приготовление бисквитных пирожных

ПМ.05	Кузьмина Л.В.	Приготовление блюд из мяса
ПМ. 08	Лаврентьева А.Ю.	Приготовление изделий из песочного теста

Вывод:

Использование информационно-коммуникационных технологий на уроках теоретического и производственного обучения положительно влияет на обучающихся, способствует повышению познавательного интереса к избранной специальности (профессии); содействует росту успеваемости; формирует навыки самостоятельной продуктивной деятельности; способствует формированию ИКТ - и профессиональных компетенций обучающихся колледжа.

8. Материально-техническая база

Материально-техническая база колледжа сосредоточена в девяти зданиях, общей площадью 8909 кв.м, представленных колледжу в оперативное управление. Колледж имеет необходимое количество учебных кабинетов и лабораторий, а так же учебно-производственных мастерских, перечень которых соответствует учебным планам по реализуемым образовательным программам.

Образовательная инфраструктура колледжа включает:

- четыре учебных корпуса - 6415 кв. м;
- благоустроенное общежитие на 50 мест -890 кв.м;
- спортивный зал - 422 кв.м;
- медпункт - 68 кв. м;
- столовую вместимостью 150 мест - 309 кв.м;
- актовый зал вместимостью 75 мест - 94 кв.м;
- библиотеку - 107кв.м.

В учебном корпусе размещены 23 учебных кабинета, актовый зал (80 мест), спортивный зал, библиотека с читальным залом (20 мест), методический кабинет, оснащенный компьютерной техникой, информационный центр (с доступом к сети Internet), медпункт, учебная гостиная - 334,2 м²

Для обеспечения питанием обучающихся и преподавателей в учебном корпусе располагаются столовая, учебно – производственный магазин (900, 8 кв. м.) на 150 мест. оборудована барная стойка, где размещены: современное барное оборудование, комплект специализированной мебели; приобретен инвентарь (кофемашин, блендер, миксер, слайсер и т.д.)

Обеспеченность учебной площадью на 1 обучающегося студента, приведенного к очной форме обучения, составляет 9,74 кв.м., занятия идут в две смены, (критерий лицензионных требований по гуманитарно-социальным специальностям 8,0 кв.м., по техническим 9,5 кв.м.)

Для наиболее эффективной работы спортивного зала приобретены: фитнес-центр, атлетическая станция, велотренажер, беговая дорожка, новейший спортивный инвентарь (514 ед).

На 100% проведено переоснащение кабинетов современной учебной мебелью (приобретено 439 ед.)

Учебный кулинарный цех (столовая):

производственное оборудование; пароконвектоматы, электрические плиты, холодильное оборудование, машины для обработки овощей, посудомоечная машина, гриль, блинные аппараты, фритюрницы, микроволновые печи, гриль, электрокотлы и кипятильники.

учебный кондитерский цех

производственное оборудование универсальные конвекционные печи для выпечки широкого ассортимента продукции. шкаф расстоечный, пароконвектоматы, холодильное оборудование, тестомесильная машина, просеиватель. роторная печь

Данное оборудование соответствует уровню оснащения наиболее развитых предприятий общественного питания, позволяет обучающимся во время производственной практики приобрести профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС на выпуске готовой продукции.

Лаборатории

Наименование	Оснащение
Физиология питания и санитария, Микробиология, санитария и гигиена.	рефрактометр, кондуктометр, нитратомер, сахариметр - поляриметр, экстракционная установка определения содержания жира, электрический аквадистиллятор, муфельная печь, микроскопы, баня водяная многоместная, фотоколориметр. Организация работы по физико-химическому и микробиологическому контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Метрология и стандартизация	
Товароведение продовольственных товаров	натуральные образцы сырья ККМ Астра; ККМ ЭКР – 3102; ККМ Касби; ККМ ОКА; ККМ Экр 2102; ККМ WAB – 04 RK; ЧПМ Ока 102; ЧПМ Орион 100; ЧПМ Штрих – М; POS –
Техническое оснащение и организация рабочего места	система Штрих – mini POS II 001(ИК) с ШТРИХ – М – ФР –К с денежным ящиком; POS – компьютер «Штрих – mini POS» SLIM (ПК «Штрих – М); Весы CAS SW – 5; Весы с печатью этикеток «Штрих – принт»; Весы фасовочные «ШТРИХ – ПРИНТ» Ф/ 4,5; Сканер штрих – кодов Metrologic MSS 145 RS Eclipse

Материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС и требованиям работодателей для качественной подготовки обучающихся по профессии 260807.01 Повар, кондитер, специальности 260807 Технология продукции ОП в соответствии с основными показателями:

- максимальная задействованность в образовательном процессе
- уровень оснащённости кулинарного и кондитерского цехов соответствует уровню оснащения предприятий общественного питания, позволяет обучающимся во время учебной и производственной практики приобрести профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС на выпуске готовой продукции.
- учебные кабинеты, рабочие места преподавателей оснащены ноутбуками, мультимедийными проекторами

Выводы:

- *существующая материально-техническая база колледжа соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по аккредитуемым специальностям.*
- *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.*

9. Воспитательная работа

Воспитательная работа проводится в соответствии с Конвенцией о правах ребенка, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Стратегической программой развития колледжа, Программой воспитательной деятельности на 2013-2016 гг., Уставом колледжа, Локальными актами.

Работа в группах по направлению обучения Пищевая промышленность строится системно на основании перспективных планов воспитательной работы колледжа, групп, циклограммы работы колледжа.

Преподаватели МЦК принимают активное участие в организации и проведении внеучебной работы с обучающимися: фестивали студенческого творчества, предметные недели, научно-практические конференции, круглые столы с приглашением работодателей, экскурсии на предприятия и др.

Преподаватели МЦК, на которых возложено классное руководство, ежегодно составляют перспективные и календарные планы воспитательной работы группы. Воспитательная работа отражается и в индивидуальных планах работ преподавателей на учебный год. За каждым руководителем закрепляется одна группа, с которой он взаимодействует в течение всего периода обучения.

Поддержка академической активности обучающихся осуществляется в ходе организации кружковой деятельности, индивидуальных занятий с одаренными обучающимися. Большинство обучающихся готовят творческие работы, презентации по различным дисциплинам, выступают с проектами на внутриколледжных, республиканских, конференциях, фестивалях.

С целью поддержки личностного развития обучающихся преподаватели МЦК участвуют в организации мероприятий культурного, спортивного, просветительского плана.

Особое внимание уделяется работе с первокурсниками. Разработан и успешно внедряется алгоритм прохождения адаптационного периода.

Ежегодно в колледже проводится неделя методической цикловой комиссии специальных дисциплин. В течение этого времени проходят открытые уроки, внеучебные мероприятия, где задействованы обучающиеся 1-5 курсов.

Результаты участия обучающихся во внеучебной деятельности в 2012-2013 учебном году отражены в Приложении 17.

Участие в мероприятиях, относящихся к сфере воспитания и молодежной политики (конкурсах, фестивалях, олимпиадах, акциях, соревнованиях и др.) различных уровней (Приложение 18).

Выводы:

Внеучебная работа ведется системно, результативно, используются разнообразные формы организации коллективно-творческой деятельности. Преподавателями, руководителями групп большое внимание уделяется индивидуальной работе с обучающимися, в том числе одаренными, обладающими организаторскими способностями, спортивными данными, стремящимися к творческому, профессиональному самосовершенствованию.

Проводимые мероприятия способствуют личностному развитию, повышению профессионального, интеллектуального и культурного уровней обучающихся,

воспитывают патриотические чувства к Родине, семье, избранной профессии, колледжу, создают ситуации успеха, способствуют созданию в группах, колледже доброжелательной, творческой атмосферы.

Рекомендации.

Уделять большее внимание правовому, экономическому просвещению, развитию предпринимательской деятельности обучающихся старших курсов через участие в республиканских мероприятиях, проектной деятельности, проведению мероприятий, посвященных культуре питания, быта, поведения, экологии.

Развивать систему соуправления, содействовать большему привлечению обучающихся «группы риска» к участию во внеучебной деятельности, спортивных секциях, кружках.

10 Заключение и выводы

Заключение:

- содержание и качество подготовки обучающихся и выпускников образовательного учреждения по УГС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров уровня **соответствует** федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (базовая, углубленная подготовка, профессии 260807.01 Повар, кондитер
- условия реализации профессиональных образовательных программ являются **достаточными**.
- Специальность (профессия) **готовы** к внешней экспертизе.

Рекомендации:

- продолжать оснащение библиотеки колледжа электронными учебниками, в том числе созданными преподавателями колледжа;
- продолжать работу по разработке учебно-методической документации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с ФГОС
- обратить внимание на оформление курсовых работ в соответствии с требованиями Положения об организации выполнения и защиты курсовой работы ГБОУ СПО РМЭ «ТТК».

Председатель комиссии

В.П. Дорофеева

Члены комиссии:

- Наумова Г.В. – заместитель директора по учебно-производственной работе;
- Кузьмина Л.В. – преподаватель, председатель ЦМК кулинарного профиля;
- Захарова Е.А. –старший мастер;
- Лаврентьева Н.Ф. – преподаватель, председатель ЦМК преподавателей гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- Нажвиддинова О.В.- преподаватель, методист;
- Шпилевская Н.С.- преподаватель, методист

Отчет рассмотрен на заседании Педагогического совета колледжа « 24 » октября 2013 г., протокол заседания №17