

Департамент образования и науки Приморского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ЛАЗОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И ТУРИЗМА»
(КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол педагогического
совета № 4 от 30.04.2019 г.

Председатель
педсовета

Г.П. Гирис

**Отчет по самообследованию профессии,
заявляемой для государственной аккредитации
ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер**

2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	3-5
РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА.....	6-20
РАЗДЕЛ III «МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПО- ВАР, КОНДИТЕР.....	21-23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов»	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса»	

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Полное наименование ОУ в соответствии с уставом и свидетельством о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лазовский колледж технологий и туризма» (КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»)

1.2.Юридический адрес: **692980, Приморский край, с.Лазо, ул. Ключевая, д. 22**

1.3.Фактический адрес: **692980, Приморский край, с.Лазо, ул. Ключевая, д. 22**

Телефоны **8(42377) 2-05-85**

Факс: **8(42377) 2-05-85**

E-mail: **pu50@pu50.su**

Сайт: **http://pu50.su/**

1.4.Год установления государственного статуса: **2002 г.**

1.5.Учредитель: **Администрация Приморского края**

1.6. Регистрация устава в МИФНС **в Межрайонной Инспекции Федеральной налоговой службы № 8 по Приморскому краю** от **2014 г.** за государственным регистрационным номером **2142509009267 (ОГРН 1032501024753)**

1.7.Предыдущая лицензия от **03.04.2014 г.** серия **25Л01 № 0000359**

Департаментом образования и науки Приморского края, рег. 29, бессрочно
кем выдана, срок действия

1.8.Действующая лицензия от **29.08.2014 г.** серия **25Л01 № 0000602**

Департаментом образования и науки Приморского края, рег. № 173, бессрочно
кем выдана, срок действия

1.9. Свидетельство о государственной аккредитации от **25.04.2014 г.** серия **25А01 № 0000198**
Департаментом образования и науки Приморского края, рег. №42 до 04.06.2019 г.

кем выдана, срок действия

1.10. Государственный статус (тип, вид): по типу – **бюджетное учреждение** и виду **колледж**

1.11. Филиалы, представительства (место нахождения, адрес): **692998 Россия, Приморский край, п. Преображене, Лазовского района, ул. Морская д.1, Филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лазовский колледж технологий и туризма»**

РУКОВОДИТЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

1.12 Директор: **Гирис Геннадий Петрович, тел. 8(42377) 2-05-85.**

Ф.И.О. полностью, служебный телефон

1.13 Заместитель директора:

по учебно-производственной работе: **Шохрина Галина Семеновна, тел. 8(42377) 2-00-66**

2. Организационно-педагогические условия образовательного процесса

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лазовский колледж технологий и туризма» осуществляет свою деятельность в соответствии с Конституцией РФ, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464, другими законодательными и нормативными актами Российской Федерации, Министерства образования и науки РФ, Правительства РФ, Уставом колледжа, нормативными актами учреждения.

Осуществляемая в колледже подготовка квалифицированных рабочих, служащих позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, реализовывать в рамках контрольных цифр план приема на востребованные профессии, обеспечивать реализацию прав граждан на выбор уровня и содержания получаемого образования в соответствии с их потребностями, возможностями и интересами.

Обучение в колледже создает условия для получения качественной образовательной подготовки к профессиональной деятельности, расширяет возможности в способах реализации образовательных интересов и максимального раскрытия образовательного потенциала личности.

В соответствии с лицензией колледж реализует основную профессиональную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В колледже сформирована эффективная система управления, ориентированная на обучающихся, их родителей, социальных партнеров, создана команда управленцев, выполняющая делегируемые управленческие полномочия.

Сведения о текущем контингенте обучающихся приведены в таблице 1.

Таблица 1
Контингент обучающихся в 2018-2019 учебном году

Код, специальность, квалификация	Уровень, форма получения образования, сроки обучения,	1 курс групп/чел.	2 курс групп/чел.	3 курс групп/чел.	4 курс групп/чел.	Всего групп/чел.
<i>Pредставленная к аккредитации профессия</i>						
43.01.09 Повар, кондитер	Среднее профессиональное образование, очная форма 1 год 10 мес.	1/14	1/26	-	-	2/40
Итого по ОУ		1/14	1/26	-/-	-/-	2/40

Имеющаяся в колледже собственная нормативная и организационно-распорядительная документация соответствует действующему законодательству, Уставу, инструктивно-методическим материалам Министерства образования и науки РФ, Департамента образования и науки Приморского края.

В соответствии с действующими требованиями, для осуществления образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО для государственной аккредитации представлены следующие документы и материалы:

Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа в составе:

1.1.1. Учебный план, пояснительная записка.

1.1.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1.1.3 Контрольно-оценочные средства.

- 1.1.4. Рабочие программы учебных и производственных практик.
- 1.1.5. Программа Государственной итоговой аттестации 2017 г
2. Расписание учебных занятий.
3. Журналы теоретического и производственного обучения.
4. Зачетные книжки обучающихся.
5. Приказ об утверждении тем письменных экзаменационных и выпускных квалификационных работ.
6. Договоры с социальными партнерами на проведение производственной практики
7. Приказы о выходе обучающихся на производственную практику.
8. Приказ о составе Государственной экзаменационной комиссии
9. Внутренние локальные акты по организации образовательного процесса и др.

РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

2.1. Выполнение требований к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный процесс по профессии 43.01.09 Повар, кондитер строится в полном соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.

Обучение по профессии осуществляется с получением обучающимися среднего общего образования. При этом нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

— теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	45 нед.
— учебная и производственная практика	33 нед
— промежуточная аттестация	4 нед.
— государственная итоговая аттестация	1 нед.
— каникулы	13 нед.

При подготовке настоящих Сведений сделан анализ соответствия профессиональных образовательных программ дисциплин, учебной и производственной практик, а также профессиональных модулей и всего комплекса их учебно-методического сопровождения требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В колледже имеются в наличии и разработаны:

- Учебный план.
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
- Программы учебных и производственных практик.
- Программа государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в рабочем учебном плане не превышает 54 часов в неделю, включая все виды учебной работы. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями не превышает 36 часов в неделю. Практикоориентированность профессии составляет 74%, что соответствует действующим требованиям.

В соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации, каждая дисциплина и профессиональный модуль заканчивается видом аттестации: дифференцированный зачет, экзамен.

В колледже все дисциплины рабочего учебного плана методически обеспечены: рабочими программами; комплектом контрольно-оценочных средств, методическими пособиями и указаниями для проведения лабораторно-практических занятий, раздаточным материалом по изучаемым темам дисциплин; тематическими презентациями, современными данными работы профильных предприятий.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Информация о соответствии учебного плана и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, приведена в Таблице 3.

Таблица 3

Соответствие учебного плана и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/ п	Наименование дисциплин / профессиональных модулей учебного плана	Объем в часах (всего, общая трудоемкость)		Год издания учебной программы, авторство	Оценка учебной программы на соответствие минимума содержания ФГОС (соответствует/ не соответствует)	Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/ не соответствует)
		по ФГОС	по рабочему учебному плану			
Общепрофессиональный цикл		378				
1	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	не менее 324 (+38 часов из вариативной части)	42	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
2	Основы товароведения продовольственных товаров		46	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
3	Техническое оснащение и организация рабочего места		50	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
4	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36	Верепчан Л.С. 2017 г.	соответствует	соответствует
5	Основы калькуляции и учета		46	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
6	Охрана труда		32	Верепчан Л.С. 2017 г.	соответствует	соответствует
7	Иностранный язык в профессиональной деятельности		30	Якушенко Е.В. 2017 г.	соответствует	соответствует
8	Информатика в профессиональной деятельности		32	Исакова Р.В. 2017 г.	соответствует	соответствует
9	Безопасность жизнедеятельности		32	Верепчан Л.С. 2017 г.	соответствует	соответствует
10	Физическая культура		32	Тещина Н.А. 2017 г.	соответствует	соответствует
Профессиональные модули		2106				
1.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	не менее 1980 (+ 477 часа из вариативной части)	233	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК 01.01. Организация		36	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует

	приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	47	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	УП 01. Учебная практика	72	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
	ПП 01 Производственная практика	72	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
2.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	619	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК.02.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	59	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	230	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	УП 02. Учебная практика	180	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
	ПП.02 Производственная практика	144	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
3	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	238	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует

	разнообразного ассортимента				
	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	41	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	47	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	УП.03 Учебная практика	72	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
	ПП.03. Производственная практика	72	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
4	ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	286	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	25	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	39	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	УП.04	72	Нуждина Е.Л.	соответствует	соответствует

	Учебная практика		2017 г.		
	ПП.04. Производственная практика	144	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
5	ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	730	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	70	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	294	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует	соответствует
	УП.05 Учебная практика	180	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
	ПП.05. Производственная практика	180	Нуждина Е.Л. 2017 г.	соответствует	соответствует
	ПА.00 Промежуточная аттестация	4 нед.			
	ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация	1 нед.			
	ВК.00 Время каникулярное	13 нед			
ИТОГО					

Таблица 4

**Соответствие содержания подготовки требованиям ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Наименование показателя	Общепрофессиональные дисциплины	Профессиональные модули	Общая оценка
1	Основная профессиональная образовательная программа	соответствует	соответствует	соответствует
2	Учебный план	соответствует	соответствует	соответствует
3	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	соответствует	соответствует	соответствует
4.	Комплект контрольно-оценочных средств	соответствует	соответствует	соответствует

В практике образовательной деятельности колледжа разработаны и успешно используются различные по форме и содержанию средства подготовки обучающихся к профессиональной деятельности. Образовательная программа предусматривает внедрение современных образовательных технологий: практико-ориентированные методы обучения, элементы сетевых и дистанционных (электронные) форм обучения; трансляция опыта тренировок команд Worldskills в массовую практику подготовки кадров по ТОП-50, реализация права проведения демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями Worldskills.

Ставка в такой деятельности делается на подготовку не теоретиков, а практиков, адекватных современным требованиям.

Все теоретические занятия, лабораторные работы и работы в мастерских логически и технологически связаны между собой.

Использование их позволяет получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Выводы:

Разработанная профессиональная образовательная программа и учебно-методическая документация соответствуют требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2. Выполнение требований по срокам освоения основной профессиональной образовательной программы профессии.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, каждый вид профессиональной деятельности обеспечивается учебной и производственной практикой. Объем времени, отводимый на каждый вид практики и его соответствие ФГОС СПО по профессии приведены в таблице 5.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 96 недель, в том числе:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 45 нед.
- учебная и производственная практика 33 нед
- промежуточная аттестация 4 нед.
- государственная итоговая аттестация 1 нед.
- каникулы 13 нед.

В профессиональной подготовке квалифицированных рабочих большую роль играет учебная и производственная практика, которая проводится в колледже и на предприятиях в

соответствии с ФГОС СПО. Для осуществления этой работы в колледже организуются следующие виды деятельности:

- при разработке графика учебного процесса планируется прохождение всех видов практик;
- за обучающимися закрепляется руководитель практики как от колледжа, так и от предприятия;
- перед началом прохождения практики с обучающимися проводится установочная консультация, на которой доводятся до сведения требования, содержание и программа практики, а также проводится инструктаж по технике безопасности;
- руководители практик выдают обучающимся индивидуальные задания на период прохождения практики;
- контроль за прохождением практики обучающихся осуществляется руководителями практики от колледжа, заместителем директора по учебно-производственной работе.
- проведение консультаций с руководителями практик и обучающимися на производстве;
- итоги практики подводятся на экзамене квалификационном, на которую приглашаются преподаватели, члены комиссии, руководители баз практики;
- сбор и анализ отчетов руководителей практики о прохождении практики обучающимися осуществляется заведующим практикой.

С целью организации всех видов практик с предприятиями, организациями и учреждениями в начале учебного года, а также непосредственно перед началом практики, составляются договоры по предоставлению рабочих мест для прохождения практик.

По профессии, представленной к аккредитации, предусмотрено проведение нескольких этапов практик:

- учебная практика;
- производственная практика.

В колледже предусмотрена основная документация по практике:

- учебный план по профессии;
- рабочие программы по практике;
- журналы учета практики;
- договоры с организациями о сотрудничестве по прохождению практики обучающимися;
- приказы директора колледжа о направлении обучающихся на практику и назначении руководителей практики;
- отчеты студентов о прохождении практики.

В рамке рабочей программы по практике, предусмотрены цели и задачи, содержание деятельности обучающихся.

Практика проводится в соответствии с действующими учебными планами и графиком учебного процесса. Количество часов (недель), отведенных для практик всех видов по реализуемой в колледже основной образовательной программе, соответствует требованиям ФГОС СПО.

Система контроля за процессом прохождения практики в рамках реализации ФГОС СПО в колледже выстроена следующим образом:

- заключаются договоры с организациями о сотрудничестве по прохождению практики обучающимися;
- на все виды практики издаются приказы директора колледжа о направлении обучающихся на практику и назначении руководителей практики;
- в журналах учета практики руководителями практики ведется учет посещения и оценивания прохождения всех видов практики обучающимися;
- результатом каждого этапа практики являются отчеты обучающихся о прохождении практики с предоставлением аттестационного листа об уровне освоения ОК и ПК по данному виду деятельности и дневника производственного обучения.

В рамках социального партнерства в целях качественной организации практики между колледжем и организациями заключаются договоры о взаимном сотрудничестве с учреждениями различных организационно-правовых форм.

В результате самообследования выявлено, что организация учебно-производственного процесса и качество подготовки обучающихся по результатам практики соответствует требованиям.

Таблица 5

Соответствие часов (количество недель) всех видов практик требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование вида практики учебного плана	Объем в неделях (часах) (всего)		Год издания программы практики, авторство	Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/не соответствует)
		по ФГОС	по рабочему учебному плану		
1.	УП.01 Учебная практика		2 нед. (72 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
	ПП.01 Производственная практика		2 нед. (72 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
2.	УП. 02 Учебная практика	33 нед.	5 нед. (180 часов)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
	ПП.02 Производственная практика		4 нед. (144 часов)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
3.	УП. 03 Учебная практика		2 нед. (72 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
	ПП.03 Производственная практика		2 нед. (72 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
4.	УП. 04 Учебная практика		2 нед. (72 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
	ПП.04 Производственная практика		4 нед. (144 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
5	УП. 05 Учебная практика		5 нед. (180 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует
	ПП.05 Производственная практика		5 нед. (180 часа)	Дудкина К.Н. 2017 г.	соответствует

Данные о соответствии времени, отводимого на освоение структурных единиц учебного плана ФГОС СПО приведены в таблице 6.

Таблица 6

**Организация учебного процесса и режим занятий ОПОП профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Характеристика ОПОП (нед)	На базе основного общего образования						Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/ не соответствует)	
	очная форма обучения		очно-заочная форма обучения		заочная форма обучения			
	По ФГОС	по рабочему учебному	По ФГОС	по рабочему учебному	По ФГОС	по рабочему учебному		

		плану		плану		плану	
1.Общий срок освоения ОПОП	96	96	—	—	—	—	соответствует
2.Продолжительность теоретического обучения	45	45	—	—	—	—	соответствует
3.Продолжительность учебной и производственной практик	33	33	—	—	—	—	соответствует
3.Продолжительность каникул	13	13	—	—	—	—	соответствует
4.Продолжительность промежуточной аттестации	4	4	—	—	—	—	соответствует
5.Продолжительность ГИА	1	1	—	—	—	—	соответствует

Согласно ФГОС СПО максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Сведения о соответствии объемов освоения ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведены в таблице 7.

Таблица 7
**Объемы освоения ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Характеристика ОПОП (нед)	Аудиторная нагрузка (час.)		Внеаудитор- ная (самосто- ятельная) нагрузка (час.)		Комплекс- ная оценка на соответ- ствие ФГОС СПО (соотв- етствует/ не соотв- етствует)	
	По ФГОС	по рабочему учебному плану	По ФГОС	по рабо- чему учеб ному пла- ну		
	очная форма обучения	очная форма обучения				
1.Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю	54	54	27	27	соотв- етствует	
2. Средний объем аудиторных занятий студента в неделю	36	36	18	18	соотв- етствует	

Вывод:

Разработанная профессиональная образовательная программа в части сроков ее освоения соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Подготовка квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер началась в 2017 г. на базе среднего общего образования.

Результаты промежуточной аттестации обучающихся представлены за период с 2017 г по 2019 уч. г.

Обобщенные результаты промежуточной аттестации обучающихся приведены в таблице 8.

Таблица 8

Обобщенные результаты промежуточной аттестации обучающихся за 2018-2019 уч. г. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ку рс	Учебные дисциплины, профессиональные модули	Итог	
		2018/2019 учебный год	Качество обучения %
1.	МДК 05.01	100	80,7

Перед процедурой прохождения государственной аккредитации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер был проведен контроль остаточных знаний по всему теоретическому курсу, результаты которого приведены в таблице 9.

Таблица 9

**Итоговые данные контроля знаний обучающихся при самообследовании
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

43.01.09 Повар, кондитер		Курс	Кол- во чел.	Итог		Сред- ний балл
№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля			% успеваемо- сти	Каче- ство знаний	
2018/2019 учебный год						
1.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	26	100	76,9	4,0
2.	Основы товароведения продовольственных товаров	1	26	100	76,9	4,0
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	26	100	76,9	4,0
4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2	26	100	88,4	4,2
5.	Основы калькуляции и учета	2	26	100	84,6	4,0
6.	Охрана труда	1	26	100	80,0	4,0
7.	Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский)	2	26	100	69,2	3,8
8.	Информатика в профессиональной деятельности	2	26	100	92,3	4,4
9.	Безопасность жизнедеятельности	2	26	100	88,4	4,1
10.	Физическая культура	2	26	100	84,6	4,0
11.	МДК 01.01	1	26	100	84,6	4,2
12.	МДК 01.02	1	26	100	84,6	4,2

13.	МДК 02.01	1	26	100	100	4,3
14.	МДК 02.02	1	26	100	96,1	4,4
15.	МДК 03.01	1	26	100	100	4,3
16.	МДК 03.02	1	26	100	100	4,3
17.	МДК 04.01	2	26	100	100	4,3
18.	МДК 04.02	2	26	100	100	4,4
19.	МДК 05.01	2	26	100	80,7	3,8
20.	МДК 05.02	2	26	100	92,3	4,0
ИТОГО				4,1	46,7	3,5

С целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в колледже осуществляется учебная и производственная практики.

Учебная и производственная практики являются составной частью каждого профессионального модуля. Для каждой практики разработаны отдельные программы.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки квалифицированных рабочих к выполнению основных трудовых приёмов;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей. Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ 01. - ПМ 05.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, на углубление первоначального практического опыта обучающегося, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Социальные партнёры приведены в таблице 10.

Таблица 10

Социальными партнерами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер колледжа являются:

№ п/п	Наименование организации – базы практики	Срок договора о предоставлении базы практики	Профессия
1.	КГКУ «Центр содействия семейному устройству» пгт Преображене	2019 г.	Повар, кондитер
2.	МБОУ Преображенская средняя об-	2019 г.	Повар, кондитер

	шебобразовательная школа № 11, корпус № 1, 2		
3.	ООО «Приморск» филиал №1 пгт Преображение ул. Портовая, столо- вая	2019г.	Повар, кондитер

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация имеет продолжительность 1 неделю. Порядок проведения ГИА определяется Положением о ГИА и Программой ГИА по специальности.

Вывод:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

2.4. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

2.4.1 Одной из главных задач библиотеки на современном этапе является тесная взаимосвязь информационно-библиотечного обслуживания, образовательного, научного процессов колледжа. Библиотека - поставщик информационных ресурсов для обучающихся, преподавателей и сотрудников колледжа. Колледж обеспечивает обучающихся основной учебной и учебно-методической литературой, учебными пособиями, периодическими изданиями, необходимыми для осуществления образовательного процесса по всем дисциплинам. Книжный фонд библиотеки формируется в соответствии с информационными потребностями обучающихся. Обучающиеся обслуживаются в библиотеке общей площадью 50,8 кв.м., имеется читальный зал, совмещенный с абонементом для работы с редкими изданиями, справочной литературой и периодическими изданиями. В читальном зале есть сеть компьютеров с доступом в интернет. Имеется один сканер и принтер. Читальный зал имеет 10 посадочных мест. Библиотека открыта для обучающихся с 9:00 до 17:00, кроме выходных дней.

Функциональной задачей библиотеки является обеспечение учебного процесса разного рода учебной литературой и вспомогательной информацией. В читальном зале имеются книжные выставки, стенды с информацией для обучающихся. В библиотеке имеется 8 наименование подписных периодических изданий. Фонд читального зала и абонемента - многоотраслевой. В нем представлена учебная, научная, художественная и справочная литература, учебные пособия, энциклопедии. На данный момент общий фонд библиотеки колледжа 3542 экземпляров, из которых учебная литература - 2410 экземпляров, учебно-методическая - 117 экз., художественная литература, отраслевые и языковые словари, энциклопедии и др. Количество читателей библиотеки составляет 104 обучающихся, преподавателей и сотрудников - 37 чел.

При комплектовании фонда учебной литературой предпочтение отдается изданиям ФГУ «ФИРО». Книжный фонд библиотеки по мере возможности обновляется. Его формирование происходит в соответствии с нормами обеспеченности учебной литературой, с реко-

мендательными списками примерных программ и с информационными потребностями пользователей. Производится списание устаревшей литературы.

Наряду с основной и учебно-методической литературой библиотека располагает фондом дополнительной литературы, который включает в себя официальные, справочные и периодические издания. Этот фонд используется для самостоятельной работы, при написании рефератов, докладов, курсовых работ. На сегодняшний день книжный фонд библиотеки включает в себя 54 электронных пособия, которыми имеют возможность пользоваться преподаватели и обучающиеся.

В новом учебном году с вновь принятными обучающимися проводятся ознакомительные беседы, на которых они узнают о структуре фонда библиотеки, возможностях читального зала и знакомятся с правилами пользования библиотекой (правами и обязанностями). При записи в библиотеку студенты знакомятся с ответственностью, которую они несут, нарушая правила пользования библиотекой.

Как культурный центр библиотека колледжа ведёт просветительскую работу, направленную на всестороннее развитие личности, повышение уровня профессиональных знаний. Библиотека колледжа работает по плану, частью которого является методическая и воспитательная работа.

2.4.2. Программно-информационное обеспечение образовательного процесса

Информатизация образовательного процесса в современных условиях является необходимым направлением развития и представляет собой комплекс мероприятий по внедрению во все сферы деятельности колледжа информационных технологий как совокупности программно-технических средств вычислительной техники, а также приемов, способов и методов их применения при выполнении функции сбора, хранения, обработки, передачи и использования информации.

В настоящее время автоматизирована работа кадровой службы, приемной комиссии и бухгалтерии. Актуальным остается вопрос автоматизации работы библиотеки, учебно-методической и воспитательной служб, административно-хозяйственной части.

Использование ИКТ в образовательном процессе условно можно разделить на подпроцессы:

- использование ИКТ обучающимися;
- использование ИКТ инженерно-педагогическим составом;
- использование ИКТ административным персоналом.

Для реализации использования ИКТ этими категориями на современном уровне, осуществлена следующая модель:

1. Подготовка учебно-методической службой информатизации необходимой документации и плана работ для обеспечения условий формирования информационной культуры участников образовательного процесса, адекватной современному уровню развития информационных технологий, повышение мотивации к освоению новых ИКТ, непосредственное освоение и получение новых знаний в области информационных технологий

2. В соответствии с документацией и планом работ профессиональная подготовка обучающихся с формированием ИКТ - компетентного профессионально-ориентированного выпускника.

3. В соответствии с документацией и планом работ повышение квалификации преподавателей.

Повышение профессионального мастерства преподавателей в области ИКТ является одной из приоритетных направлений на сегодняшний день. ИКТ-грамотный на современном уровне инженерно-педагогический состав будет подходить к подготовке учебного материала с принципиально новых позиций. Использование интерактивных технологий в образовательном процессе будет нормой для ИКТ-грамотного преподавателя. Для подготовки высококвалифицированного инженерно-педагогического состава построена следующая иерархическая схема повышения квалификации:

1. Овладение современными прикладными офисными программами и приложениями

для подготовки наглядных и раздаточных материалов для учебных занятий (предполагается, что любой педагог имеет начальную подготовку по работе с ПК).

2. Использование в полной мере имеющихся аппаратно-программных средств.

3. Обучение работе на вновь приобретенных аппаратно-программных комплексах.

4. Общение в сетевых сообществах и привлечения средств Интернет для эффективной подачи учебного материала.

5. Формирование электронного портфолио преподавателя.

В колледже разработан и поддерживается сайт по адресу <http://pu50.su/>. На сайте размещена информация об образовательной, культурной, спортивной жизни колледжа, а также представлена различная справочная информация для студентов, сотрудников, абитуриентов и выпускников. В настоящее время сайт колледжа носит информационный характер.

В колледже используется современный парк компьютеров и оргтехники, достаточный для реализации образовательного процесса на современном уровне. Он включает в себя 39 компьютеров, 16 из которых используется в учебном процессе. В колледже имеется доступ к сети Internet.

На сайте колледжа организованы различные информационные разделы для размещения служебной, управлеченческой и учебно-методической информации (расписание, контингент, учебные планы, программы, текущая и итоговая аттестация студентов, методические рекомендации и методические разработки, кадры).

Компьютерная база колледжа насчитывает 39 компьютеров, 10 мультимедийных проекторов, 6 принтеров, 2 сканера, 2 многофункциональных устройства. В колледже действует компьютерный класс, все компьютеры в нем оснащены лицензионным программным обеспечением и объединены в единую локальную сеть. Помещение соответствует нормам и правилам СанПиН. Все помещения оборудованы средствами пожаротушения, и соответствуют правилам и нормам пожарной безопасности. Систематически, согласно плану-графику, выполняются работы по профилактике и техническому обслуживанию вычислительной техники.

Обучающиеся используют информационные ресурсы для подготовки к занятиям, при выполнении заданий по самостоятельной работе. Во время защиты проектных работ используются мультимедийные презентации, базы данных. Также информационные ресурсы используются для организации мероприятий во внеурочное время в рамках социальных проектов. Созданное образовательное пространство соответствует потребностям современного общества, потребностям работодателей.

Систематическое применение ИКТ в образовательном процессе позволяет преподавателю организовать разные формы учебно-познавательной деятельности. ИКТ применяются как средство доступа к учебной информации, обеспечивающее возможности поиска, сбора и работы с источниками, в том числе в сети Интернет, а также как средство доставки и хранения информации.

Применение презентаций на занятиях позволяет повысить качество обучения и усилить образовательный эффект. Систематическое применение ИКТ позволяет реализовать дифференцированный подход к обучающимся с разным уровнем учебных возможностей.

Вывод:

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса, а также уровень информатизации колледжа соответствуют требованиям ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер

2.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Кадровое обеспечение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют штатные преподаватели - 5 человек, внешние совместители – 1 чел. 4 педагогических работника имеют высшее профессиональное образование, 2 - среднее профессиональное.

Таблица 12

№ п/п	Показатель	23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей	
		Кол-во (чел.)	%
1.	Общая численность преподавателей (сумма 2,3,4,5 строки) из них:	6	100
2.	штатные преподаватели	5	83
3.	мастера производственного обучения	1	16,7
4.	внешние совместители	1	16,7
5.	внутренние совместители	0	0
6.	преподаватели с учеными степенями: Из них: кандидатов наук докторов наук	0	0
7.	Имеют высшее профессиональное образование	4	66,7
8.	Имеют среднее профессиональное образование	2	33,3
9.	Имеют высшую и первую квалификационную категорию	1	16,7
10.	Средний возраст преподавателей	52,8	0
11.	Общий стаж работы штатных преподавателей: Стаж работы до 10 лет Стаж работы от 11 до 20 лет Стаж работы более 20 лет	1 0 4	20 0 80
12.	Наличие вакансий	0	0

РАЗДЕЛ III МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цель деятельности:

Улучшение качества обучения, подготовки квалифицированных рабочих, служащих, адаптированных в современных экономических условиях в соответствии с ФГОС профессий ТОП-50

Задачи деятельности:

- 1) совершенствование нормативно-правового обеспечения, регламентирующего реализацию ФГОС профессий ТОП-50, учебно-методического обеспечения основных профессиональных образовательных программ ПКРС, фондов оценочных средств;
- 2) активное внедрение в учебно-методический процесс инновационных технологий передачи знаний,
- 3) совершенствование учебно-методической базы (модернизация УМК, презентаций в соответствии с ФГОС ТОП-50);
- 4) создание мотивационных условий педагогической деятельности через повышение квалификации, профессиональной переподготовки, аттестации педагогических работников с учетом требований профессионального стандарта «Педагога профессионального образования, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Методическая работа в колледже представляет собой комплекс практических мероприятий, базирующийся на достижениях науки, передового педагогического опыта, результатов совместной деятельности с социальными партнерами и направленный на всестороннее повышение компетентности и профессионального мастерства каждого преподавателя. Единая система организации методической работы в колледже включала и включает в себя деятельность Педагогического, работу предметно-цикловых комиссий, административных совещаний. Вся методическая работа реализовывалась по трём основным направлениям: научно-методическому, учебно-методическому и организационно-методическому

Учебно-методическая работа была направлена на составление и ежегодное обновление рабочих программ по вновь вводимым дисциплинам и профессиональным модулям, видам практик, их согласование между собой в рамках отдельной профессии; разработку и обновление учебных материалов по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с требованиями к уровню подготовки квалифицированных рабочих; участие преподавателей в теоретических и научно-практических семинарах по вопросам педагогики, психологии, новым достижениям в науке по вопросам педагогики и воспитания обучающихся, методики проведения отдельных видов учебных занятий; выявление и обобщение передового положительного опыта учебной, воспитательной, методической и экспериментальной работы отдельных преподавателей

В КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма» подготовку квалифицированных рабочих, служащих осуществляет коллектив высокопрофессиональных педагогов. Общая численность педагогов составляет 15 человек. В соответствии с планом повышения квалификации педагогических и руководящих кадров колледжа, педагогические работники ежегодно повышают квалификацию по современным направлениям развития образования и науки, по внедрению ФГОС, раз в три года проходят стажировки на предприятиях края.

Учебно-методические материалы передового опыта педагогического коллектива колледжа по ОПОП и методические разработки

Таблица 13

№ п/п	Название учебно-методических материалов (методической раз-)	Назначение, область приме-нения	Автор (авторы) материалов (раз-работки)	Кем и когда, рас-смотрены и одобре-ны
-------	---	---------------------------------	---	---------------------------------------

	работки)			
2018-2019 уч. год				
1	Методическая разработка «Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей».	Применяется при реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер»	Дудкина К.Н.	Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения
2	Методическая разработка «Приготовление блюд из овощей» по учебной практике	Применяется при реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер»	Нуждина Е.Ю.	Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения

Методические материалы по внеурочной деятельности

№ п/п	Название учебно-методических материалов (методической разработки)	Назначение, область применения	Автор (авторы) материалов (разработки)	Кем и когда рассмотрены и одобрены
2017 год				
1	Поход на Еламовские водопады, с участниками горячих точек	Внеклассная деятельность	Тещина Н.А. Анискович Д.А.	
2	Презентация «Профессия - Повар»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет
3	Классный час «Здоровый образ жизни»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет
2018 год				
4	Презентация «Сервировка стола»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет
5	Презентация «Приготовление ролл»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет
6	Классный час «Кухни народов мира»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет
2019 год				
7	Классный час «Профилактика и предупреждение дорожно-транспортного травматизма»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет
8	Посещение выставки мариниста В.И. Шиляева	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н. Карпушенко Н.В.	Методический совет
9	Презентация «Сладкие блюда»	Внеклассная деятельность	Дудкина К.Н.	Методический совет

Сведения о создании условий для систематического повышения квалификации педагогических работников.

Источниками информации являются: учебные планы, приказы об установлении учебной нагрузки, личные дела педагогических работников. Сведения отражаются в таблице 14

Таблица 14

№ п/п	Число педагоги-	Число педагогиче-	Доля педагогиче-
-------	-----------------	-------------------	------------------

	ческих работников, обеспечивающих реализацию ОПОП	ских работников, повышавших квалификацию, прошедших профессиональную переподготовку в течение последних 5 лет путем обучения и (или) стажировки в образовательных учреждениях дополнительного профессионального образования, в высших учебных заведениях и иных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации	ских работников, повышавших квалификацию, прошедших профессиональную переподготовку в течение последних 5 лет путем обучения и (или) стажировки в образовательных учреждениях дополнительного профессионального образования, в высших учебных заведениях и иных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации, %
1	3	4	5
43.01.09 Повар, кондитер	6	5	83

Цель работы на учебный год: устойчивое развитие колледжа как современного образовательного учреждения, предназначенного для кадрового обеспечения образовательных учреждений различных типов и видов, на основе повышения качества образовательного процесса, развития интеллектуальных и материальных ресурсов, расширения интеграционного взаимодействия колледжа с социальными партнерами.

Задачи:

1. Создание условий для подготовки конкурентоспособных педагогических кадров с высоким уровнем общих и профессиональных компетенций.
2. Создание условий для сохранения здоровья обучающихся, внедрения здоровьесберегающих образовательных технологий.
3. Развитие кадрового потенциала педагогических работников.
4. Реализация основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО.
5. Повышение уровня информатизации образовательной деятельности.

Содержание методической работы ориентировано на разработку и реализацию основных профессиональных образовательных программ, отвечающих требованиям ФГОС СПО.

На заседаниях Педагогического совета и методических объединений преподавателей колледжа рассматриваются актуальные вопросы по реализации ФГОС СПО:

- учебно-методическое обеспечение образовательного процесса,
- современные подходы к формированию профессиональной успешности преподавателей и обучающихся,
- модульно - компетентностный подход.

Преподаватели колледжа принимают активное участие в научно-практических конференциях разного уровня, ведут работу по подготовке и изданию учебно-методических материалов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результаты экспертизы позволяют сделать следующий вывод: содержание и качество подготовки обучающихся по заявленной для государственной аккредитации основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер, соответствует федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.

Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

(ст. 18 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»

Раздел 1. Обеспечение образовательного процесса печатными и (или) электронными учебными изданиями (учебники и учебные пособия), методические и периодические издания по заявленным к лицензированию образовательным программам

Н п/п	43.01.09 Повар, кондитер	Объем библиотечного фонда учебной и учебно-методической литературы. Периодические издания.	
		название, издательство, год издания	количество экземпляров литературы на одного обучающегося см.*
1	2	3	4
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: изд. центр «Академия», 2018 г.	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров, М.: изд. центр «Академия», 2018 г.	1
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Счесленок Л. Л. Организация обслуживания, М.: изд. центр «Академия», 2018 г.	1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Хабибулин А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014. – 336с.: ил. – (Профессиональное образование)	1
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И. И. Основы калькуляции и учета, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.	1
ОП.06	Охрана труда	Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания, М.: изд. центр «Академия», 2018 г.	1
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания – English for students in service sector, tourism, and hospitality / И.П. Агабекян. – Изд. 2-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.	1

ОП.08	Информатика в профессиональной деятельности	Цветкова М.С. Информатика : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 .	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.	1
ОПЦ. 10	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018.	0,1
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Андронов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.1, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андронов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.3, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андронов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.4, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p>	1 1 1 1

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, М.: изд. центр «Академия», 2017г.</p> <p>Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов. Практикум, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Потапова И. И. Блюда из рыбы и морепродуктов, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц творога, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Андрюсов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.1, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андрюсов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.3, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андрюсов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.4, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p>	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
-------	---	---	--

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Потапова И. И. Блюда из рыбы и морепродуктов, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.1, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.3, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.4, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p>	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Синицина А. В. Приг, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, М.: изд. центр «Академия», 2017 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.1, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.3, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.4, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p>	1 1 1 1 1
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации х/бул., мучных кондитерских изделий, М.: изд. центр «Академия», 2017 г</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.1, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение профессии Повар ч.3, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p> <p>Андросов В. П. Производственное обучение, М.: изд. центр «Академия», 2016 г.</p>	1 1 1 1

Раздел 2. Обеспечение образовательного процесса электронными образовательными и информационными ресурсами

№ п/п	Наименование образовательной программы	Наименование и краткая характеристика информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных; цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам.)	Количество экземпляров, точки доступа
	Предметы, дисциплины, модули в соответствии с учебным планом		
1	2	3	4
1.	43.01.09 Повар, кондитер		
	П 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
	ОП 00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.05	Основы калькуляции и учета	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.06	Охрана труда	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.08	Информатика в профессиональной деятельности	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа

ОПЦ. 10	Физическая культура	www.edu.ru/modules.php . - Каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия.	1 экз., 1 точка доступа
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	http://smachno.ua — Кулинарный портал Смачно. http://izum.darievna.ru/ - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы http://www.chefalex.ru/ —А. Селезнев http://gotov-doma.ru/ -Готовь дома! http://kuking.net/10.htm -Полезные советы по кулинарии от kuking.net http://lublugotovit.ru/ -Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты http://www.myrecepts.com/ - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.	1 экз., 1 точка доступа
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	http://smachno.ua — Кулинарный портал Смачно. http://izum.darievna.ru/ - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы http://www.chefalex.ru/ —А. Селезнев http://gotov-doma.ru/ -Готовь дома! http://kuking.net/10.htm -Полезные советы по кулинарии от kuking.net http://lublugotovit.ru/ -Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты http://www.myrecepts.com/ - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.	1 экз., 1 точка доступа
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	http://smachno.ua — Кулинарный портал Смачно. http://izum.darievna.ru/ - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы http://www.chefalex.ru/ —А. Селезнев http://gotov-doma.ru/ -Готовь дома! http://kuking.net/10.htm -Полезные советы по кулинарии от kuking.net http://lublugotovit.ru/ -Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты http://www.myrecepts.com/ - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.	1 экз., 1 точка доступа

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	http://smachno.ua — Кулинарный портал Смачно. http://izum.darievna.ru/ - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы http://www.chefalex.ru/ —А. Селезнев http://gotov-domu.ru/ -Готовь дома! http://kuking.net/10.htm -Полезные советы по кулинарии от kuking.net http://lublugotovit.ru/ -Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты http://www.myrecepts.com/ - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.	1 экз., 1 точка доступа
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	http://smachno.ua — Кулинарный портал Смачно. http://izum.darievna.ru/ - рецепты и статьи, мастер-классы, полезные советы http://www.chefalex.ru/ —А. Селезнев http://gotov-domu.ru/ -Готовь дома! http://kuking.net/10.htm -Полезные советы по кулинарии от kuking.net http://lublugotovit.ru/ -Люблю готовить!!! Кулинарные рецепты http://www.myrecepts.com/ - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.	1 экз., 1 точка доступа

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Справка о педагогических и научных работниках

КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»

наименование организации

Филиал КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»

наименование филиала организации (при лицензировании филиала)

Н п/п	Наименование образовательной программы Предметы, дисциплины, модули в соответствии с учебным	Характеристика педагогических работников						
		фамилия, имя, отчество, должность по штатному	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании.	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалифика-	стаж педагогической (научно-педагогической) работы	всего	в т.ч.	основное место работы, должность

	планом	расписанию	Сведения о повышении квалификации (стажировке)	ционная категория		всего	в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)		внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	43.01.09 Повар, кондитер								
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Верепчан Л.С., преподаватель	Государственный педагогический институт, г. Гурьев, Учитель истории 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования. Безопасность жизнедеятельности» с присвоением квалификации «Преподаватель безопасности жизнедеятельности»).		53	52	16	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ОП.06	Охрана труда	Верепчан Л.С., преподаватель	Государственный педагогический институт, г. Гурьев, Учитель истории 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования. Безопасность жизнедеятельности» с присвоением квалификации «Преподаватель безопасности жизнедеятельности»).		53	52	16	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Якушенко Е.В., преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - английский и китайский языки, учитель английского и китайского языков 2019 г. ООО «Столичный учебный центр»		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.08	Информатика в профессиональной деятельности	Исакова Р.В., преподаватель	Дальневосточный государственный университет, математика, преподаватель, математик	высшая	27	27			внешний совместитель
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Верепчан Л.С., преподаватель	Государственный педагогический институт, г. Гурьев, Учитель истории 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования. Безопасность жизнедеятельности» с присвоением квалификации «Преподаватель безопасности жизнедеятельности»).		53	52	16	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.10	Физическая культура	Тещина Н.А., преподаватель	Спасское педагогическое училище г. Спасск-Дальний, учитель физической культуры 2014 г. ГОАУ ДПО ПК ИРО Приморский краевой институт развития образования.		39	36	9	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дудкина К.Н., преподаватель	Сибирский университет потребительской кооперации, г. Новосибирск, инженер-технолог. 2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)». 2019 г. World Skills		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
УП	Учебная практика	Нуждина Е.Л., мастер производственного обучения	Владивостокский морской рыбопромышленный колледж, г. Владивосток, технолог		1	1	1	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПП	Производственная практика								

Дата заполнения "29" апреля 2019г.

Директор
руководитель образовательной
организации

подпись

Гирис Геннадий Петрович

фамилия, имя, отчество

М.П.