

Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Тольяттинский техникум технического и художественного образования
(ГАОУ СПО ТТТиХО)



20 15 г.

Директор ГАОУ СПО ТТТиХО
С.М. Медведева
/С.М. Медведева/

Характеристика соответствия содержания и качества подготовки обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии

260807.01 Повар, кондитер

требованиям ФГОС

г.Тольятти 2015

1 Выполнение требований к структуре ОПОП

| Документ | Учебный цикл | Количество дисциплин и профессиональных модулей инвариантной части | Количество дисциплин и профессиональных модулей, введенных за счет вариативной части | | Количество элементов учебной и производственной практик | | ГИА |
|---|--------------|--|--|----|---|----|-----|
| | | | УД | ПМ | УП | ПП | |
| ФГОС | ОП | 5 | - | - | 1 | | + |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | | | |
| | ФК | 1 | - | - | | | |
| Учебный план | ОП | 5 | 3 | - | - | - | + |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| | ФК | 1 | - | - | - | - | |
| Календарный учебный график | ОП | 5 | 3 | - | - | - | + |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| | ФК | 1 | - | - | - | - | |
| Рабочие программы | ОП | 5 | 3 | - | - | - | + |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| | ФК | 1 | - | - | - | - | |
| Календарно-тематические планы | ОП | 5 | 3 | - | - | - | |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| | ФК | 1 | - | - | - | - | |
| Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации | ОП | 5 | 3 | - | - | - | + |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| | ФК | 1 | - | - | - | - | |
| Расписание занятий | ОП | 5 | 3 | - | - | - | + |
| | П (ПМ) | 8 | - | - | 8 | 8 | |
| | ФК | 1 | - | - | - | - | |

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), реализуемая ГАОУ СПО Тольяттинский техникум технического и художественного образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом на основании федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (ФГОС НПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от «17» мая 2010г., № 516) и с учетом потребностей регионального рынка труда, а также с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.05.2012г., № 413), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся,

осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2009 г. N 674) и Региональных требований к структуре вариативной составляющей ОПОП и образовательным результатам ОПОП.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии осуществления образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программу практики, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию соответствующей образовательной программы.

2 Выполнение требований к содержанию, обновлению ОПОП и реализации компетентностного подхода

| Части ОПОП | Обозначено место дисциплины (профессионального модуля) в структуре ОПОП, условия ее реализации | Обозначены конечные результаты обучения по дисциплине (профессиональному модулю) | Последовательность и распределение дисциплин (профессиональных модулей) по периодам обучения привязаны к конечным результатам обучения | Периодичность обновления ОПОП | Актуальность ОПОП для экономики региона (наличие листов согласования с работодателями, экспертных заключений и пр.) |
|--|--|--|--|-------------------------------|---|
| Рабочие программы учебных дисциплин | + | + | + | ежегодно | 1 Лист согласования ОПОП по профессии 2 Экспертный лист оценки структуры и содержания вариативной составляющей ОПОП по профессии |
| Рабочие программы профессиональных модулей | + | + | + | | |

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа по профессии 260807.01 Повар, кондитер рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии, согласована с работодателями и утверждена директором техникума.

В рабочей программе каждой дисциплины (профессионального модуля) обозначено место дисциплины (профессионального модуля) в структуре ОПОП, условия ее реализации, последовательность (параллельность) изучения дисциплин и профессиональных модулей. Также обозначены конечные результаты обучения дисциплине (профессиональному модулю) – знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции, соответствующие разделу V ФГОС. Последовательность и распределение дисциплин (профессиональных модулей) по периодам обучения привязаны к конечным результатам обучения. Изучение всех профессиональных модулей завершается практикой.

Актуальность ОПОП для экономики региона подтверждают листы согласования ОПОП с работодателями, экспертные листы оценки структуры и содержания вариативной составляющей ОПОП по профессии, составленные и подписанные представителями регионального рынка труда.

ОПОП 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. При разработке и актуализации образовательных программ учитываются требования потребителей (потенциальных работодателей – предприятий города).

3 Выполнение требований к формированию социокультурной среды и созданию условий для всестороннего развития личности

| Документы по воспитательной работе | Наличие документов |
|---|--------------------|
| <p>Нормативно-правовая база: Конституция РФ; Конвенция о правах ребенка; Всеобщая декларация прав человека; Концепция модернизации Российского образования; Закон РФ о профилактике безнадзорности; Закон РФ о дополнительных гарантиях социальной поддержки детей- сирот и детей оставшихся без попечения родителей; Закон Самарской области «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»; Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2011-2015 годы»; Областная целевая программа мер по противодействию незаконному обороту наркотических средств; Закон об образовании; Национальная доктрина образования РФ; Семейный кодекс; Федеральная программа развития образования; Федеральная программа развития воспитательной системы образования в России; "О праве детей на образование"; "О расширении деятельности молодежных объединений в ОУ".</p> | + |
| <p>Нормативные акты: Устав ГАОУ СПО ТТТиХО; Концепция учебно-воспитательной деятельности ГАОУ СПО ТТТ и ХО; Приказ о символике техникума Положения: О руководителе группы, О педагогической комиссии по сохранности контингента, О психологической службе, О постановке на внутренний учет, О библиотеке, Об общежитии, О проведении соревнования между комнатами в общежитии, О дежурстве, О порядке назначения и выплаты академической и социальной стипендий и мат.помощи обучающимся техникума, Об официальном сайте ГАОУ СПО ТТТ и ХО, О студенческом самоуправлении, О студенческой газете.</p> | + |
| <p>Планирующая документация: План работы техникума. Процесс «Воспитательная работа». План работы совета по профилактике правонарушений. Планы работ педагога ДО, психолога, соц.педагога.</p> | + |
| <p>Отчетная документация: Анализ результативности воспитательного процесса. Анализы анкетирования родителей и студентов. План работы руководителей групп. Анализ работы педагога ДО, психолога, соц.педагога.</p> | + |
| <p>Программы по воспитательной работе: Воспитательная программа «Семья+»; Воспитательная программа «Первокурсник»; Воспитательная программа «Профилактика употребления психотропных веществ»; Программа по профилактике ВИЧ – инфекций; Программа «Профилактика безнадзорности и правонарушений»; Комплексная программа по организации социально-педагогической деятельности и психолого-педагогического сопровождения дезадаптивных подростков ГАОУ СПО ТТТ т ХО; Программа гражданско-патриотического воспитания «Я – гражданин России»; Программа историко-патриотического клуба «Память»; План работы редакции газеты "Ровесник"; Программа «Литература в лицах»; Программа «Информационная культура студента»; Программа «Проблемы толерантности в современном мире»;</p> | + |
| <p>Документы, регламентирующие деятельность органов студенческого самоуправления, творческих и спортивных объединений</p> | Наличие документов |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Студенческое самоуправление | Положение о студенческом органе самоуправления Положение о соревновании за звание «лучшая учебная группа» Положение о конкурсе на лучший социальный проект | + |
| Спортивные объединения | Программа «Здоровый образ жизни» Программы спортивных секций | + |
| Творческие объединения | Положение о студенческой газете Положение о портфолио обучающегося | + |
| Документы, свидетельствующие об эффективности деятельности органов студенческого самоуправления, творческих и спортивных объединений | | Наличие документов |
| Отчеты творческих объединений Достижения в научно-исследовательской, творческой, спортивной деятельности (грамоты, дипломы, благодарственные письма) Достижения творческих объединений (грамоты, дипломы, благодарственные письма) Приказы о поощрении студентов Графики использования материально-технической базы для внеурочной работы со студентами: актовый зал, студия вокально-инструментального ансамбля, кабинет студенческого самоуправления, спортивный зал | | + |

4 Наличие обязательных дисциплин обязательной части в учебном плане, расписании занятий

| Цикл | Наименование дисциплин (ПМ, МДК) | Наличие дисциплин обязательной части ФГОС в следующих документах | | | |
|------|---|--|----------------------------|--------------------|---------------------------|
| | | Учебный план | Календарный учебный график | Расписание занятий | Экзаменационные ведомости |
| ОП | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | + | + | + | + |
| | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | + | + | + | + |
| | Техническое оснащение и организация рабочего места | + | + | + | + |
| | Экономические и правовые основы производственной деятельности | + | + | + | + |
| | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + | + |

| | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|
| | Основы предпринимательства | + | + | + | + |
| | Введение в профессию: общие компетенции профессионала | + | + | + | + |
| | Эффективное поведение на рынке труда | + | + | + | + |
| ПМ | Приготовление блюд из овощей и грибов | + | + | + | + |
| | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | + | + | + | + |
| | Приготовление супов и соусов | + | + | + | + |
| | Приготовление блюд из рыбы | + | + | + | + |
| | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | + | + | + | + |
| | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | + | + | + | + |
| | Приготовление сладких блюд и напитков | + | + | + | + |
| | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | + | + | + | + |
| ФК | Физическая культура | + | + | + | + |

| Цикл | Наименование дисциплин | Наличие дисциплин Федерального базисного учебного плана в следующих документах | | | |
|--------|---------------------------------------|--|----------------------------|--------------------|---------------------------|
| | | Учебный план | Календарный учебный график | Расписание занятий | Экзаменационные ведомости |
| Одб.00 | Базовые учебные дисциплины | + | + | + | + |
| | Русский язык | + | + | + | + |
| | Литература | + | + | + | + |
| | Иностранный язык | + | + | + | + |
| | История | + | + | + | + |
| | Обществознание | + | + | + | + |
| | Естествознание | + | + | + | + |
| | География | + | + | + | + |
| | Физическая культура | + | + | + | + |
| | Основы безопасности жизнедеятельности | + | + | + | + |

| Одп.00 | Профильные учебные дисциплины | + | + | + | + |
|--------|-------------------------------|---|---|---|---|
| | Математика | + | + | + | + |
| | Экономика | + | + | + | + |
| | Право | | | | |
| | Информатика и ИКТ | + | + | + | + |

Вывод: В результате анализа ОПОП, обязательные дисциплины Федерального базисного учебного плана (приказ Министерства образования и науки РФ от 09.03.2004г. №1312) представлены согласно профилю специальности (социально-экономическому), учебные дисциплины, профессиональные модули и междисциплинарные курсы обязательной части ФГОС отражены во всех основных документах в полном объеме. Перечень обязательных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей соответствует требованиям ФГОС полностью.

5 Выполнение требований к наличию занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

| Документы | | Наличие активных и интерактивных форм и методов обучения |
|-------------------------------------|---------------------|--|
| ФГОС | | п. 7.1 |
| Рабочая программа дисциплины | Русский язык | <p>Лекция с элементами презентации «Язык и культура» УМ 1. Язык и речь. Функциональные стили</p> <p>Лекция с элементами презентации « Функциональные стили речи и их особенности» УМ 1. Язык и речь.</p> <p>Тренинг (обучающий тест) УМ 1. Язык и речь. Функциональные стили речи</p> <p>Лекция с элементами презентации «Лексическое и грамматическое значения слова « УМ 2 Лексика и фразеология.</p> <p>Лекция с элементами презентации «Фонетические единицы». УМ 3 Фонетика. Орфография. Морфемика.</p> <p>Работа в малых группах «Фразеологизмы» УМ 2 Лексика и фразеология</p> <p>Решение ситуационных задач «Решение фонетических задач». УМ 3 Фонетика. Орфография. Морфемика.</p> <p>Тренинг (обучающий тест) УМ 3 Фонетика. Орфография. Морфемика. Словообразование</p> <p>Лекция с элементами презентации «Способы словообразования» УМ 3 Фонетика. Орфография. Морфемика.</p> <p>Лекция с элементами презентации «Грамматические признаки слова» УМ 4. Морфология</p> <p>Исследовательская учебная работа «Подлежащее и способы его выражения» УМ 4. Морфология</p> <p>Лекция с элементами презентации «Второстепенные члены предложения» УМ 5. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Творческая работа по текстам с элементами презентации « Обособленные члены предложения». УМ 5. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Исследовательская учебная работа «Синонимия согласованных и несогласованных определений». УМ</p> |

| | |
|------------------|---|
| | <p>5. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Лекция с элементами презентации «Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении». УМ 5. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Работа в малых группах» «Составление таблицы по теме: « Бессоюзное сложное предложение». УМ 5. Синтаксис и пунктуация</p> <p>Тренинг (обучающий тест). УМ 5. Синтаксис и пунктуация</p> |
| Литература | <p>Экспресс – дебаты: .«Анtagонисты» по роману И.С.Тургенева «Отцы и дети», «Душа русского народа» по поэме Н.А.Некрасова «Кому на Руси жить хорошо», «В трагедии Родиона Раскольникова виноват сам герой» по роману Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание».</p> <p>Классические дебаты: «Счастливая жизнь Базарова и Одинцовой возможна» по роману И.С.Тургенева «Отцы и дети», «Будущее России – за Лопахиным» по пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад», «Ложь во спасение оправдана» по пьесе А.М.Горького «На дне», «Нет величия там, где нет красоты, любви и счастья» по роману Л.Н.Толстого «Война и мир».</p> <p>Ролевые игры: «Смысл названия поэмы – эпопеи «Кому на Руси жить хорошо», «Журнальная полемика середины 19 века», «Обмен передовым опытом» (заповеди бюрократов 19-21 веков: по поэме Н.В.Гоголя «Мертвые души- «Чиновники 19 века».</p> <p>Дидактические игры: «Разговор с поэтом» , «Дневник влюбленного человека» (по творчеству С.А.Есенина, М.И.Цветаевой, А.А.Ахматовой и др.)</p> <p>Дискуссии: «Бессмертие» по творчеству А.С.Пушкина,. «Во что веришь – то и есть» по пьесе А.М.Горького «На дне»</p> <p>Семинары: «Тема любви в творчестве И.А.Бунина и А.И.Куприна», Проблема отцов и детей в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети», Тема «настоящей, верной и вечной любви в романе М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита» 4.»Судьба русского народа в годы войны» (по произведениям о ВОВ).</p> <p>Работа в малых творческих группах: «Катерина - луч света в темном царстве» (по драме А.Н.Островского «Гроза», «Это все – о России» (по творчеству А.А.Блока), «Проблема нравственности в рассказах В.М.Шукшина».</p> <p>Конференция: «Тема нравственности в произведениях современной литературы»</p> <p>Уроки-презентации: « Тема поэта и поэзии в лирике В.В.Маяковского», «Н.С.Лесков и его сказания о правдоискателях», «Поэзия серебряного века».</p> <p>Викторина по рассказу А.И.Куприна «Гранатовый браслет»</p> <p>Брейн –ринг по творчеству Ф.И.Тютчева и А.А.Фета.</p> <p>Лекции с элементами презентации: «Любовь в рассказе А.И.Куприна «Гранатовый браслет», Воплощение нравственного идеала в повести «Олеся», Творчество А.С.Пушкина, «Петербургские повести» Н.В.Гоголя.</p> |
| Иностранный язык | <p>УМ 1. Бытовая сфера общения</p> <p>Работа в малых группах «Рассказ о знаменитой личности»</p> <p>Интерактивное занятие «Виртуальная экскурсия»;</p> |

| | |
|----------------|---|
| | <p>Работа в парах «Карта города» Презентация «Мои увлечения» Ролевая игра «Прогноз погоды» УМ 2. Социокультурная и научно-политическая сфера общения Диспут «СМИ: за и против»; Презентация «Компьютер в моей жизни» Работа в малых группах «Календарь праздников России»; Проект «Мой самый любимый праздник» УЭ 3. Профессиональная сфера общения Ролевая игра «Урок математики» Лекция с элементами презентации «Нормы поведения и профессиональная этика»</p> |
| История | <p>Семинар «Русская Правда» - первый свод законов Киевской Руси», «Поучение Владимира Мономаха – памятник философско – этической литературы», «Церковно – политическая теория «Москва – третий Рим» и ее роль в противостоянии распространению западных идей», «Домострой и его роль в жизни масс в XVII веке» - УМ 2. История России с древнейших времен до конца XVII века Семинар «Оценка личности и реформ Екатерины Великой», «Отечественная война и ее влияние на национальное самосознание», «Интеллектуальная и художественная жизнь России XIX в.», «Особенности русского марксизма» Круглый стол «Научные открытия» - УМ 4. Россия в контексте мировой истории Семинар «Образование политических партий в России», «Первая русская революция в трактовке современной историографии», «Позиция СССР в локальных конфликтах второй половины XX века», «Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы» - УМ 5. От новой истории к новейшей Проектная деятельность (создание библиофонда персоналий, посвященного Великой Отечественной войне)</p> |
| Обществознание | <p>Модуль 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе: Решение социальных ситуаций «Определение аморального поведения в социальных ситуациях» Модуль 4. Социальные отношения: Решение социальных ситуаций «Мои социальные роли», «Пути разрешения социальных конфликтов», «Этносоциальные конфликты, пути их разрешения», «Семья и брак»</p> |
| Естествознание | <p>УМ Химия Урок-конференция «Экологические проблемы водного бассейна Земли» Деловая игра «Сбалансированное питание» УМ Биология Круглый стол «Воздействие экологических факторов на организм человека» Исследовательская работа «Антропогенное воздействие на окружающую среду» Урок - презентация: Влияние алкоголя, никотина и наркотических веществ на развитие человека</p> |

| | |
|---------------------|--|
| | <p>Урок- презентация: Наследственные болезни человека. УМ Физика Интерактивное занятие «Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества», «Тепловые машины» Работа в малых группах «Законы Ньютона», «Законы Ома» Семинар «Ультразвук и его использование в технике и медицине», «Второй закон термодинамики. КПД тепловых двигателей», «Эволюция Вселенной» Уроки - презентации «Использование электромагнитных волн различного диапазона в технических средствах связи», «Использование электромагнитных волн в изучении свойств вещества, медицине», «Фотоэффект. Использование фотоэффекта в технике», «Оптическая спектроскопия как метод изучения состава вещества», Защита проектов «Молекулярная физика в моей профессии» Урок – конкурс «Турнир знатоков по физике» Лекция с элементами презентации «Оптические приборы», «Принцип действия и использование лазера» Круглый стол «Экологические проблемы, связанные с применением тепловых машин, и проблема энергосбережения», «Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы», «Получение и передача электроэнергии. Проблемы энергосбережения»</p> |
| География | <p>УМ 1 Политическая карта мира работа с атласом «Политическая карта мира» УМ 2 География населения мира работа в малых группах «Размещение и расселение населения» УМ 5 Регионы и страны мира Игра-путешествие по Бразилии УМ 7 Географические аспекты современных глобальных проблем человечества дискуссия «Глобальные проблемы человечества» мозговой штурм «Пути решения глобальных проблем человечества»</p> |
| Физическая культура | |
| ОБЖ | |
| Математика | <p>Модуль Геометрия» урок-презентация «Перпендикулярные прямые в пространстве», «Перпендикулярность прямой и плоскости», «Взаимное расположение прямых в пространстве», « Параллельные плоскости», «Изображение пространственных фигур на плоскости», «Конус», «Правильные многогранники», «Прямоугольная система координат в пространстве», «Сечение многогранника», «Фигуры вращения», «Цилиндр», « Сфера и шар», «Объем тел» защита проектов «Геометрические тела в архитектуре г. Тольятти»</p> |

| | |
|-------------------|---|
| | <p>работа в малых группах «Решение комбинированных задач на вычисление площадей поверхностей многогранников и тел вращения»</p> <p>Решение ситуационных задач «Производная в физике и технике»</p> <p>Модуль «Алгебра»</p> <p>урок-презентация» «Комплексные числа», «Действительные числа», «Корень n-ой степени», «Предел функции», «Числовая функция», «Тригонометрическая окружность», «Неопределенный интеграл»</p> <p>урок – конкурс «Составление кроссвордов по темам «Симметрии вокруг нас»</p> <p>лекция с элементами презентации «Арксинус, арккосинус, арктангенс числа Простейшие тригонометрические неравенства».</p> <p>семинар «Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции»</p> <p>Модуль «Комбинаторика, статистика и теория вероятностей»</p> <p>работа в малых группах « Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний»</p> <p>решение ситуационных задач «Решение практических задач с применением вероятностных методов»</p> |
| Экономика | Деловая игра «Мир рыночной экономики» |
| Право | <p>Интерактивное занятие «Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Тема 2.3. Гражданство»</p> <p>Работа в малых группах «Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность. Тема 3.9. Основы уголовного права »</p> <p>Решение ситуационных задач «Трудовые споры и порядок их разрешения. Тема 3.6. Основы трудового права»</p> <p>Семинар «Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мены, наследование, дарение. Тема 3.2. Имущественные и личные неимущественные права граждан</p> <p>Урок-презентация «Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторженияТема 3.6. Основы трудового права»</p> <p>Деловая игра «Юридическая ответственность и ее задачи. Суд над хулиганством. Тема 3.8. Основы административного права»</p> <p>Деловая игра «Брейн-ринг. Тема Отрасли российского права»</p> <p>Защита проектов «Права человека и гражданина. Тема 2.4. Основные конституционные права граждан в РФ»</p> <p>Конкурс «Конкурс «Что? Где? Когда Тема 3.3. Семейное право и семейные правоотношения»</p> <p>Лекция с элементами презентации «Международное гуманитарное право.</p> |
| Информатика и ИКТ | <p>УМ 2. Информация и информационные процессы</p> <p>Семинар «Алгоритмы и способы их описания»</p> <p>Семинар «Информационные процессы. Управление процессами»</p> <p>Семинар «Представление об автоматических и автоматизированных системах управления»</p> <p>Круглый стол «Поиск информации с использованием ПК. Программно – поисковые сервисы.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Использование ключевых слов, фраз»</p> <p>УМ 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Круглый стол «Основные характеристики ПК. Виды программного обеспечения»</p> <p>Семинар: «Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности»</p> <p>УМ 5. Телекоммуникационные технологии</p> <p>Круглый стол «Возможности динамических (электронных) таблиц. Представление об организации БД и СУБД»</p> <p>Семинар «Структура данных и система запросов. Использование СУБД для выполнения учебных заданий»</p> <p>Семинар: Представление о программных средах компьютерной графики и черчения,</p> <p>Семинар: Представление о мультимедийных средах</p> |
|--|--|---|

6 Выполнение требований к трудоемкости и нормативному сроку освоения ОПОП

Набор 2011г.

| ФГОС | Курс обучения | Учебный план (сроки обучения) | Календарный учебный график (сроки обучения) | Наличие расписания занятий на указанный период обучения | Наличие рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей |
|------------------|----------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| 2 года 5 месяцев | 1 курс | 01.09.2011 – 31.08.2012 | 01.09.2011 – 31.08.2012 | + | + |
| | 2 курс | 01.09.2012 – 31.08.2013 | 01.09.2012 – 31.08.2013 | + | + |
| | 3 курс | 01.09.2013 – 31.01.2014 | 01.09.2013 – 31.01.2014 | + | + |
| | Всего: | 2 года 5 месяцев | 2 года 5 месяцев | | |

Набор 2012г.

| ФГОС | Курс обучения | Учебный план (сроки обучения) | Календарный учебный график (сроки обучения) | Наличие расписания занятий на указанный период обучения | Наличие рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей |
|------------------|----------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| 2 года 5 месяцев | 1 курс | 01.09.2012 – 31.08.2013 | 01.09.2012 – 31.08.2013 | + | + |
| | 2 курс | 01.09.2013 – 31.08.2014 | 01.09.2013 – 31.08.2014 | + | + |
| | 3 курс | 01.09.2014 – 31.01.2015 | 01.09.2014 – 31.01.2015 | + | + |
| | Всего: | 2 года 5 месяцев | 2 года 5 месяцев | | |

Набор 2013г.

| ФГОС | Курс обучения | Учебный план (сроки обучения) | Календарный учебный график (сроки обучения) | Наличие расписания занятий на указанный период обучения | Наличие рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей |
|------------------|---------------|-------------------------------|---|---|---|
| 2 года 5 месяцев | 1 курс | 01.09.2013 – 31.08.2014 | 01.09.2013 – 31.08.2014 | + | + |
| | 2 курс | 01.09.2014 – 31.08.2015 | 01.09.2014 – 31.08.2015 | + | + |
| | 3 курс | 01.09.2015 – 31.01.2016 | 01.09.2015 – 31.01.2016 | | + |
| | Всего: | 2 года 5 месяцев | 2 года 5 месяцев | | |

Вывод: Нормативный срок освоения ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер (на основании анализа учебного плана и календарного учебного графика) составил 2 года 5 месяцев на базе основного (общего) образования, что полностью соответствует требованиям ФГОС. На весь период обучения разработаны рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. Учебные единицы не в полном объеме отражены в расписании занятий, т.к. в 2014 году 1 группа обучается на 2 курсе.

7 Выполнение требований к трудоемкости учебных циклов и разделов

| Цикл | Максимальная учебная нагрузка обучающегося | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|-------------------|--------------|------------------|---------------|-------------|-------------------|------------------|---------------|-------------|--|
| | ФГОС | | Учебный план | | | | Рабочие программы | | | | |
| | Инвариантная часть | Вариативная часть | Всего | Инвариант. часть | Вариат. часть | ФГОС С(П)ОО | Всего | Инвариант. часть | Вариат. часть | ФГОС С(П)ОО | |
| | | | | в т.ч. | | | | в т.ч. | | | |
| ОО | 3078 | 0 | 2455 | 2455 | - | - | 2455 | 2455 | - | - | |
| ОП | 232 | 216 | 414 | 232 | 182 | - | 414 | 232 | 182 | | |
| П(ПМ) | 452 | | 1065 | 452 | 34 | 579 | 1065 | 452 | 34 | 579 | |
| ФК | 72 | | 116 | 72 | - | 44 | 116 | 72 | - | 44 | |
| Всего по учебным циклам | 3834 | 216 | 4050 | 3211 | 216 | 623 | 4050 | 3211 | 216 | 623 | |
| Учебная практика | 21 нед. (756 час.) | 0 | 288 | 288 | - | - | 288 | 288 | - | - | |
| Производственная практика | | | 468 | 468 | - | - | 468 | 468 | - | - | |
| Промежуточная аттестация | 4 нед.(144 час.) | 0 | 144 | 144 | - | - | 144 | 144 | - | - | |
| ГИА | 1 нед.(36 час.) | 0 | 36 | 36 | - | - | 36 | 36 | - | - | |

| | | | | | | | | | | |
|-------|-----|------|-----|-----|------|---|-----|------|---|---|
| Всего | 936 | 0 | 936 | 936 | - | - | 936 | 936 | - | - |
| Итого | | 4986 | | - | 4986 | | - | 4986 | | |

Вывод: ОПОП по профессии 260807.01 Повар, кондитер предполагает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного (О), общепрофессионального (ОП); профессионального (П); учебной практики (УП); производственной практики (ПП); промежуточной аттестации; государственной итоговой аттестации (ГИА).

При формировании учебного плана часы вариативной части ФГОС и часы программы среднего (полного) общего образования, реализуемой в пределах ОПОП, распределены между дисциплинами цикла ОП и профессиональными модулями, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии. Общая трудоемкость по циклам обучения, определенная в учебном плане, полностью соответствует требованиям ФГОС. Рабочие программы всех дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены в полном соответствии с учебным планом, следовательно, и со ФГОС.

8 Выполнение требований к удельному весу дисциплин вариативной части ОПОП

| Показатели | ФГОС | | Учебный план | | Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей | |
|--|-------------|----------------------|--------------|----------------------|--|----------------------|
| | час | % | час | % | час | % |
| Всего часов обучения по циклам ОПОП, в т.ч. | 972 | 100 | 1595 | 100 | 1595 | 100 |
| Инвариантной части | 756 | 77,8 | 756 | 47,4 | 756 | 47,4 |
| Вариативной части | 216 | 22,2 | 839 | 52,6 | 839 | 52,6 |
| Общеобразовательная подготовка | 3078 | | 2455 | | 2455 | |
| Практики | | 756 (21 нед.) | | 756 (21 нед.) | | 756 (21 нед.) |
| ИТОГО | | 4806 | | 4806 | | 4806 |

Распределение объема вариативной части ОПОП и ФГОС С(П)ОО

| Цикл | Наименование дисциплин (МДК, ПМ), введенных за счет часов вариативной части и ФГОС С(П)ОО | Кол. час | Наименование дисциплин (МДК, ПМ), расширенных за счет часов вариативной части и ФГОС С(П)ОО | Кол. час | Наличие дисциплин, МДК, ПМ в расписании занятий | Подтверждение проведения данных дисциплин, МДК, ПМ из интервью со студентами |
|------|---|----------|---|----------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ОП | Основы предпринимательства | 48 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 15 | + | |
| | Введение в профессию: общие компетенции профессионала | 63 | | | + | |

| | | | | | | |
|--------------|--------------------------------------|------------|--|------------|---|--|
| | Эффективное поведение на рынке труда | 48 | | | + | |
| ПМ | | | Приготовление блюд из овощей и грибов | 102 | + | |
| | | | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 60 | | |
| | | | Приготовление супов и соусов | 60 | | |
| | | | Приготовление блюд из рыбы | 66 | | |
| | | | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 159 | + | |
| | | | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 90 | | |
| | | | Приготовление сладких блюд и напитков | 42 | | |
| | | | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 42 | | |
| | ФК | | Физическая культура | 44 | + | |
| Всего | | 159 | | 680 | | |

Вывод: Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 77,8% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть в объеме 216 часов (22,2%) распределена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части; на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации. Часть часов (623 час. из 3078 час.), отведенных на реализацию программы среднего (полного) общего образования, реализуемой в пределах ОПОП, распределены между дисциплинами цикла ОП и профессиональными модулями, с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии (основание: Разъяснения по реализации ФГОС С(П)ОО (профессиональное обучение)).

В профессиональном цикле дисциплины и профессиональные модули, введенные за счет часов вариативной части дают возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин. Они направлены на получение углубленных знаний и навыков для успешной профессиональной деятельности в условиях производства.

9 Выполнение требований объему обязательных аудиторных занятий обучающихся в неделю (очная форма обучения).

| Форма обучения | Курс обучения | ФГОС СПО и ФГОС С(П)ОО | | | Учебный план | | | Календарно-тематический план | | |
|----------------|---------------|------------------------|----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|------------------------------|----------------|----------------|
| | | Всего | Учебных недель | Часов в неделю | Всего | Учебных недель | Часов в неделю | Всего | Учебных недель | Часов в неделю |
| Очная | 1 курс | 2700 | 75 | 36 | 1242 | 34,2 | 36 | 1242 | 34,2 | 36 |
| | 2 курс | | | | 1194 | 33,5 | 36 | 1194 | 33,5 | 36 |
| | 3 курс | | | | 264 | 7,3 | 36 | 264 | 7,3 | 36 |
| Всего | | 2700 | 75 | | 2700 | 75 | | 2700 | 75 | |

Вывод: Согласно требованиям п.7.4 ФГОС максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Распределение нагрузки по курсам (семестрам) в учебном плане выполнено исходя из нормы – 36 академических часов в неделю при очной форме обучения. Суммарные показатели аудиторной учебной нагрузки по календарно-тематическим планам дисциплин и профессиональных модулей, распределенных по курсам (семестрам), также соответствуют данному показателю.

10 Выполнение требований к максимальному объему учебных занятий обучающихся в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы

| Курс обучения | ФГОС | | | Учебный план | | | Календарно-тематический план | | | В зачетных книжках указано максимальное количество часов по дисциплинам (профессиональным модулям) |
|---------------|-------|----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|------------------------------|----------------|----------------|--|
| | Всего | Учебных недель | Часов в неделю | Всего | Учебных недель | Часов в неделю | Всего | Учебных недель | Часов в неделю | |
| 1 курс | 1846 | 34,2 | | 1846 | 34,2 | 54 | - | - | - | - |
| 2 курс | | | | 1809 | 33,5 | 54 | 1809 | 33,5 | 54 | + |
| 3 курс | 2203 | 40,8 | | 394 | 7,3 | 54 | 394 | 7,3 | 54 | + |

Вывод: Согласно требованиям п.7.3 ФГОС максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Распределение нагрузки по курсам (семестрам) в учебном плане выполнено исходя из нормы – 54 академических часа в неделю. Суммарные показатели максимальной учебной нагрузки по календарно-тематическим планам дисциплин и профессиональных модулей, распределенных по курсам (семестрам), также соответствуют данному показателю. В зачетных книжках студентов указано максимальное количество часов по дисциплинам и профессиональным модулям.

11 Выполнение требований к общему объему каникулярного времени в учебном году, и требования о наличии каникул в зимний период

| Курс обучения | ФГОС | | | Учебный план | | | Календарный учебный график | | |
|---------------|-------|------------------------|-------|------------------------|-------|------------------------|----------------------------|--|--|
| | Всего | Из них в зимний период | Всего | Из них в зимний период | Всего | Из них в зимний период | | | |
| 1 курс | 24 | 2 | 11 | 2 | 11 | 2 | | | |
| 2 курс | | 2 | 11 | 2 | 11 | 2 | | | |

| | | | | | | |
|--------|----|---|----|---|----|---|
| 3 курс | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Всего | 24 | 6 | 24 | 6 | 24 | 6 |

Вывод: Согласно требованиям п.7.6 ФГОС общий объем каникулярного времени в каждом учебном году должен составлять не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Распределение каникулярного времени в учебном плане и календарном учебном графике составило 11 недель за исключением 3 курса, где предусмотрены каникулы только в зимний период продолжительностью 2 недели, что полностью соответствует требованиям ФГОС.

13 Выполнение требований к объему часов по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

| Показатели | ФГОС | Учебный план | Календарный учебный график | Рабочая программа дисциплины | Наличие в расписании |
|---|------|--------------|----------------------------|------------------------------|----------------------|
| Общее количество часов | 32 | 32 | 32 | 32 | + |
| Количество часов, отведенное на изучение основ военной службы | 18 | 18 | 18 | 18 | + |

Проведение учебных сборов со студентами, прошедшиими обучение начальным знаниям в области обороны и подготовки по основам военной службы

| Документы | Наличие документов |
|---|--------------------|
| Приказ о проведении учебных сборов со студентами, прошедшиими обучение начальным знаниям в области обороны и подготовки по основам военной службы | + |
| Ведомость по результатам прохождения подготовки по основам военной службы | + |

Вывод: Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 32 часов, из них на освоение основ военной службы – 18 часов.

При проверке учебного плана, календарного учебного графика и рабочей программы дисциплины установлен объем, равный 32 часа, из них 18 часов отведено на освоение основ военной службы. Кроме того, в 2014 году были проведены учебные сборы со студентами, прошедшиими обучение начальным знаниям в области обороны и подготовки по основам военной службы, о чем свидетельствует Приказ о проведении учебных сборов со студентами, прошедшиими обучение начальным знаниям в области обороны и подготовки по основам военной службы и Ведомость по результатам прохождения подготовки по основам военной службы

14 Выполнение требований к объему часов и формам проведения консультаций для обучающихся

| Объем часов | ФГОС | Учебный план | Тарификационная | Учебный журнал | Наличие расписания |
|-------------|------|--------------|-----------------|----------------|--------------------|
|-------------|------|--------------|-----------------|----------------|--------------------|

| консультаций | | | карта преподавателей | группы | консультаций |
|---------------|------------|------------|-------------------------|------------|--------------|
| 1 курс | 100 | 100 | - | - | - |
| 2 курс | 100 | 100 | 100 | 100 | + |
| 3 курс | 100 | 100 | 50 | 50 | + |
| Всего | 250 | 250 | 150 | 150 | + |

Вывод: В соответствии с п. 7.12 ФГОС консультации для обучающихся очной формы на учебную группу на каждый учебный год предусматриваются в объеме 100 часов, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования, обучающихся на базе основного общего образования.

Объем часов консультаций, указанный в учебном плане, для обучающихся очной формы на учебную группу на каждый учебный год составляет 100 часов (на весь период обучения – 400 часов). Суммарный объем часов консультаций, определенный по тарификационным картам преподавателей, работающих в данной группе в конкретном учебном году, составил 100 часов. Суммарный объем часов консультаций по журналу учебной группы также составил 100 часов.

Формы проведения консультаций, используемые преподавателями: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Расписание консультаций утверждено.

15 Результаты освоения обучающимися ОПОП

Сведения о результатах промежуточной аттестации знаний обучающихся по дисциплинам образовательной программы

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей | Общее количество аттестуемых | % общей успеваемости | % качественной успеваемости |
|---------------|--|------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 0.00 | Общеобразовательный цикл | | | |
| Одб 01 | Базовые учебные дисциплины | | | |
| Одб. 01.01 | Русский язык | 19 | 100 | 79 |
| Одб. 01.02 | Литература | 19 | 100 | 79 |
| Одб. 01.03 | Иностранный язык | 35 | 100 | 85 |
| Одб. 01.04 | История | 19 | 100 | 63 |
| Одб. 01.05 | Обществознание | 15 | 100 | 60 |

| | | | | |
|---------------|---|----|-----|------|
| Одб. 01.06 | Естествознание | 35 | 100 | 34 |
| Одб. 01.07 | География | 16 | 100 | 31 |
| Одб. 01.08 | Физическая культура | 54 | 100 | 61,3 |
| Одб. 01.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | 16 | 100 | 31 |
| Одп 02 | Профильные учебные предметы | | | |
| Одп. 02.01 | Математика | 19 | 100 | 21 |
| Одп. 02.02 | Экономика | 19 | 100 | 79 |
| Одп. 02.03 | Право | 19 | 100 | 74 |
| Одп. 02.04 | Информатика и ИКТ | 15 | 100 | 33 |
| ОПД.00 | Общепрофессиональный цикл | | | |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 23 | 100 | 87 |
| ОП. 02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | 16 | 100 | 31 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 23 | 100 | 74 |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 19 | 100 | 74 |
| ОП. 05 | Безопасность жизнедеятельности | 19 | 100 | 58 |
| ОП. 06 | Основы предпринимательства | 16 | 100 | 69 |
| ОП. 07 | Введение в профессию: общие компетенции профессионала | 16 | 100 | 63 |
| ОП. 08 | Эффективное поведение на рынке труда | 16 | 100 | 81 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | |
| ПМ. 00 | Профессиональные модули | | | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 16 | 100 | 100 |
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | 23 | 100 | 74 |
| УП. 01 | Учебная практика (производственное обучение) | 23 | 100 | 91 |

| | | | | |
|--------------|--|----|-----|-----|
| ПП. 01 | Производственная практика | 16 | 100 | 100 |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 16 | 100 | 100 |
| МДК 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 23 | 100 | 74 |
| УП. 02 | Учебная практика (производственное обучение) | 23 | 100 | 96 |
| ПП. 02 | Производственная практика | 16 | 100 | 100 |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | 19 | 100 | 89 |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов | 15 | 100 | 27 |
| ПП. 03 | Производственная практика | 19 | 100 | 89 |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 19 | 100 | 89 |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | 15 | 100 | 33 |
| ПП. 04 | Производственная практика | 19 | 100 | 89 |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 33 | 100 | 88 |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | 16 | 100 | 56 |
| УП. 05 | Учебная практика (производственное обучение) | 16 | 100 | 81 |
| ПП. 05 | Производственная практика | 16 | 100 | 88 |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 33 | 100 | 88 |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | 16 | 100 | 56 |
| УП. 06 | Учебная практика (производственное обучение) | 16 | 100 | 81 |
| ПП. 06 | Производственная практика | 16 | 100 | 88 |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 33 | 100 | 88 |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 16 | 100 | 19 |
| УП. 07 | Учебная практика (производственное обучение) | 16 | 100 | 69 |
| ПП. 07 | Производственная практика | 16 | 100 | 88 |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 33 | 100 | 88 |
| МДК | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и | 16 | 100 | 19 |

| | | | | |
|---------------|--|----|------------|-------------|
| 08.01 | кондитерских изделий | | | |
| УП. 08 | Учебная практика (производственное обучение) | 16 | 100 | 56 |
| ПП. 08 | Производственная практика | 16 | 100 | 88 |
| ФК. 00 | Физическая культура | 35 | 100 | 62 |
| | Итого | | 100 | 69,6 |

16 Наличие фондов оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

| Учебный цикл | Наличие фонда оценочных средств | Наличие элементов структуры ФОС | | | Наличие положительного заключения внешних экспертов | Дата ознакомления с ФОС обучающихся |
|--------------|---------------------------------|--|--------------------------------------|---|---|--|
| | | Сформулированы результаты освоения дисциплины (ПМ) | Определены формы и методы оценивания | Сформированы контрольно-оценочные материалы | | |
| ОД | + | + | + | + | - | 03.09 – 14.09.2012 02.09 – 13.09.2013 01.09 – 12.09.2014 12.01 – 23.01.2014 |
| ОП | + | + | + | + | - | 03.09 – 14.09.2012 02.09 – 13.09.2013 01.09 – 12.09.2014 14.01 – 25.01.2013 12.01 – 23.01.2014 |
| ПМ | + | + | + | + | + | 03.09 – 14.09.2012 02.09 – 13.09.2013 01.09 – 12.09.2014 14.01 – 25.01.2013 12.01 – 23.01.2014 |
| ГИА | + | + | + | + | + | 03.09.13 17.09.14 |

Вывод: Для текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, включающие: комплекты контрольно-измерительных материалов (тесты и компьютерные тестирующие программы, контрольные работы, практические задания, лабораторные работы, рефераты, проблемные вопросы, ситуационные задания, практические работы) и комплекты оценочных средств (материалы для промежуточной аттестации в виде экзаменационных билетов, практических и ситуационных заданий, практико-ориентированных заданий, комплексных практических заданий). Структура комплекта оценочных средств позволяет проводить объективную оценку образовательных результатов обучающихся. Ознакомление обучающихся с ФОС проводится своевременно.