



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

**специальности 260807 Технология продукции
общественного питания
(базовой подготовки)**

квалификация: техник-технолог

Владивосток 2014

Председатель комиссии

Директор колледжа КСД ВГУЭС

Д.В. Кузнецов

Члены комиссии:

Гаффоров Ж.С. – заместитель директора комбината студенческого питания ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет»;

Мокшина И.В. – председатель ЦМК Технологии и сервиса в общественном питании;

Шекеро Н.Э. – преподаватель междисциплинарных курсов.

Отчет рассмотрен на заседании Педагогического совета колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС «27» июня 2014 года.

Протокол заседания № 7

Содержание

- 1 Общие сведения о специальности 260807 Технология продукции общественного питания
Сведения по основной профессиональной программе
 - 1.1 Структура и сроки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.2 Контингент обучающихся по специальности
 - 2 Структура и содержание подготовки выпускников по специальности
 - 2.1 Организация учебного процесса очной формы обучения
 - 2.1.1 Формы обучения, база приема на обучение, сроки обучения
 - 2.1.2 Организация теоретического обучения
 - 2.1.3 Организация практического обучения
 - 2.1.4 Использование инновационных методов в образовательном процессе
 - 2.2 Организация учебного процесса заочной формы обучения
 - 3 Качество подготовки выпускников специальности
 - 3.1 Оценка уровня подготовки абитуриентов (при приеме на обучение)
 - 3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля
 - 3.3 Организация выполнения и защиты курсовой работы
 - 3.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования
 - 3.5 Государственная итоговая аттестация выпускников
 - 4 Обеспечение условий реализации образовательного процесса
 - 4.1 Кадровое обеспечение подготовки специалистов
 - 4.2 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение
 - 4.2.1 Обеспечение образовательного процесса по ОПОП учебной и учебно-методической литературой
 - 4.2.2 Программно-информационное обеспечение учебного процесса
 - 4.2.3 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями
 - 4.3 материально-техническая база
 - 5 Воспитательная деятельность
 - 6 Документация по учебной работе
 - 7 Материалы аттестации
 - 8 Сведения о материально-техническом обеспечении реализуемых в структурном подразделении образовательных программ
 - 9 Договоры с социальными партнерами
 - 10 Трудоустройство выпускников
 - 11 Планирование работы структурного подразделения
- Заключение и выводы

1 Общие сведения о специальности 260807 Технология продукции общественного питания

1.1 Сведения по основной профессиональной программе 260807 Технология продукции общественного питания

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 260807 Технология продукции общественного питания реализуется в структуре Владивостокского государственного университета экономики и сервиса (ВГУЭС) – Колледж сервиса и дизайна (КСД) по программе базовой подготовки на базе основного общего образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от «22» июня 2010 года.

Начало подготовки по данной специальности в КСД осуществляется с 1997 года. Традиционно набор и выпуск по специальности проводится ежегодно в количестве 25-50 чел. на базе основного общего образования по очной форме обучения по бюджетному финансированию. По заочной форме обучения - на базе среднего общего образования.

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

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

Специальность курирует цикловая методическая комиссия Технологии и сервиса в общественном питании.

Нормативным основанием для разработки и реализации ППССЗ по специальности на 2013-14 уч. год являются:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от «22» июня 2010 года;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования;

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

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

Реализация освоения ППССЗ осуществляется на основе нормативных документов, разработанных МОН РФ в обеспечение действия нового ФЗ «Об образовании»:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МОН РФ от 14 июня 2013 г. **№ 464**);

- Положение о **практике** обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. **№ 291**);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МОН РФ от 16 августа 2013 г. **№ 968**);

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от «22» июня 2010 года:

- в результате освоения ПП по 260807 Технология продукции общественного питания *базовой подготовки* выпускник должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- Организация работы структурного подразделения
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Структура и сроки основной профессиональной образовательной программы

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности по очной форме получения образования, и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1

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

Трудоемкость освоения ППССЗ базовой подготовки, согласно ФГОС составляет

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2160
Учебная практика	28	576
Производственная практика (по профилю специальности)		432

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	

Трудоемкость освоения ППССЗ заочной формы обучения базовой подготовки, согласно учебного плана

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	134	640
Самостоятельная работа		3734
Учебная практика	16	
Производственная практика (по профилю специальности)	12	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	27	
Итого:	199	4374

При обучении на базе основного общего образования срок освоения ОП увеличен на 39 нед. (при обязательной нагрузке 36 час. в нед., в том числе 2 нед. промежуточная аттестация и 11 нед. каникулярное время. В учебных планах 2011, 2012, 2013г.г. общеобразовательный цикл (блок) дисциплин запланирован на 1 год обучения, а в УП 2014 г. на 2 года с учетом новых требований нормативных документов. При этом трудоемкость блока дисциплин (предметов) не изменилась – 1404 час. обязательной аудиторной нагрузки.

Образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда и утверждена колледжем.

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

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

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

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя следующие учебные циклы:

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

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

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

Соотношение теоретического и практического обучения (**практикоориентированность**) по специальности базового уровня подготовки составляет 62,3% (*норма для ПП СПО – базовой подготовки – 50-65%*)

Практикоориентированность 64,7 % *определена по формуле:*

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП} + \text{КР}}{\text{УНобяз} + (\text{УП} + \text{ПП}) + \text{ПДП}} \times 100\% = 62,3\%$$

Где:

ЛПЗ – 1352 часа, УП-576 час, ПП – 432 час, ПДП – 144 час, КР – 30 час, УНобяз – 2916 час

Форма текущей и промежуточной аттестации установлены в учебном плане в соответствии с рекомендациями МОН РФ

Таблица 3

Формы промежуточной аттестации	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого за весь период обучения	Норматив
Экзаменов (без учета физ. культуры)	6	3	8	4	21	Не более 8 за курс
Дифференцированных зачетов (без учета физ. культуры)	10	6	10	10	36	Не более 10 за курс
Текущая аттестация, в т. ч. курсовая работа	7	5	8	3	23	

Вариативная часть 864 часа составляет 30% и распределена на расширение общих и профессиональных компетенций путем увеличения обязательной составляющей ФГОС и введения новых дисциплин и профессионального модуля в циклы. (табл.4)

Распределение обязательной и максимальной нагрузки вариативной части Таблица 4

Наименование циклов	Вариативная часть		Обязательная часть ОПОП
	Обязательная	Максимальная	По ФГОС Обяз/Макс
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл ОГСЭ	118	177	420/630
<i>Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части:</i>		31	
<i>Введение новых дисциплин:</i>			
Русский язык и культура речи	64	80	
Психология общения	54	66	
Математический и общий естественнонаучный цикл ЕН	42	63	208/312
<i>Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части:</i>	42	63	
Экологические основы природопользования	10	16	
Химия	32	47	
Профессиональный цикл	704	1056	1424/2136

Общепрофессиональные дисциплины	ОП	189	283	416/624
Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части:		81	127	
Введение новых дисциплин:		108	156	
Бухгалтерский учет в общественном питании		60	84	
Оборудование предприятий общественного питания		48	72	
Профессиональные модули	ПМ	515	773	1008/1512
Увеличение объема времени, отведенного на модули обязательной части:		443	665	
Введение новых дисциплин:		72	108	
Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания		72	108	
ИТОГО		864	1296	2052/3078
Всего часов обучения по циклам ОПОП: обязательная – 2916; максимальная 4374, что соответствует ФГОС.				
80% вариатива отведено на профессиональный цикл, из которых 60% - на профессиональные модули				

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

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

В таблице 5 приведены значения критериев, определенных федеральным государственным образовательным стандартом по специальности, и фактические значения критерия согласно рабочему учебному плану

Наименование показателя	ФГОС СПО 120714	Рабочий учебный	Отклонение в %
1. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы, нед. (2-4 курсы обучения)	147 неделя	147 неделя	0%
2. Продолжительность			
- теоретического обучения, включая лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование)	81недель	81 неделя	0%
- учебной и производственной (по профилю специальности) практик	28 недель	28 недель	0%
- производственной практики (преддипломной)	4 недели	4 недели	0%
- промежуточной аттестации (экзаменационных сессий)	5недели	5 недели	0%
- государственной итоговой аттестации	6 недель	6 недель	0%
- каникулярное время	23 недели	23 недели	0%
3. Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы	54 час.	54 час.	0%
4. Средний объем аудиторных занятий студента в неделю (очная форма обучения),	36 час.	36 час.	0%

5. Объем часов на консультации в учебном году (на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования) (очная форма получения образования)	100 час.	100 час.	0%
6. 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%

Таблица 5

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

Набор (прием) на специальность **260807 Технология продукции общественного питания** проводился до 2012 по результатам ГИА. Средний балл при поступлении составлял 53 баллов в 2011 г. и 55 баллов в 2012 г.

В 2013 году в связи с введением нового ФЗ «Об образовании в РФ» (п.4. ст.111 прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования **осуществляется на общедоступной основе**. Прием на обучение ежегодно осуществлялся в рамках контрольных цифр набора по бюджетному финансированию.

Ежегодный контингент по специальности в соответствии с статотчетностью СПО-1 составил по очной форме обучения:

2011 г.- 172 чел., 2012 г. - 202 чел., 2013 г. - 174 чел., 2014 г. – 152 чел (см. таблицу 6) по заочной форме обучения 2011г- 18 чел.,2012г.-61 чел, 2013 г.-89чел., 2014г.-52 чел (см. таблицу 6-а)

Таблица 6

	Контингент на приеме	Контингент обучающихся по специальности	Выпуск по специальности	Потеря контингента / причина ОСЖ/НУП/НПЗ/ОИГА
2011 г.	55	172	4	11/3/0/1
2012 г.	50	202	16	20/3/7/0
2013 г.	30	174	27	8/2/12/0
2014 г.	28	152	16	5/3/0/0
2015 г.			ожидаемый 49	

Таблица 6-а

	Контингент на приеме	Контингент обучающихся по специальности	Выпуск по специальности	Потеря контингента / причина ОСЖ/НУП/НПЗ/ОИГА
2011 г.	16	18	13	0/0/2/0

2012 г.	16	61	10	1/0/2/0
2013 г.	15	89	0	1/0/0/2
2014 г.	0	52	26	3/0/5/1
2015 г.			ожидаемый 16	

Где: ОСЖ – отчислен по собственному желанию, НУП – отчислен за невыполнение учебного плана; НПЗ – отчислен как не приступивший к занятиям; ОИГА – отчислен как не сдавший государственную итоговую аттестацию

Выводы:

В рабочем учебном плане, 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.

Фактическое значение общего количества часов теоретического обучения, объем учебной нагрузки по циклам дисциплин **соответствует** требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности. 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.

Заключение: Структура основной профессиональной образовательной программы, продолжительность обучения по учебным циклам, сроки освоения **соответствуют** требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

2. Структура и содержание подготовки выпускников по специальности

2.1 Организация учебного процесса очной формы обучения

Образовательная программа реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

2.1.1 Формы обучения, база приема на обучение, сроки обучения

Форма обучения по специальности **260807 Технология продукции общественного питания** – очная, заочная. База обучения – основное общее образование. Сроки обучения 3г.10 мес. на базе среднего общего образования соблюдены.

Образовательная деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования **организуется** в соответствии с утвержденными образовательной организацией учебными планами, календарными учебными графиками, в соответствии с которыми составляются расписания учебных занятий по каждой специальности среднего профессионального образования.

Учебный процесс организован с 6-ти дневной аудиторной нагрузкой с соблюдением нормативных требований – 36 час. в неделю аудиторной учебной нагрузки (как теоретического так и практического обучения). Максимальное количество в неделю – 54 часа.

Все учебные занятия фиксируются в журналах учебных занятий. Проверка журналов учебных занятий показала, что журналы ведутся в соответствии с «Методическими рекомендациями по ведению журналов учебных занятий» систематически проверяются

заведующими отделениями, заместителем директора колледжа по учебной работе.

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.

Начало учебного года – 1 сентября. Окончание – в соответствии с графиком учебного процесса – 28-30 июня. Каникулы 34 недели распределены: в зимний период с 31 декабря 2 нед., (совпадают с общероссийскими), летние – июль-август.

2.1.2 Организация теоретического обучения

Теоретическое обучение организовано в аудиторном фонде колледжа в 16 общих и специализированных кабинетах, 14 из которых имеют статус лекционных.

Начало занятий в 9 час. 00 мин. Занятия организованы парами. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. В расписании, составляемом на семестр, предусмотрено не более 6 час. (3 пары) ежедневно с учетом деления на ЛПЗ. При необходимости корректировки расписания ведется журнал замен. Для занятий физкультурой используется спортивная база колледжа.

Лабораторно-практические занятия проводятся в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса в специализированных кабинетах, лабораториях, в том числе в компьютерных классах. Объем ЛПЗ распределен в среднем в соотношении к нагрузке по дисциплине/модулю - 30-50%.

По МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции предусмотрена курсовая работа на 3 курсе в объеме 30 часов. Курсовая работа выполняется в режиме аудиторных занятий и самостоятельной работы. При необходимости выделяются часы консультаций как групповых, так и индивидуальных. В ряде случаев тема курсовой работы получает развитие в ВКР. Для контроля выполнения КР составляется график выполнения.

Формы учебных занятий: лекции, комбинированные занятия, семинары, коллоквиумы, лабораторные и практические занятия определяются учебным планом и методикой, принятой преподавателем.

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

Самостоятельная работа студентов организована в соответствии с Методическими рекомендациями для самостоятельных работ по дисциплинам, МДК. Активно используются следующие виды самостоятельной работы: подготовка рефератов, презентаций, опережающих занятий (тем), разработка элементов компьютерных программ, в том числе тестовых и др. Объем самостоятельной работы определен учебным планом и в среднем составляет 50% от обязательных аудиторных, кроме физической культуры (100%), где предполагается внеурочные занятия в спортивных секциях, тренажерных залах, бассейнах и т.д.

2.1.3 Организация практического обучения

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

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. На учебную практику отведено 16 недель, которые распределены следующим образом на:

ПМ.02 – 2 недели (72 часа);

ПМ.07 – 13 недель (468 часов);

ПМ.08 – 1 неделя (36 часов).

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

На производственную практика по профилю специальности отведено 12 недель, которые распределены следующим образом на:

ПМ.01 -1 неделя (36 часов);

ПМ.02 – 4 недели (144 часа);

ПМ.03 – 1 неделя (36 часов);

ПМ.04 – 1 неделя (36 часов);

ПМ.05 – 1,5 недели (54 часа);

ПМ.06 -1,5 недели (54 часа);

ПМ.07 – 2 недели (72 часа).

Преддипломная практика проводится в последнем семестре блочно – 4 нед. – перед подготовкой к ГИА.

Учебная и производственная практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров, заключаемых между ВГУЭС и этими организациями. 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.

Перечень предприятий, с которыми заключены договоры на проведение практик, приведен в таблице 7.

Таблица № 7

№ п/п	Предприятие/организация	Реквизиты и сроки действия договоров
1	ООО Гостинично-ресторанный комплекс «Владивосток»	ООО «Гостиничный комплекс «Владивосток» Директор – Ирина Витальевна Шехунова Адрес: г. Владивосток, ул. Набережная, 10 до 2017 года
2	ООО «Гутов – плюс»	ООО «Гутов-плюс» Управляющий ресторана – Оленко Андрей Александрович Адрес: г. Владивосток, ул. Посьетская, 23 до 2017 года

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

Для контроля прохождения и консультирования по вопросам практики и подготовки к ГИА назначаются руководители практики – преподаватели ведущих дисциплин, профессиональных модулей. По результатам практик студентом составляется отчет, служащий основой процедуры защиты (дифференцированного зачета) по практике.

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

Таблица 8

Наименование дисциплин обязательной части циклов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	ФГОС СПО	в рабочем учебном плане	Отклонение в %
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------------------------	----------------

По циклу ОГСЭ	420	420	0
ОГСЭ.01. Основы философии	48	48	0
ОГСЭ.02. История	48	48	0
ОГСЭ.03. Иностранный язык (англ.)	162	162	0
ОГСЭ.04. Физическая культура	162	162	0
По циклу ЕН	208	250	+20
ЕН.01. Математика		48	
ЕН.02. Экологические основы природопользования		58	
ЕН.03. Химия		144	
По циклу ОП	416	497	+19
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		48	
ОП.02 Физиология питания		48	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья		48	
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности		36	
ОП.05 Метрология и стандартизация		54	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности		48	
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга		80	
ОП.08 Охрана труда		67	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности		68	
По циклу ПМ	1008	1451	+43
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		126	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		164	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		216	
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108	
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		217	
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации		238	
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд		262	
МДК.07.02 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий		120	

2.1.4 Использование инновационных методов в образовательном процессе

В ходе освоения образовательной программы по специальности преподаватели планируют и активно используют **инновационные технологии**, как-то – мультимедийное оборудование, компьютерные программы профессиональной направленности, метод проектов, бригадные формы выполнения курсовой работы, бригадные формы организации учебной практики, презентации, как форму не только лекций, но и форму отчетов самостоятельной работы студентов, использование возможностей Интернета, и т.д.

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

Выводы: учебная деятельность по освоению образовательной программы по специальности организована в соответствии с ФГОС и нормативными документами МОН РФ.

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

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

2.2 Организация учебного процесса очной формы обучения

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по заочной форме обучения увеличивается не более чем на 1 год (на базе среднего общего образования).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию.

Незначительные контрольные работы подлежат повторному выполнению и рецензированию.

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

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

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

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

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

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

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

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

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

После окончания сессии составляется сводная ведомость итоговых оценок по учебным группам (специальностям).

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

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

Обучающемуся, отчисленному из колледжа, в том числе и при переходе (переводе) в другое образовательное учреждение, выдается академическая справка установленного образца по личному заявлению.

3 Качество подготовки выпускников специальности

3.1 Оценка уровня подготовки абитуриентов (при приеме на обучение)

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

3.2 Эффективность системы текущего и промежуточного контроля

Согласно ФГОС СПО оценка качества образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

По окончании учебного семестра (не позднее последнего дня теоретического обучения в семестре) каждый преподаватель по результатам текущего контроля выставляет итоговые (семестровые) оценки по дисциплинам, по которым не предусмотрена промежуточная аттестация. По дисциплинам, выносимым на экзамены, оценки текущего контроля (средний балл и количество оценок) служат основанием для допуска к экзаменам.

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

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

Промежуточная аттестация

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

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

Формами промежуточной аттестации являются:

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

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, количество зачетов – 10 (табл.3) В указанное число не входит зачет по дисциплине «Физическая культура».

Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение УД или МДК согласно учебному плану. При проведении зачета уровень подготовки обучаемого фиксируется в протоколе словом «зачет» («зачтено»). При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно») и фиксируется в зачетной ведомости. Оценка дифференцированного зачета является окончательной оценкой по УД или МДК за данный семестр (заносятся в зачетную книжку студента). При выставлении зачета преподаватель вправе учитывать результаты текущей аттестации, проводимой по УД, МДК в семестре.

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий или в специально отведенные дни, установленные календарным графиком учебного процесса, по завершению программы УД, МДК. Расписание экзаменов утверждается заместителем директора по учебной работе и доводится до сведения студентов и преподавателей не позднее, чем за две недели до начала сессии (экзамена). В день Экзамен, запланированный по завершению курса (УД), проводится в день, освобожденный от занятий. На подготовку к экзамену в рамках сессии отводится два дня. Экзамену предшествует консультация.

К экзамену допускаются студенты, полностью выполнившие все практические, лабораторные, расчётно-графические и курсовую работу по **УД, МДК**.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы учебной дисциплины (дисциплин, МДК) и охватывают наиболее актуальные разделы и темы. Перечень вопросов и практических задач по разделам, темам, выносимым на экзамен (контрольно-измерительные материалы), разрабатывается преподавателями УД, МДК, обсуждается на заседаниях цикловых комиссий и утверждается заместителем директора колледжа не позднее, чем за месяц до начала сессии (экзамена). Количество вопросов и практических задач в перечне превышает количество вопросов и практических задач, необходимых для составления экзаменационных билетов (варианты билетов, тестов).

На основе разработанного и объявленного студентам перечня вопросов и практических задач, рекомендуемых для подготовки к экзамену, составлены экзаменационные билеты (информация для студентов является закрытой). Для ряда УД, МДК применены тестовые задания (основы философии, история, иностранный язык, математика, информационные технологии в профессиональной деятельности, экономика организации, управление территориями и недвижимым имуществом и др.)

Экзамен принимает преподаватель, который вел учебные занятия по УД, МДК в экзаменуемой группе. На сдачу устного экзамена предусматривается не более одной трети академического часа на каждого студента. Средний балл по промежуточной аттестации по дисциплинам профцикла приведен 3,8

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы ПМ: теоретической части модуля (МДК) и практик. Экзамен (квалификационный) – **Э(к)** запланирован и проводится по завершению профессиональных модулей - **ПМ** - за счет часов, отведенных на практическую составляющую модуля, теоретическая составляющая по ряду МДК завершается дифференцированным зачетом или экзаменом. По результатам Э(к) однозначное делается заключение об освоении профессиональных компетенций, вида профессиональной деятельности - **«освоен / не освоен»**

3.3. Организация выполнения и защиты курсовой работы

Особую роль в системе контроля играет курсовая работа, отнесенная ФГОС к текущему контролю. Темы курсовой работы по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции соответствуют основным компетенциям по виду профессиональной деятельности. Курсовая работа выполняется в течение 6-го семестра.

Объем часов, отведенный учебным планом на КР – 30 часов. Консультации проводятся за счет объема времени, отведенного в учебном плане на консультации. Перечень тем курсовой работы для выбора доводится до сведения студентов за 6 месяцев до курсового проектирования. Задание на курсовую работу вместе с графиком выполнения выдается в начале семестра, в котором выполняется курсовая работа. Методической комиссией разработаны методические рекомендации по выполнению курсовой работы. При оценке курсовой работы учитывается полнота раскрытия темы, оригинальность используемого материала, самостоятельность разработки, качество оформления работы, наличие иллюстрационного материала и презентаций, практическая значимость работы.

Защита курсовой работы носит открытый характер и служит хорошим тренингом для подготовки к защите ВКР.

Итоги защита курсовой работы будут известны в конце 6-го семестра

3.4 Анализ результатов контроля знаний студентов в процессе самообследования

С целью оценки усвоения знаний студентами по всем циклам дисциплин рабочего учебного плана был проведен контроль знаний студентов 2-го и 3-го курсов.

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

По состоянию на конец первого полугодия 2013/14 учебного года показатель успеваемости составил 100%;

Средний балл по циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин составил 3,6;

Средний балл по циклу математических и естественно-научных дисциплин составил 3,8;

Средний балл по профессиональному циклу составил 3,9%

В процессе самообследования были проведены контрольные работы (тестовый контроль) в группах 2-го и 3-го курсов

Анализ результатов контроля (Приложение 1)

Качество знаний студентов общего гуманитарного и социально-экономического цикла составил 37%;

Математического и общего естественно-научного цикла – 37%;

Общепрофессиональных дисциплин – 35%

Результаты контроля качества освоения ПМ – 32,6% подтверждают готовность студентов к видам деятельности.

В то же время необходимо продолжать работу по повышению качества знаний студентов.

3.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена специальности **260807 Технология продукции общественного питания** требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

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

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

Содержание ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний по образовательной программе определены **Программой государственной итоговой аттестации**, утвержденной директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета и согласования с председателем государственной экзаменационной комиссии.

Методической комиссией подготовлены **Методические рекомендации для студентов** по разработке, выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы, в том числе практической, графической частей и презентаций, составлению доклада и методике защиты.

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

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**. Студенту предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Выбор тем и их закрепление, назначение руководителей утверждено приказом ректора ВГУЭС. За каждым руководителем закрепляется не более 8 студентов. По утвержденным темам руководители

выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

При выдаче задания на выпускную квалификационную работу руководитель разъясняет назначение и задачи, структуру и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени (график) на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы в соответствии с программой ГИА по специальности и методическими рекомендациями по выполнению выпускной квалификационной работы.

Общее руководство подготовкой и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора, заведующие отделениями, председатель методической комиссии.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть для распределения рецензентам. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

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

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

4. Обеспечение условий реализации образовательного процесса

4.1 Кадровое обеспечение подготовки специалистов

Реализация образовательной программы по специальности обеспечивается квалифицированными преподавательскими кадрами, имеющими высшее образование соответствующего профиля в количестве 25 человек. Из них штатных 16 человек, внутренних совместителей 9 человек, внешних - 1. Высшую квалификационную категорию имеют 16 человек, первую - 4 человека, 2 человека – к.т.н. К ведению профессионального цикла (ПМ) привлекаются преподаватели, имеющие опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы. Средняя нагрузка на преподавателя 1,25 ставки, минимальная 720 час, максимальная 1200 час. Преподаватели профессионального цикла являются руководителями практики (3 чел.). Преподаватели профессионального цикла (4 чел.) и мастера производственного обучения (1 человек) объединены в ЦМК Технологии и сервиса в общественном питании.

Задачей ЦМК является координация действий преподавателей по повышению качества обучения, выработки мероприятий для адаптации студентов, улучшения мотивации обучения, освоения и внедрения инновационных методик обучения, обобщения передового опыта преподавателей, повышения их квалификационного уровня. Через ЦМК преподаватели участвуют в разработке учебных программ, обсуждают и согласовывают программно-методический материал, общаются с работодателями, вносят коррективы в программную документацию, проводят открытые мероприятия (уроки и др.). Вопросы внедрения ФГОС, реализации нормативов в рамках введения нового ФЗ «Об образовании в РФ», разработки проектов локальных актов ВГУЭС, методических рекомендаций и ФОС по специальности являются предметами обсуждения на заседаниях ЦМК.

Согласно требованиям ФГОС все преподаватели прошли курсы повышения квалификации 21 чел. и стажировку 4 человека.

В табл. 10 приведена характеристика педагогических работников, реализующих ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Таблица № 10

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом (цикл дисциплин)	Характеристика педагогических работников							
	Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание	Стаж работы			Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, почасовик)
				всего	в т.ч. педагогической работы	в т.ч. по дисциплине		
ОДБ.01 Русский язык	Павница Евгения Николаевна	Уссурийский государственный педагогический институт, филология, учитель русского языка и литературы	Первая квалификационная категория	36	6	6	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДБ.02 Литература	Павница Евгения Николаевна	Уссурийский государственный педагогический институт, филология, учитель русского языка и литературы	Первая квалификационная категория	36	6	6	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДБ.03 Иностранный язык	Марфина Ирина Владимировна	Дальневосточный государственный университет, английский язык, филолог, преподаватель английского языка, переводчик	Высшая категория, преподаватель	31	29	29	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДБ.03 Иностранный язык	Трушкина Ирина Александровна	Иркутский государственный педагогический институт иностранных языков, английский язык, учитель английского языка	Высшая категория, преподаватель	14	14	14	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОДБ.04 История	Шаповалова О.А.	Дальневосточный государственный университет, географ, преподаватель	Высшая категория	21	17	17	ВГУЭС, преподаватель	штатный работник
ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)	Нагорная Л.Ф.	Уссурийский государственный педагогический институт, история	Высшая категория	38	23	23	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник

ОДБ.06 Химия	Фомина Н.В.	Чечено-ингушский государственный педагогический институт, биология и химия, учитель биологии и химии	Высшая категория	40	30	30	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОДБ.07 Биология	Примаков Е.Д.	Дальневосточный государственный университет, почвоведение, почвовед	Высшая категория, преподаватель	28	28	28	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДБ.08 Физическая культура	Гужва Елена Геннадьевна	Хабаровский государственный педагогический институт, физическая культура	Высшая категория	25	25	25	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности	Ванина Г.В.	Дальневосточный технологический институт, швейное производство	Высшая категория	36	15	15	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОДП.01 Математика	Пронина Г.А.	Дальневосточный государственный университет, метеорология	Высшая категория	47	21	21	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДП.02 Физика	Мымрикова М.Г.	Комсомольский на Амуре государственный педагогический институт, общетехнические дисциплины и труд, учитель общетехнических дисциплин, мастер п/обучения		19	11	11	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОДП.03 Информатика и ИКТ	Бондарь С.В.	Дальневосточный политехнический институт им. Куйбышева, технология художественной обработки материалов, инженер-технолог	Высшая категория	10	6	6	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОГСЭ.01. Основы философии	Нагорная Л.Ф.	Уссурийский государственный педагогический институт, история	Высшая категория	38	23	23	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник

ОГСЭ.02. История	Шаповалова О.А.	Дальневосточный государственный университет, географ, преподаватель	Высшая категория	21	17	17	ВГУЭС, преподаватель	штатный работник
ОГСЭ.03. Иностранный язык	Марфина Ирина Владимировна	Дальневосточный государственный университет, английский язык, филолог, преподаватель английского языка, переводчик	Высшая категория, преподаватель	31	29	29	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОГСЭ.03. Иностранный язык	Трушкина Ирина Александровна	Иркутский государственный педагогический институт иностранных языков, английский язык, учитель английского языка	Высшая категория, преподаватель	14	14	14	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	Баранова И.Ф.	Магаданский государственный педагогический институт, филология, учитель русского языка и литературы	Высшая категория	23	23	23	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОГСЭ.05 Психология общения	Хохленкова Н.Г.	Дальневосточный государственный университет, филолог, преподаватель русского языка и литературы	Высшая категория. Почетный работник СПО РФ	41	39	39	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОГСЭ.06. Физическая культура	Хасанова Н.О.	Хабаровский государственный институт физической культуры и спорта, физическая культура, преподаватель физической культуры.	Первая квалификац ионная категория	26	26	26	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ЕН.01. Математика	Пронина Г.А.	Дальневосточный государственный университет, метеорология	Высшая категория	47	21	21	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ЕН.02 Экологические основы природопользов ания	Ванина Г.В.	Дальневосточный технологический институт, швейное производство	Высшая категория	36	15	15	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель

ЕН.03 Химия	Фомина Н.В.	Чечено-ингушский государственный педагогический институт, биология и химия, учительбиологии и химии	Высшая категория	34	23	23	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Фомина Н.В.	Чечено-ингушский государственный педагогический институт, биология и химия, учительбиологии и химии	Высшая категория	34	23	23	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.02 Физиология питания	Шекеро Н.Э.	ГОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»		7	1	1	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Мокшина И.В.	Дальневосточный коммерческий институт г. Владивосток, инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Высшая категория, преподаватель	17	9	9	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Типер Н.В.	Дальневосточный государственный университет, математика	Высшая категория	24	17	17	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.05 Метрология и стандартизация	Шекеро Н.Э.	ГОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»		7	1	1	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель

ОП.06 Правовые основы профессиональ ной деятельности	Лейбович Н.Л.	Московская академия комплексной безопасности, юриспруденция	Высшая категория	11	10	10	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Творогова Т.П.	Высшая школа профсоюзного движения ВЦСПС им. Н.М. Шверника, экономика труда	Первая категория	53	19	19	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОП.08 Охрана труда	Ванина Г.В.	Дальневосточный технологический институт, швейное производство	Высшая категория	36	15	15	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.09 Бухгалтерский учет в общественном питании	Мельник Л.В.	Новосибирский институт советской торговли, бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности	Первая категория	40	19	19	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания	Чемис Г.Н.	Дальневосточный институт советской торговли, Технология и организация общественного питания, инженер- технолог, К.Т.Н.	Препода ватель, К.Т.Н.	32	11	1	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
ОП.11 Безопасность жизнедеятельно сти	Свидерская Е.Р.	Дальневосточный политехнический институт, проектирование и технология радиоэлектронных средств	Первая категория	53	48	48	ВГУЭС, преподаватель	Штатный работник
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Шекеро Н.Э.	ГОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», инженер- технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»		7	1	1	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной	Мокшина И.В.	Дальневосточный коммерческий институт г. Владивосток, инженер-технолог по специальности	Высшая категория, преподават ель	17	9	9	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель

продукции		«Технология продуктов общественного питания»						
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Шекеро Н.Э.	ГОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»		7	1	1	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Чипеева С.В.	ГОУ ВПО «Тихоокеанский государственный экономический университет», инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Вторая категория, мастер производственного обучения	5	4	4	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Шекеро Н.Э.	ГОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»		7	1	1	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Мокшина И.В.	Дальневосточный коммерческий институт г. Владивосток, инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Высшая категория, преподаватель	17	9	9	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	Чипеева С.В.	ГОУ ВПО «Тихоокеанский государственный экономический университет»,	Вторая категория, мастер производственного	5	4	4	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель

		инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»	обучения					
МДК.07.02 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий	Чипеева С.В.	ГОУ ВПО «Тихоокеанский государственный экономический университет», инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Вторая категория, мастер производственного обучения	5	4	4	ВГУЭС, преподаватель	Внутренний совместитель
МДК.8.1 Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания	Галенко Е.В.	ГОУВПО «Биробиджанский государственный педагогический институт», учитель истории по специальности «История»	Преподаватель К.Т.Н.	22	22	22	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет»,	внешний совместитель

Вывод: все преподаватели имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплине (модулю), доля штатных преподавателей составляет 100%, курсы повышения квалификации педагогических работников пройдены в установленные сроки 100%, преподаватели профессионального цикла прошли стажировку 100%.

4.2 Учебно-методическое, информационное и библиотечное обеспечение

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

Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно- методической литературы	Количество экземпляров	Количество обучающихся, одновременн
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	-------------------------------------

			о изучающих предмет, дисциплину (модуль)
1	2	3	4
ОГСЭ.01. Основы философии	Губин, В. Д. Основы философии : учеб. пособие / В. Д. Губин. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О. Д. Волкогонова, Н. М. Сидорова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. Сычев, А. А. Основы философии : учеб. пособие / А. А. Сычев. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.	15 15 15	25
ОГСЭ.02. История	Артемов, В. В. История : учебник / В. В. Артемов. - М. : Академия, 2013. Артемов, В. В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : учебник : в 2 ч.. Ч. 1 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - М. : Академия, 2012. Артемов, В. В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : учебник : в 2 ч. Ч. 2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - М. : Академия, 2013.	30 15 15	25
ОГСЭ.03. Иностраный язык	Агабекян, И. П. Английский язык : учебник / И. П. Агабекян. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. Агабекян, И. П. Английский язык для ссузов : учебник / И. П. Агабекян. - М. : Проспект, 2010. Агабекян, И. П. Английский язык в сфере обслуживания : учеб. пособие / И. П. Агабекян. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. Карпова, Т. А. Английский язык для колледжей : учеб. пособие / Т. А. Карпова. - М. : КНОРУС, 2013.	45 30 15 15	25
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	Кузнецова, Н. В. Русский язык и культура речи : учебник / Н. В. Кузнецова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. Русский язык и культура речи : учебник / под ред. В. И. Максимова, А. В. Голубевой. - М. : Юрайт : ИД Юрайт, 2013. Сурикова, Т. И. Русский язык и культура речи : учебник / Т. И. Сурикова. - М. : Юрайт : ИД Юрайт, 2013.	15 15 15	25
ОГСЭ.05 Психология общения	Барышева, А. Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса) : учеб. пособие / А. Д. Барышева, Ю. А. Матюхина, Н. Г. Шередер. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. Кошечкина, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / И. П. Кошечкина, А. А. Канке. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. Ефимова, Н. С. Психология общения.	15 15 10	25

	<p>Практикум по психологии: учеб. пособие / Н. С. Ефимова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Калошина, И. П. Введение в творческую учебную и профессиональную деятельность : электрон. учебник / И. П. Калошина. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012.</p> <p>Соснин, В. А. Социальная психология : учебник / В. А. Соснин, Е. А. Красникова. - М. : ФОРУМ, 2013.</p>	1	
ОГСЭ.06. Физическая культура	<p>Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник / А.А. Бишаева. - М. : Академия, 2010.</p> <p>Бароненко, В. А. Здоровье и физическая культура студента : учеб. пособие. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010.</p>	30	25
ЕН.01. Математика	<p>Березина Н. А. Математика : учебник / Н. А. Березина. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Григорьев, С. Г. Математика : учебник / С. Г. Григорьев, С. В. Задулина. - М. : Академия, 2013.</p> <p>Дадаян, А. А. Математика : учебник / А. А. Дадаян. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Сущинская, Е. А. Математика. Полный курс. 7-11 классы : Мультимедий. курс. - СПб. : Питер, 2011. + CD-ROM.</p>	30	25
ЕН.02 Экологические основы природопользования	<p>Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования : учеб. пособие / В. Ф. Протасов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учеб. пособие / Е. К. Хандогина, Н. А. Герасимова, А. В. Хандогина ; под общ. ред. Е. К. Хандогинной. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М. В. Гальперин. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Колесников, С. И. Экологические основы природопользования: учебник / С. И. Колесников. - М. : Дашков и К*, 2012.</p>	15	25
ЕН.03 Химия	<p>Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) : учеб. пособие / авт.: С. В. Горбунцова, Э. А. Муллоярова, Е. С. Оробейко и др.. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Максименко, О. О. Химия : учеб.</p>	15	25

	<p>пособие / О. О. Максименко. - М. : АСТ : СЛОВО, 2011.</p> <p>Габриелян, О. С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - М. : Академия, 2010.</p> <p>Ерохин, Ю. М. Химия: учебник / Ю. М. Ерохин. - М. : Академия, 2009.</p>	15	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л. В. Мармузова - М. : Академия, 2013.</p> <p>Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - М. : Академия, 2010.</p> <p>Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. - М. : Академия, 2011.</p>	30	25
ОП.02 Физиология питания	<p>Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Дроздова, Т. Ю. Физиология питания: учебник / Т. Ю. Дроздова, В. М. Позняковский, П. Е. Влощинский. - Новосибирск : Сиб. универ. изд-во, 2007.</p> <p>Лутошкина, Г. Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г. Г. Лутошкина. - М. : Академия, 2010.</p> <p>Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - М. : Дашков и К*, 2006.</p>	30	25
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / Н. В. Коник. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник / Г. Г. Дубцов. - М. : Академия, 2010.</p> <p>Казанцева, Н. С. Товароведение</p>	15	25

	<p>продовольственных товаров : учебник / Н. С. Казанцева. - М. : Дашков и К*, 2009.</p> <p>Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров: учеб. пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p>	5	
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Федотова, Е. Л. Прикладные информационные технологии : учеб. пособие / Е. Л. Федотова, Е. М. Портнов. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е. В. Михеева. - М. : Проспект, 2013.</p> <p>Гришин, В. Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / В. Н. Гришин, Е. Е. Панфилова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Челядинова, Т. И. Информационные технологии в профессиональной деятельности : курс лекций / Т. И. Челядинова. - Липецк : Изд-во ЛКИ, 2011.</p>	15 15 15 5	25
ОП.05 Метрология и стандартизация	<p>Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Анисимов, В. П. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма) : учеб. пособие / В. П. Анисимов, А. В. Яцук. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. - М. : ФОРУМ, 2012.</p> <p>Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения : учеб. пособие / под ред. Л. Г. Елисейевой. - М. : ИНФРА-М, 2013.</p>	15 15 15 15	25
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	<p>Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М. А. Гуреева. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : краткий курс : учеб. пособие / Р. Ф. Матвеев. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p>	15 15 15	25

	Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник / Г. В. Петрова. - М. : Академия, 2012.	15	
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Носова, С. С. Основы экономики : учебник / С. С. Носова. - М. : КНОРУС, 2011. Терещенко, О. Н. Основы экономики: практикум : учеб. пособие / О. Н. Терещенко. - М. : Дашков и К*, 2012. Экономика отрасли: торговля и общественное питание : учеб. пособие / авт.: Е. А. Карпенко, В. А. Ларионова, Л. А. Ольхова и др.. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. Семенов, А. К. Основы менеджмента : учебник / А. К. Семенов, В. И. Набоков. - М. : Дашков и К*, 2010. Семенов, А. К. Основы менеджмента: практикум / А. К. Семенов, В. И. Набоков. - М. : Дашков и К*, 2011. Кузнецова, Л. В. Основы маркетинга : учеб. пособие / Л. В. Кузнецова, Ю. Ю. Черкасова. - М. : Вузовский учебник, 2013. Основы маркетинга. Практикум : учеб. пособие / под ред. : Д. М. Дайитбегова, И. М. Синяевой. - М. : Вузовский учебник, 2011.	15 15 15 15 10 15 15	25
ОП.08 Охрана труда	Докторов, А. В. Охрана труда в сфере общественного питания : учеб. пособие / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. Татаренко, В. И. Основы безопасности труда в техносфере : учебник / под ред. В. Л. Ромейко. - М. : ИНФРА-М, 2013. Девисилов, В. А. Охрана труда: учебник / В. А. Девисилов. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. Попов, Ю. П. Охрана труда: учеб.	30 15 15 10	25

	пособие / Ю. П. Попов. - М. : КНОРУС, 2009.		
ОП.09 Бухгалтерский учет в общественном питании	<p>Перетятко, Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учеб. пособие / Т. И. Перетятко. - М. : Дашков и К*, 2013.</p> <p>Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании : учеб. пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2011.</p> <p>Петров, А. М. Общественное питание : учет и калькулирование себестоимости: практ. пособие / А. М. Петров. - М. : Омега-Л, 2011.</p> <p>Бухгалтерские проводки и налоговый учет в организациях общественного питания / под ред. Ф. Н. Филиной. - М. : ГроссМедиа : РОСБУХ, 2009.</p>	30 15 10 10	25
ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания	<p>Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В. Ф. Кашенко, Р. В. Кашенко. - М. : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p> <p>Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник : учеб. / В. Д. Елхина. - М. : Академия, 2011.</p> <p>Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование : учеб. пособие / под ред. Т. Л. Колупаевой. - М. : ФОРУМ, 2009.</p> <p>Калачев, М. В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий : учеб. пособие / М. В. Калачев. - М. : ДеЛи принт, 2009.</p>	30 30 15 30 15	25
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	<p>Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - М. : КНОРУС, 2013.</p> <p>Микрюков, В. Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В. Ю. Микрюков. - М. : КНОРУС, 2013.</p> <p>Бондин, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / В. И. Бондин, Ю. Г. Семехин. - М. : ИНФРА-М :</p>	15 15 15	25

	<p>Академцентр, 2013.</p> <p>Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013.</p>	15	
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Васюкова, А. Т. Справочник повара: учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К*, 2010.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - СПб. : Профи, 2009.</p> <p>Сокирянский, Ф. Кулинарная наука, или Научная кулинария / Ф. Сокирянский, И. И. Лазерсон. - М. : Центрполиграф, 2012.</p> <p>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2011.</p>	15 15 10 15	25
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>Васюкова, А. Т. Справочник повара: учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К*, 2010.</p> <p>Замороженные пищевые продукты. Производство и реализация / ред.-сост. А. Эванс ; пер. с англ. В. Д. Широкова ; науч. ред. Ю. Г. Базарнова. - СПб. : Профессия, 2010.</p> <p>Кулинария: учеб. пособие / авт.: И. Г. Мальчикова, Е. О. Мурадова, Н. Н. Рамзаева и др. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009.</p> <p>Сокирянский, Ф. Кулинарная наука, или Научная кулинария / Ф. Сокирянский, И. И. Лазерсон. - М. : Центрполиграф, 2012.</p> <p>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2011.</p>	15 10 15 10 15	25
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Васюкова, А. Т. Справочник повара: учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К*,</p>	15	

	<p>2010.</p> <p>Кулинария: учеб. пособие / авт.: И. Г. Мальчикова, Е. О. Мурадова, Н. Н. Рамзаева и др. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009.</p> <p>Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. - М. : Дашков и К*, 2012.</p> <p>Сокирянский, Ф. Кулинарная наука, или Научная кулинария / Ф. Сокирянский, И. И. Лазерсон. - М. : Центрполиграф, 2012.</p> <p>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2011.</p>	<p>15</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>15</p>	<p>25</p>
<p>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т. Б. Цыганова. - М. : Академия, 2012.</p> <p>Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения: учебно-практ. пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К*, 2010.</p> <p>Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий: 477 рецептов : технологические нормативные документы / сост. А. В. Павлов. - СПб. : Профи, 2009.</p> <p>Сокирянский, Ф. Кулинарная наука, или Научная кулинария / Ф. Сокирянский, И. И. Лазерсон. - М. : Центрполиграф, 2012.</p>	<p>15</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>10</p>	<p>25</p>
<p>МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Васюкова, А. Т. Справочник повара: учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К*, 2010.</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - СПб. : Профи, 2009.</p> <p>Сокирянский, Ф. Кулинарная наука, или Научная кулинария / Ф. Сокирянский, И. И. Лазерсон. - М. : Центрполиграф, 2012.</p> <p>Фери, С. Коллекция лучших рецептов / С. Фери. - М. : Ресторанные ведомости, 2008.</p> <p>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие / Л. З.</p>	<p>15</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>15</p>	<p>25</p>

	Шильман. - М. : Академия, 2011.		
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	<p>Косьмин, А. Д. Менеджмент: учебник / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - М. : Академия, 2011.</p> <p>Косьмин, А. Д. Менеджмент: практикум : учеб. пособие / А. Д. Косьмин, Н. В. Свинтицкий, Е. А. Косьмина. - М. : Академия, 2011. - 160 с.</p> <p>Казначевская, Г. Б. Менеджмент: учебник / Г. Б. Казначевская. - Ростов н/Д : Феникс, 2011.</p> <p>Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учеб. пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2013.</p>	15 10 15 15	25
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	<p>Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010.</p> <p>Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. - М. : Дашков и К*, 2012.</p> <p>Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К*, 2010.</p> <p>Технология продукции общественного питания. Лаборатор. практикум : учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - М. : ФОРУМ, 2012.</p>	15 15 15 10	25
МДК.07.02 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий	<p>Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011.</p> <p>Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь : учеб. пособие: в 2 ч. / Н. И. Дубровская. - М. : Академия, 2010</p> <p>Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Н. Г. Бутейкис. - М. : Академия, 2010.</p> <p>Ермилова, С. В. Мучные</p>	15 20 30 15	25

	кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2009.		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Выводы: Обеспеченность образовательного процесса по ППССЗ 260807 Технология продукции общественного питания учебной и учебно-методической литературой соответствует требованиям ФГОС СПО.

4.2.2 Программно-информационное обеспечение учебного процесса.

Преподаватели, обеспечивающие реализацию ППССЗ разработали соответствующие программы дисциплин, МДК, ПМ, которые легли в основу комплекта ППССЗ.

В табл. 12 отражены данные по наличию рабочих программ УД, МДК, ПМ, практик по специальности.

Таблица № 12

Наименование УД, ПМ	Рабочая программа
ОГСЭ.01. Основы философии	В наличии
ОГСЭ.02. История	В наличии
ОГСЭ.03. Иностранный язык	В наличии
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	В наличии
ОГСЭ.05. Психология общения	В наличии
ОГСЭ.06. Физическая культура	В наличии
ЕН.01. Математика	В наличии
ЕН.02. Экологические основы профессиональной деятельности	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. Бухгалтерский учет в общественном питании	В наличии
ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания	В наличии
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	В наличии
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	В наличии
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	В наличии
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В наличии
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В наличии
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	В наличии
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	В наличии
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	В наличии
МДК.07.02 Освоение технологии приготовления мучных	В наличии

кондитерских изделий	
МДК.08.01 Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания	В наличии
УП учебная практика	В наличии
ПП Производственная практика	В наличии
Программа ГИА	В наличии

Программы общеобразовательного блока дисциплин (предметов) разработаны на основе примерных, одобренных ФГУ «Федеральный институт развития образования» от 16 апреля 2008 года, представлены в таблице 13

Таблица № 13

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

Для контроля качества по учебным элементам преподаватели разработали и успешно применяют КИМ (контрольно-измерительные материалы), объединенные в ФОС (фонды оценочных средств), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Выводы: наличие рабочих программ составляет 100%, программы оформлены с учетом рекомендаций ФГУ «Федеральный институт развития образования».

4.2.3 Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями ЦМК.

Учебно-методические материалы, разработанные преподавателями ЦМК представлены в таблице 14

Таблица 14

	УМК дисциплин	Методическое обеспечение ЛПЗ	Методическое обеспечение курсовой работы	Методическое обеспечение самостоятельной работы
1	2	3	4	5
ОГСЭ.01. Основы философии	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.02. История	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.03. Иностранный язык	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.05. Психология общения	В наличии	В наличии		В наличии
ОГСЭ.06. Физическая культура	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.01. Математика	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.02. Экологические основы профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ЕН.03. Химия	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.02 Физиология питания	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.05. Метрология и стандартизация	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.08. Охрана труда	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.09. Бухгалтерский учет в общественном питании	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания	В наличии	В наличии		В наличии
ОП.11 Безопасность жизнедеятельности	В наличии	В наличии		В наличии
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной	В наличии	В наличии		В наличии

	УМК дисциплин	Методическое обеспечение ЛПЗ	Методическое обеспечение курсовой работы	Методическое обеспечение самостоятельной работы
продукции				
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	В наличии	В наличии		В наличии
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	В наличии	В наличии		В наличии
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	В наличии	В наличии		В наличии
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	В наличии	В наличии		В наличии
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	В наличии	В наличии		В наличии
МДК.07.02 Освоение технологии приготовления мучных кондитерских изделий	В наличии	В наличии	В наличии	В наличии
МДК.08.01 Овладение организацией и управлением предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания	В наличии	В наличии		В наличии

Для студентов заочной формы обучения имеются в наличии методические указания по выполнению контрольных работ по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

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

4.3 Материально-техническая база по специальности

Наличие учебно-лабораторной базы позволяет в полной мере обеспечить реализацию образовательной программы 260807 Технология продукции общественного питания по всем циклам.

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

Согласно ФГОС реализация ОП по специальности должна обеспечиваться наличием кабинетов (аудиторий) общего назначения, типовых, в т.ч. оснащенных мультимедийным оборудованием, специализированных с соответствующим оформлением; лабораториями, в т.ч. информационных технологий, химии, метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех; спортивным залом, библиотекой с читальным залом (с выходом в Интернет), актовым залом.

Для реализации ППСЗ по специальности выделено 10 ауд., 2 лаборатории, 2 компьютерных класса. Спортивный зал, библиотека с читальным залом (с выходом в Интернет), актовый зал. Все кабинеты оснащены мультимедийным оборудованием.

Выводы:

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

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

Рекомендации:

Продолжать модернизацию материально-технической базы.

5. Воспитательная деятельность

Преподаватели специальности 260807 Технология продукции общественного питания принимают участие в организации и проведении вне учебной работы со студентами. Преподаватели МЦК, на которых возложено классное руководство, ежегодно составляют планы воспитательной работы на группу. Воспитательная работа отражается и в индивидуальных планах работ преподавателей на учебный год. Преподаватели активно привлекают студентов к участию в олимпиадах, конкурсах, мастер-классах, конференциях, семинарах всех уровней:

- открытый семинар на тему «Применение современных информационных технологий в исследовательских проектах в сфере организации работы организаций общественного питания», который подготовили и провели преподаватели специальных дисциплин профессионального цикла Мокшина И.В. и Типер Н.В..
- ежегодные научно-практические конференции студентов и преподавателей КСД ВГУЭС «Исследовательская деятельность студента как фактор развития и реорганизации потенциальных и творческих возможностей специалистов»;
- постоянно колледж активно участвует в мероприятиях, организованных Советом директоров средних специальных учебных заведений Приморского края;
- преподаватели ЦМК ежегодно готовят студентов к участию в конкурсах: команда студентов, в 2012 году заняла 1 место в Студенческом конкурсе «Туризм и гостеприимство: шаг в профессию», номинации «Ресторанный сервис»;
- студенты заняли 1 место в 1 региональном открытом чемпионате по профессиональному мастерству World Skills Russia 2013 по компетенции «Поварское дело» и «Кондитер» в г. Хабаровске.
- студенты и преподаватели совместно с преподавателями кулинарной академии г. Ниигата Япония г-н Ямане и г-н Нокано проводят мастер классы рамках международного сотрудничества «Особенности кулинарного искусства Японии»;
- олимпиадах по дисциплинам обществознание, история, математика, русский язык;

- традиционно студенты принимают участие в международном конкурсе по английскому языку «Британский бульдог»;
- участие в различных мероприятиях на развитие предпринимательских компетенций проект «Russian StartUp Tour»;
- регулярно ведется работа в рамках социально-патриотического воспитания молодежи, ежегодное участие в проведении дня пожилого человека в октябре и в мероприятиях посвященные празднованию Дня победы 9 Мая и др.

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

6 Документация по учебной работе

В колледже ведется вся необходимая документация по учебной работе:

- материалы по тарификации;
- расписание занятий (на преподавателя, на группы); журнал замен;
- расписание экзаменов, консультаций;
- журналы теоретического, практического обучения;
- материалы контроля выполнения учебной нагрузки, программ УД, МДК, ПМ.
- книги педсоветов (протоколы, решения, выполнение решений).

7 Материалы аттестации (контроль качества обучения)

Материалы аттестации представлены следующей документацией:

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

8 Сведения о материально-техническом обеспечении реализуемых в структурном подразделении образовательных программ

8.1 Учебно-производственная база колледжа

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

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

Библиотека является структурным подразделением Колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС (далее - КСД ВГУЭС).

Библиотека выполняет задачи по сбору, хранению и распространению информации, способствующей повышению статуса и конкурентоспособности КСД ВГУЭС, как учебного заведения и его стратегическому развитию.

Функциональная деятельность библиотеки колледжа направлена на:

– удовлетворение информационных потребностей обучающихся, преподавателей и сотрудников;

– развитие познавательной, информационной, коммуникативной компетенции пользователей, ориентира в создании целостной предметно-развивающей среды, необходимой для достижения требований к уровню подготовки высококвалифицированных специалистов, установленных образовательными стандартами;

– совершенствование учебного процесса, научно-исследовательской, просветительской и воспитательной работы.

– формирование у пользователей библиотеки читательской компетенции, потребности в чтении, широкого культурного кругозора, а также специальных умений, навыков и обобщенных способов профессиональной деятельности;

В 2005 г. библиотека переведена в помещение большей площади. С 2006 по 2008 г., в связи с реорганизацией учебного заведения, проведены различные мероприятия, связанные с изменением: - оборудования и технического оснащения; - штатного расписания; - системы методического обеспечения (методическое руководство библиотекой осуществляет Ресурсный информационно-аналитический центр /РИАЦ/ ВГУЭС); - организационной схемы комплектования фонд (централизация финансирования, комплектования и обработки на базе РИАЦ ВГУЭС), - задач и функций режима обслуживания библиотеки.

В настоящее время площадь библиотеки 200,1 м². Читальный зал (S = 80 м²) рассчитан на 32 посадочных места, в нем выделена зона на 12 автоматизированных рабочих мест (АРМ), для работы с изданиями на электронных носителях, электронным каталогом, полнотекстовыми (в т. ч., правовыми: «Консультант Плюс», «Гарант») и библиографическими базами данных, мультимедийным проектором. Все АРМ оборудованы выходом на сайт ВГУЭС и в Internet. Доступ к обозначенным базам данных возможен также из компьютерных классов, где оборудовано более 100 АРМ.

Интенсивность использования аудиторной нагрузки читального зала определяется учебными планами по соответствующим специальностям и направлениям подготовки (график и объемы учебной и внеучебной нагрузки: подготовка презентаций, просмотр учебных материалов, самостоятельная подготовка (например: дисциплины блока ОГСЭ), курсовое и дипломное проектирование, итоговая государственная аттестация и пр.)

В служебной зоне библиотеки установлены телефон, копировальный аппарат и сканер.

В библиотеке КСД ВГУЭС используется автоматизированная библиотечная информационная система «Дельфин» (АБИС «Руслан» = АБИС «Дельфин»), позволяющая студентам и преподавателям осуществлять поиск необходимых документов в сводном электронном каталоге РИАЦ ВГУЭС (непосредственно с рабочего места).

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

- каталоги: русскоязычная литература; литература на иностранных языках, литература метод. кабинета ИИЯ;

- тип изданий: неперіодические издания, статьи из продолжающихся изданий, периодические издания,

- статьи из периодических изданий, издания на технических носителях, издания ВГУЭС, документы в электронном виде

- месторасположение: (подразделения ВГУЭС);

Поля для поиска:

- автор;

- заглавие;

- ответственность;

- год издания;

- ключевое слово;

- индекс библиотечно-библиографической классификации(ББК);

- серия;

- издательство;

Данные поиска вводятся пользователем или библиотекарем.

С 2012 предоставлена возможность просмотра содержания (оглавления) каждого представленного в ЭК документа.

Необходимые издания «отбираются» в «корзину» для формирования заказа и передаются в автоматизированном режиме на кафедру выдачи. Все обучающиеся, преподаватели и сотрудники подразделений ВГУЭС имеют равные права на получение изданий из единого централизованного фонда.

Часть учебных материалов, в т. ч. банки учебных задач, контрольно-измерительные материалы, схемы, таблицы, диаграммы размещена на электронных носителях, есть возможность их внутрисетевого распространения.

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

Введение с 2006 года идентификационных пластиковых карт, выполняющих роль единого читательского билета, обеспечивающего право обучающихся и работающих в колледже на обслуживание в Ресурсном информационно-аналитическом центре (в т. ч. доступ к сайту ВГУЭС), существенно расширило границы и увеличило возможности учебного заведения по обеспечению их основными учебными, методическими и дополнительными материалами.

Общий объем библиотечного фонда КСД ВГУЭС на 01.09.2013 г. составляет 23 448 экземпляров изданий печатной продукции. Библиотека ежегодно приобретает в среднем по 1000 экз. новых изданий.

Состояние библиотечного фонда

Таблица 15

Общая площадь библиотеки с читальным залом, (м ²)	Количество посадочных мест в читальном зале	Библиотечный фонд					Объем средств, затраченных на новые поступления (тыс. руб.)
		Общее количество единиц хранения (печатных)	Количество наименований ежегодных подписных печатных изданий по профилю ОУ		Новые поступления за 5 лет		
			на русском языке	на иностранных языках	количество экземпляров	количество наименований	
1	2	3	4	5	6	7	8
200,1	32	23448	75	нет	5643	1053	1 300

Состояние учебно-информационного фонда

Таблица 16

Учебные издания	Учебно-методические издания	Программно-информационные	Наличие систем сбора учебной информации на

экз.	с грифами, %	на одного обучающегося общего контингента	количество экземпляров	количество наименований	источники (ед.)	магнитных носителей (ед.)
1	2	3	4	5	6	7
9852	85	9,8	780	390	15	6

Комплектование фонда осуществляется централизованно специализированным отделом научной библиотеки ВГУЭС в соответствии с «Требованиями к обеспеченности учебной литературой учебных заведений профессионального образования, применяемые для оценки соответствующих учебных заведений при их лицензировании, аттестации и аккредитации» (п. 2 приказа Минобрнауки России от 23.03.99 № 716)

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

Библиотека в течение года изучает состояние книгообеспеченности учебных дисциплин по специальностям, в соответствии с учебными планами и требованиями ФГОСов. Составление спецификации на приобретение изданий в фонд производится по заявкам преподавателей учебных дисциплин, согласовывается с председателями цикловых методических комиссий колледжа по содержанию и количеству. Пополнение фонда новыми изданиями происходит за счет централизованных мероприятий РИАЦ ВГУЭС: котировок, аукционов, договоров под эксклюзивные права с издательскими организациями.

Библиотека КСД ВГУЭС обеспечивает студентов, преподавателей, мастеров производственного обучения и др. пользователей основными учебными, учебно-методическими документами, методическими пособиями, научными и периодическими изданиями на различных видах носителей информации, по всем дисциплинам образовательных программ. Сотрудники библиотеки проводят индивидуальные (система ИРИ/ДОР — 3/1), групповые (дни первокурсника/дипломника, дни информации для всех специальностей по профилю учебного заведения, занятия по программе информационной культуры учащихся), комплексные массовые (выставки, открытые просмотры, дни открытых дверей) информационно-библиографические мероприятия. По информационным запросам пользователей выполняются различные виды справок (устные и письменные, тематические, библиографические и фактографические).

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

Реальная обеспеченность студентов необходимыми изданиями составляет от 0,3 до 0,5. Объем литературы с грифом Министерства образования РФ по количеству названий превышает 70% и составляет по циклам дисциплин: общим гуманитарным и социально-экономическим – 75 %, общим математическим и естественнонаучным – 72%, общим профессиональным и специальным дисциплинам – 71 %. Степень новизны учебно-методической литературы составляет – 60-90 %, в зависимости от цикла. См.: Приложение. Таблица № 3.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-информационные, библиографические, научные и периодические издания. См.: Приложение: Таблица 4.

Образовательные программы обеспечены дополнительной литературой в соответствии с лицензионными требованиями.

Количество подписываемых названий печатных периодических изданий 75. В полнотекстовом электронном доступе 550 названий, в т. ч. 25 на иностранных языках

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

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

Фонд дополнительной литературы составляет свыше 500 названий.

Основными функциями библиотеки является библиотечное и справочно-информационное обслуживание читателей, которое выражается количественными показателями. Количество читателей, обслуженных всеми структурными подразделениями библиотеки КСД ВГУЭС стабильно до 1000 человек в год. На 01.09.2013 по единому читательскому билету зарегистрировано пользователей - 758 человека, из них 667 – студенты. Количество посещений читателями библиотеки, в среднем (за исследуемый период) составляет 11 000 в год, книговыдача – 30 000 экз., соответственно. Количество различных видов справок, выполненных по информационным запросам посетителей библиотеки, в среднем, до 2500 (свыше 20 000 единиц информации) в год.

Интенсивность использования фонда библиотеки представлена следующими показателями:

Читаемость = книговыдача / количество читателей = 22

Обращаемость = книговыдача / объем фонда = 2

Книгообеспеченность = объем фонда / количество читателей = 24

Рекомендуемые учебно-методические материалы представлены: образовательными программами, учебно-методическими комплексами, учебно-методическими модулями, рабочими тетрадями студентов, методическими указаниями и имеются в фонде библиотеки и в методическом кабинете, как на бумажных носителях, так и в электронном варианте. В колледже уделяется серьезное внимание программно-информационному обеспечению учебного процесса.

В настоящее время студентам, сотрудникам и преподавателям КСД ВГУЭС на сайте <http://lib.vvsu.ru/russian/> доступны:

Электронный каталог.

Электронные ресурсы:

Полнотекстовые базы данных (все базы, русскоязычные базы, иностранные базы, рекомендации кафедр) – см. Приложение «Полнотекстовые базы данных, предоставляемые РИАЦ студентам и преподавателям КСД ВГУЭС»;

Ресурсы ВГУЭС: Сайт ВГУЭС;

Цифровые учебные материалы по:

- дисциплинам;

- по кафедрам:

новые,

архивные.

е-Каталог.:

Афина:

Виртуальные Страны;

Страны и континенты.

Интегрированная обучающая среда "Аванта":

- раздаточные материалы;

- список дисциплин.

- обучение: учебные комплексы (УМК;)

- АВС - материалы;

- центр образования;

Хранилище цифровых учебно-методических материалов;

Хранилище научных материалов;

Каталог ресурсов;

Российские библиотеки;

Зарубежные библиотеки

Вузовские библиотеки Владивостока;
Полезные ссылки.
Аналитические материалы.

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

Справочно-правовые системы «Консультант плюс» и «Гарант» открывают доступ к самым различным типам правовой информации, от нормативных актов, материалов судебной практики, комментариев к правоустанавливающим документам, законопроектов, финансовых консультаций, схем отражения операций в бухучете до бланков отчетности и узкоспециальных документов и пр.

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

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

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

Библиотечный фонд ежегодно обновляется и пополняется изданиями, отражающими современный уровень развития профильных технологий, что позволяет как студентам, так и преподавателям своевременно узнавать о последних достижениях отечественного и зарубежного производства.

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

8.3 Информационные ресурсы

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

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

Перечень предприятий, с которыми заключены договоры на проведение практик, приведен в таблице 17.

Таблица 17

№ п/п	Предприятие/организация	Реквизиты и сроки действия договоров
1	ООО Гостинично-ресторанный комплекс «Владивосток»	ООО «Гостиничный комплекс «Владивосток» Директор – Ирина Витальевна Шехунова Адрес: г. Владивосток, ул. Набережная, 10

		до 2017 года
2	ООО «Гутов – плюс»	ООО «Гутов-плюс» Управляющий ресторана – Оленко Андрей Александрович Адрес: г. Владивосток, ул. Посъетская, 23 до 2017 года

10 Сведения (материалы) об инновационной деятельности

Преподаватели и студенты специальности Технология продукции общественного питания активно участвуют в инновационных проектах колледжа:

1 Долгосрочный экспериментальный проект совместно с Инновационным бизнес-инкубатором (ИБИ) «Формирования профессиональных предпринимательских компетенций у студентов колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС в рамках учебного процесса», ориентированный на подготовку конкурентоспособных на рынке труда, успешных в учебе, бизнесе и карьере студентов и выпускников колледжа.

2 Долгосрочный проект «Модернизация системы НПО и СПО в рамках здоровьесберегающих технологий на экспериментальной площадке колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС.

3 Проект компетентностно - деятельностного подхода и принципа индивидуализации обучения "Тьюторское сопровождение в деятельностных моделях образования". В рамках проекта в штатное расписание была введена должность тьютор, было организовано обучение педагогов колледжа тьюторскому сопровождению.

11 Трудоустройство выпускников

Сведения о трудоустройстве выпускников профессионального образования 2013 года

Таблица 18

Показатели	Код и наименование ОП
Всего выпущено (чел.)	27 чел
Трудоустроены по направлению колледжа (чел./%)	-
Трудоустроены самостоятельно (чел./%)	17 чел (63%)
Всего приступило к работе по полученной специальности (чел./%)	14 чел (52%)
Работают не по специальности (чел./%)	3 чел (11%)
Призваны в ряды РА (чел./%)	6 чел (22%)
Продолжают обучение в ВУЗе (очная форма обучения) - (чел./%)	8 чел (30%)
Продолжают обучение в ВУЗе (вечерняя или заочная форма обучения) - (чел./%)	2 чел (7,4%)
Не приступило к работе по уважительной причине (декретный отпуск, отпуск по уходу за ребенком, жены военнослужащих, смена места жительства и др.) - (чел./%)	1 чел (4%)
Не приступило к работе по неизвестным причинам (чел./%)	0 чел (0%)

12 Планирование работы структурного подразделения

Планирование работы структурного подразделения представлены следующими материалами:
- отчеты;

- годовые планы учебно-воспитательной работы;
- планы работы педсовета;
- планы воспитательной работы;
- отчеты о реализации мероприятий;
- достижения в области воспитательной работы;
- работа по сохранности контингента.

13 Заключение и выводы

Содержание и качество подготовки обучающихся и выпускников образовательного учреждения по образовательной программе базового уровня 260807 Технология продукции общественного питания соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности.

Условия реализации профессиональной образовательной программы являются достаточными.

Специальность готова к внешней проверке.

Рекомендации:

1. Продолжить работу по совершенствованию учебно-методического обеспечения специальности 260807 Технология продукции общественного питания (пополнение и обновление электронной библиотеки и методических материалов для студентов на интернет-сайте колледжа).

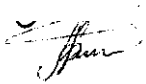
2. Продолжить работу по формированию фонда оценочных средств учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности.

Председатель комиссии



Директор колледжа КСД ВГУЭС
Д.В. Кузнецов

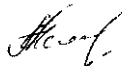
Члены комиссии:



Гаффоров Ж.С. – заместитель директора комбината студенческого питания ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет»



Мокшина И.В. – председатель ЦМК Технологии и сервиса в общественном питании



Шекеро Н.Э. – преподаватель междисциплинарных курсов.

