

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

УТВЕРЖДЕНО  
приказом № 012/20 11659  
от « 17 » 04 20 15 г.  
Директор ГАОУ СПО ТТТХО  
 /С.М. Медведева/



Характеристика соответствия содержания и качества подготовки обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки  
требованиям ФГОС

г.Тольятти 2015

## 1 Выполнение требований к структуре ППССЗ

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 (по профилю специальности и преддипломная) практик			ГИА
		УД	ПМ	УД	ПМ	УП	ПП	ПДП	
ФГОС	ОГСЭ	4	-	-	-	1		1	+
	ЕН	3	-	-	-				
	П (ОП и ПМ)	9	7	-	-				
Учебный план	ОГСЭ	4	-	2	-	-	-	1	+
	ЕН	3	-	-	-	-	-		
	П (ОП и ПМ)	9	7	7	-	5	7		
Календарный учебный график	ОГСЭ	4	-	2	-	-	-	1	+
	ЕН	3	-	-	-	-	-		
	П (ОП и ПМ)	9	7	7	-	5	7		
Рабочие программы	ОГСЭ	4	-	2	-	-	-	1	+
	ЕН	3	-	-	-	-	-		
	П (ОП и ПМ)	9	7	7	-	5	7		
Календарно-тематические планы	ОГСЭ	4	-	-	-	-	-	-	
	ЕН	2	-	-	-	-	-		
	П (ОП и ПМ)	3	1	1	-	1	1		
Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	ОГСЭ	4	-	-	-	-	-	1	+
	ЕН	2	-	-	-	-	-		
	П (ОП и ПМ)	3	1	1	-	1	1		
Расписание занятий	ОГСЭ	4	-	-	-	-	-	-	+
	ЕН	2	-	-	-	-	-		
	П (ОП и ПМ)	3	1	1	-	1	1		

**Вывод:** Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая ГАОУ СПО Тольяттинский техникум технического и художественного образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г., № 384) и с учетом потребностей регионального рынка труда, а также с Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ

Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291) и Региональных требований к структуре вариативной составляющей ОПОП и образовательным результатам ППССЗ.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии осуществления образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности 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 ППССЗ и реализации компетентного подхода

Части ППССЗ	Обозначено место дисциплины (профессионального модуля) в структуре ППССЗ, 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 ППССЗ	Актуальность ППССЗ для экономики региона (наличие листов согласования с работодателями, экспертных заключений и пр.)
Рабочие программы учебных дисциплин	+	+	+	ежегодно	1 Лист согласования ППССЗ по специальности 2 Экспертный лист оценки структуры и содержания вариативной составляющей ППССЗ по специальности
Рабочие программы профессиональных модулей	+	+	+		

**Вывод:** Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки 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 ППССЗ, 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 ППССЗ для экономики региона подтверждают листы согласования ППССЗ с работодателями, экспертные листы оценки структуры и содержания вариативной составляющей ППССЗ по специальности, составленные и подписанные представителями регионального рынка труда.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. При разработке и актуализации образовательных программ учитываются требования потребителей (потенциальных работодателей – предприятий города).

#### 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
ОГСЭ	Основы философии	+	+		
	История	+	+		
	Иностранный язык	+	+		
	Физическая культура	+	+		
	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	+	+		
	Эффективное поведение на рынке труда	+	+		
ЕН	Математика	+	+		
	Экологические основы природопользования				
	Химия	+	+		
ОП	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+	+		
	Физиология питания	+	+		
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+	+		
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+	+		
	Метрология и стандартизация	+	+		
	Правовые основы профессиональной деятельности	+	+		
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+		
	Охрана труда	+	+		
	Безопасность жизнедеятельности	+	+		

	Основы диетологии	+	+		
	Организация питания в общеобразовательных и профессиональных учебных заведениях	+	+		
	Кухни народов мира	+	+		
	Рационы лечебно-профилактического питания	+	+		
	Бухгалтерский учет в общественном питании	+	+		
	Кулинарное моделирование	+	+		
	Основы предпринимательства	+	+		
ПМ	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	+	+		

(приложение к ФГОС)				
---------------------	--	--	--	--

**Вывод:** В результате анализа программы подготовки специалистов среднего звена, обязательные учебные дисциплины, профессиональные модули и междисциплинарные курсы обязательной части ФГОС отражены не во всех основных документах в полном объеме, т.к. в 2014 году группа обучается на 1 курсе. 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
ФГОС	Основы философии	<p>УМ 1. Предмет философии и ее история            Лекция с элементами презентации «Философия Древнего мира и средневековая философия»            Круглый стол «Основные отличия философии Древнего мира от средневековой европейской философии», «Философия экзистенциализма и психоанализа»            Творческое задание «Философские школы и учение о первоначалах»            Мини-конференция «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени»            Семинар «Немецкая классическая философия», «Основные направления философии XX в», «Особенности русской философии. Русская идея.»            УМ 2. Структура и основные направления философии            Семинар «Взаимодействие философии и науки», «Вечные вопросы философии»            Круглый стол «Познание как объект философского осмысления»            Творческое задание «Сравнение философии с другими отраслями культуры», «Сопоставление личности философа и его философской системы»            Эссе «Философия и смысл жизни»</p>
	История	<p>Модуль 1. Развитие СССР и его место в мире в 80-х годах XX века            Исследовательская учебная работа по темам: «Статистика демографических показателей 70-80 гг.», «Красное колесо» Солженицына, «Русская культура и традиции в 80-х годах XX века»            Урок-презентация по темам «Биографии Хрущева Н.С. и Брежнева», «Государственный переворот 1991 года», «Исторические карты СССР и РФ за 1989-1995 гг.», «Биографии Андропова Ю.В.», «Биография Горбачева М.С.»            Модуль 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.            Исследовательская учебная работа по теме «Роль искусства в развитии общечеловеческой культуре в XXI веке», «Прогнозирование востребования профессий на российском рынке труда», «Идеологическое мировоззрение будущего поколения российского общества».</p>
	Иностранный язык	УМ 1. Бытовая сфера общения

		<p>Работа в парах – диалог «Знакомство»; Работа в малых группах «Рассказ о киногерое»</p> <p>Творческое задание «Моя идеальная квартира»</p> <p>Презентация «Мое хобби»</p> <p>Работа в малых группах «Загрязнение окружающей среды»- извлечение информации из различных источников</p> <p>УМ 2. Общественно-политическая сфера общения</p> <p>Урок диспут «НТП: преимущества и недостатки»; Презентация «От науки к профессии»</p> <p>Творческая работа «Иностранный язык в современном мире»</p> <p>Работа в малых группах «Профессиограмма»</p> <p>УМ 3. Социокультурная сфера общения</p> <p>Проект «Традиции нашей семьи»</p> <p>Интерактивный урок «Страны и континенты»</p> <p>Презентация «Искусство и литература»</p> <p>УМ 4. Профессиональная сфера общения</p> <p>Ролевая игра «Контракт с деловым партнером»</p> <p>Защита «Портфолио»</p>
	Физическая культура	
	Математика	<p>Практикум «Основные приемы решения задач (множества, декартовы произведения, соответствия, отношения)» УМ 03. Дискретная математика</p> <p>Деловая игра: «Предприятие общественного питания». УМ 04. Прикладные задачи в области профессиональной деятельности</p> <p>Выполнение проекта, связанного с расчетом затрат на организацию мероприятия. УМ 04.</p> <p>Прикладные задачи в области профессиональной деятельности</p>
	Экологические основы природопользования	
	Химия	

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

Документы		Наличие активных и интерактивных форм и методов обучения
<b>ФГОС</b>		п. 7.1
<b>Учебный план</b>		п. 1.2.9
<b>Рабочая программа дисциплины</b>	ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Учебно-планирующая документация: Примерная программа. Рабочая программа. Календарно- тематический план.. Учебно-методическая документация: Практические работы, раздаточный материал. КОСы: -для текущего и рубежного контроля знаний -материалы для итогового контроля (вопросы, экз.билеты, задания, критерии оценки)
	ОП.02Физиология питания	Учебно-планирующая документация: Примерная программа. Рабочая программа. Календарно- тематический план.. Учебно-методическая документация: Практические работы, раздаточный материал. КОСы : -для текущего и рубежного контроля знаний -материалы для итогового контроля (вопросы, задания, критерии оценки)
	ОП.03Организация хранения и контроль запасов и сырья	Учебно-планирующая документация: Примерная программа. Рабочая программа.
	ОП.04Информационные технологии в профессиональной деятельности	Учебно-планирующая документация: Примерная программа. Рабочая программа.
	ОП.05Метрология и стандартизация	Учебно-планирующая документация: Примерная программа. Рабочая программа.

## 6 Выполнение требований к трудоемкости и нормативному сроку освоения ППССЗ

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
3 года 10 месяцев	3 курс	01.09.2014 – 31.08.2015	01.09.2014 – 31.08.2015	+	+
	4 курс	01.09.2015 – 31.08.2016	01.09.2015 – 31.08.2016		+
	5 курс	01.09.2016 – 31.08.2017	01.09.2016 – 31.08.2017		
	6 курс	01.09.2017 – 31.08.2018	01.09.2017 – 31.08.2018		
	<b>Всего:</b>	3 года 10 месяцев	3 года 10 месяцев		

**Вывод:** Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки заочной формы обучения (на основании анализа учебного плана и календарного учебного графика) составил 3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования, что полностью соответствует требованиям ФГОС. Учебные единицы не в полном объеме отражены в расписании занятий, т.к. в 2014 году группы обучаются на 1 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	в т.ч.		Всего	в т.ч.	
				инвариантная часть	вариативная часть		инвариантная часть	вариативная часть
ОГСЭ	630	1296	<b>801</b>	643	158	<b>801</b>	643	158
ЕН	312		<b>312</b>	312	0	<b>312</b>	312	0
П (ОП и ПМ)	2136		<b>3261</b>	2123	1138	<b>3261</b>	2123	1138
<b>Всего по учебным циклам</b>	<b>3078</b>	<b>1296</b>	<b>4374</b>	<b>3078</b>	<b>1296</b>	<b>4374</b>	<b>3078</b>	<b>1296</b>
Учебная практика		0	<b>180</b>	180	-	<b>180</b>	180	-
Производственная практика (по профилю специальности)	28 нед. (1008 час.)		<b>828</b>	828	-	<b>828</b>	828	-
Преддипломная практика	4 нед.(144 час.)		<b>144</b>	144	-	<b>144</b>	144	-

Промежуточная аттестация	5 нед.(180 час.)	0	<b>180</b>	180	-	<b>180</b>	180	-
ГИА	6 нед.(216 час.)	0	<b>216</b>	216	-	<b>216</b>	216	-
<b>Всего</b>	<b>1548</b>	<b>0</b>	<b>1548</b>	1548	-	<b>1548</b>	1548	-
<b>Итого</b>	<b>5922</b>	-	-	<b>5922</b>	-	-	<b>5922</b>	-

**Вывод:** ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (заочная форма обучения) предполагает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ); математического и общего естественнонаучного (ЕН); профессионального (П); учебной практики (УП); производственной практики (по профилю специальности) (ПП); производственной практики (преддипломной) (ПДП); промежуточной аттестации; государственной итоговой аттестации (ГИА).

При формировании учебного плана часы вариативной части, указанные во ФГОС общей суммой, распределены между дисциплинами цикла ОГСЭ и дисциплинами и профессиональными модулями профессионального цикла. 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 ППССЗ

Показатели	ФГОС		Учебный план		Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	
	час	%	час	%	час	%
<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП, в т.ч.</b>	<b>4374</b>	<b>100</b>	<b>4374</b>	<b>100</b>	<b>4374</b>	<b>100</b>
Инвариантной части	3078	70,4	3078	70,4	3078	70,4
Вариативной части	1296	29,6	1296	29,6	1296	29,6
<b>Практики</b>	1008 (28 нед.)		864 (24 нед.)		1008 (28 нед.)	
<b>ИТОГО</b>	<b>5382</b>		<b>5382</b>		<b>5382</b>	

#### Распределение объема вариативной части

Цикл	Наименование дисциплин (МДК, ПМ), введенных за счет часов вариативной части	Кол. час	Наименование дисциплин (МДК, ПМ), расширенных за счет часов вариативной части	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
ОГСЭ	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	122			+	

	Эффективное поведение на рынке труда	36			+	
ОП	Основы диетологии	80	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	+	
	Организация питания в общеобразовательных и профессиональных учебных заведениях	48	Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	+	
	Кухни народов мира	84	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	+	
	Рационы лечебно-профилактического питания	129	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	33	+	
	Бухгалтерский учет в общественном питании	177				
	Кулинарное моделирование	75				
	Основы предпринимательства	58			+	
ПМ			Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	60		
			Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	134	+	
			Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	86	+	
					+	
<b>Всего</b>		<b>809</b>		<b>487</b>		

**Вывод:** Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70,4% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть в объеме 1296 часов (29,6%) распределена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части; на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации.

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, а также предусматривают возможность продолжения профессионального образования и научной деятельности.

**9 Выполнение требований объему обязательных аудиторных занятий обучающихся в неделю (очная форма обучения), объему аудиторных занятий в неделю (очно-заочная форма обучения), объем аудиторных занятий в учебном году (заочная форма обучения)**

Форма обучения	Курс обучения	ФГОС		Учебный план	Календарно-тематический план
		Всего	Часов в год	Часов в год	Часов в год
заочная	3 курс	640	160	160	160
	4 курс			160	160
	5 курс			160	160
	6 курс			160	160
<b>Всего</b>		<b>640</b>		<b>640</b>	<b>640</b>

**Вывод:** Согласно требованиям пп.7.3, 7.6 ФГОС максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся заочной форме обучения составляет 160 академических часов в год.

Распределение нагрузки по курсам в учебном плане выполнено исходя из нормы – 160 академических часов в год. Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не превышает 8 часов в день. Суммарные показатели аудиторной учебной нагрузки по календарно-тематическим планам дисциплин и профессиональных модулей, распределенных по курсам, 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	
3 курс										+
4 курс										-
5 курс										-
6 курс										-

**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

Курс обучения	Учебный план	Календарный учебный график
3 курс	9	9
4 курс	9	9
5 курс	9	9
6 курс	-	-
<b>Всего</b>	<b>27</b>	<b>27</b>

**Вывод:** Согласно требованиям п.7.7 ФГОС общий объем каникулярного времени в каждом учебном году должен составлять 8 – 11 недель. Распределение каникулярного времени в учебном плане и календарном учебном графике составило 9 недель в летний период за исключением 6 курса, 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					+/-
Количество часов, отведенное на изучение основ военной службы					+/-

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

Документы	Наличие документов
Приказ о проведении учебных сборов со студентами, прошедшими обучение начальным знаниям в области обороны и подготовки по основам военной службы	+/-

Ведомость по результатам прохождения подготовки по основам военной службы	+/-
---	-----

**Вывод:** Согласно требованиям пп.6.3. ФГОС объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

При проверке учебного плана, календарного учебного графика и рабочей программы дисциплины установлен полный объем, равный 68 часам, из них 48 часов отведено на освоение основ военной службы. Кроме того, в 2014 году были проведены учебные сборы со студентами, прошедшими обучение начальным знаниям в области обороны и подготовки по основам военной службы, о чем свидетельствует Приказ о проведении учебных сборов со студентами, прошедшими 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 консультаций	ФГОС	Учебный план	Тарификационная карта преподавателей	Учебный журнал группы	Наличие расписания консультаций
3 курс	100	100	100	100	+
4 курс	100	100	-	-	-
5 курс	100	100	-	-	-
6 курс	100	100	-	-	-
<b>Всего</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>+</b>

**Вывод:** В соответствии с п. 7.12 ФГОС консультации для обучающихся заочной формы обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

#### 18 Результаты государственной итоговой аттестации (включая методическое обеспечение по ее организации)

Документы по ГИА	Наличие документов
<b>Нормативные акты:</b> положение о ГИА, положение о ВКР, положение об апелляционной комиссии	+
<b>Учебно-планирующая документация:</b> учебный план, календарный учебный график, программа ГИА, фонд оценочных средств (при проведении экзаменов)	+
<b>Распорядительная документация:</b> приказы об утверждении тем ВКР, листы ознакомления студентов с программой ГИА, приказы о создании ГЭК и апелляционной комиссии, приказы о допуске студентов к ГИА, расписания проведения ГИА	+

<b>Отчетная документация:</b> протоколы ГИА, экзаменационные ведомости (при проведении экзаменов), отчеты председателя ГЭК, ВРК.	+
--	---

#### Объем и сроки проведения ГИА

Показатели	ФГОС	Учебный план	Календарный учебный график	Программа ГИА	Протоколы ГИА
Объем времени, отводимый на ГИА	5 недель (+2 недели)	5 недель (+2 недели)	5 недель (+2 недели)	5 недель (+2 недели)	+
Сроки проведения ГИА	По завершению теоретического обучения и прохождения всех видов практики	4 курс 8 семестр после прохождения преддипломной практики	16-29 июня	16-29 июня	+

#### Замечания председателя ГЭК и корректирующие действия по ним

Замечания (на основании отчета председателя ГЭК)	Предпринятые корректирующие действия
Студенты уверенно продемонстрировали профессиональные знания и умения	заполнить

#### Результаты прохождения ГИА

Учебный год	Оценки, полученные по результатам ГИА					Средний балл	Количество дипломов с отличием
	н/а	«2»	«3»	«4»	«5»		
2013 - 2014	0	0	6	9	7	4,0	1

**Вывод:** Вся необходимая для организации и проведения государственной итоговой аттестации по специальности **260502 Технология производства общественного питания** документация (нормативные акты, учебно-планирующая, распорядительная и отчетная документация) разработана в полном объеме с учетом требований ГОС СПО. Объем и сроки проведения ГИА, указанные в ГОС полностью учтены (совпадают) при разработке учебного плана, календарного учебного графика и программы ГИА.

Тематика дипломных проектов соответствует требованиям ГОС.

Фактическая доля обучающихся, имеющих положительные оценки по государственной итоговой аттестации за последние 3 года, составила

100% (все допущенные к ГИА обучающиеся успешно ее прошли).

Объективность оценок, поставленных по результатам защиты дипломных проектов, определена на основании сравнительного анализа критериев оценок (программа ГИА), отзывов руководителя и рецензента. В качестве рецензентов выступают внешние эксперты – представители регионального рынка труда, а также иных образовательных организаций.

На основании отчетов председателя государственной экзаменационной комиссии выявлен ряд замечаний, по которым приняты корректирующие действия.

## 20 Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам (междисциплинарным курсам, профессиональным модулям) учебного плана учебно-методической документацией

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебный цикл	Наличие календарно-тематического плана	Лабораторно-практические занятия		Соответствие содержания методической документации рабочей программе	Методическая документация содержит ссылку на современные источники	Обеспеченность образовательной деятельности учебной и учебно-методической литературой, экземпляров на 1 обучающегося
		объем, час	наличие методической документации			
ОГСЭ	+	60	+	+	+	1,9
ЕН	+	18	+	+	+	1,5
ОП	+	32	+	+	+	0,75
ПМ	+	146	+	+	+	1,5

**Вывод:** основная профессиональная образовательная программа 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена учебно-методической документацией. На основании рабочей программы дисциплины (профессионального модуля) разработаны календарно-тематические планы, описывающие не только наименование занятия и сроки его проведения, но и его типологию, необходимый дидактический материал и ссылки на учебную и дополнительную литературу.

Для проведения лабораторных и практических занятий разработаны методические указания (пособия либо инструкции), раскрывающие вопросы не только выполнения, но и оформления работы.

Учебно-методическая документация содержит ссылки на современные учебные и справочные источники, Internet – ресурсы

## 21 Сопровождение методическим обеспечением внеаудиторной работы и обоснование времени, затрачиваемого на выполнение внеаудиторной работы

### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебный	Самостоятельная работа	Соответствие содержания	Методическая документация	Наличие доступа к сети Интернет у
---------	------------------------	-------------------------	---------------------------	-----------------------------------

цикл	объем, час	наличие методической документации	методической документации рабочей программе	содержит ссылку на современные источники	обучающихся во время самостоятельной подготовки
ОГСЭ	713	+	+	+	+
ЕН	262	+	+	+	+
ОП	1258	+	+	+	+
ПМ	1501	+	+	+	+

**Вывод:** Для проведения самостоятельной работы обучающихся методические указания (пособия либо инструкции) разработаны не в полном объеме, в которых решены вопросы организации, выполнения и оформления различных видов самостоятельной работы, а также указаны критерии ее оценивания.

Учебно-методическая документация содержит ссылки на современные учебные и справочные источники, Internet – ресурсы.

#### 27 Наличие у преподавателей профессионального цикла опыта деятельности в соответствующей профессиональной сфере

Общее количество преподавателей профессионального цикла		Количество преподавателей, имеющих опыт деятельности в профессиональной сфере		Количество преподавателей, прошедших стажировку в профильных организациях		Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации	
		человек	%	человек	%	человек	%
10	100	10	100	0	0	4	40

**Вывод:** все преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. За отчетный период 4 преподавателя повысили свою квалификацию на курсах в рамках именного образовательного чека.