

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



УТВЕРЖДЕНО
приказом №

от « 27 » 04

2015 г.

Директор ГАОУ СПО ТТТиХО

/С.М. Медведева/

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

260502.51 Технология продукции общественного питания
требованиям ГОС

г.Тольятти 2015

1 Выполнение образовательного минимума содержания ОПОП по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (форма получения образования – очная)

| Индекс | Элементы учебного процесса | Максимальная нагрузка, час. | | Отклонения %, (час.) |
|---------|--|-----------------------------|----------------------------|----------------------|
| | | ГОС СПО (час) | Рабочий учебный план (час) | |
| ТО.00 | Теоретическое обучение (всего) | 6372 | 6372 | 0,00% (0 ч.) |
| ТО.Ф | Теоретическое обучение – дисциплины федерального компонента | 5310 | 5399 | +1,68% (89 ч.) |
| ООД | Общеобразовательные дисциплины | 1850 | 1850 | 0,00% (0 ч.) |
| ОГСЭ.00 | Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | 722 | 775 | +7,34% (53 ч.) |
| ЕН.00 | Математические и общие естественнонаучные дисциплины | 362 | 362 | 0,00% (0 ч.) |
| ОПД.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1156 | 1145 | -0,95% (11 ч.) |
| СД.00 | Специальные дисциплины | 1220 | 1267 | +3,85% (47ч.) |
| ТО.Р | Теоретическое обучение – дисциплины национально-регионального (регионального) компонента | 190 | 101 | -46,84% (89 ч.) |
| ДФ.00 | Дисциплины факультативные | 472 | 472 | 0,00% (0 ч.) |
| | Консультации | 400 | 400 | 0,00% (0 ч.) |

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), реализуемая ГАОУ СПО Тольяттинский техникум технического и художественного образования по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ГОС СПО) по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерства образования и науки РФ от 06.02.2002г., регистрационный № 11-2711-Б) и с учетом потребностей регионального рынка труда, а также с учетом рекомендаций по реализации среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях СПО, установленных письмом МО РФ от 12.05.2007г. № 03-1180, Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2009 г. N 673) и Концепции

регионального компонента довузовского профессионального образования в Самарской области на 2005-2007 гг. (приказ от 03.05.2005 № 62-од). Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии осуществления образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, программы практик, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию соответствующей образовательной программы.

2 Обязательный минимум содержания и сроки освоения основной профессиональной образовательной программы

| Код и наименование укрупненной отраслевой группы | Код и наименование и ОПОП | Нормативные сроки освоения ОПОП по рабочему учебному плану | Соответствие/ несоответствие ФГОС (с указанием № и даты распорядительного документа, утверждающего ГОС/ФГОС) |
|---|---|--|--|
| 260000 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ | 260502. 51 Технология продукции общественного питания | 3 года 10 месяцев | Соответствует ГОС СПО (регистрационный № 11-2711-Б от 06.02.2002 г.) |

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии, согласована с работодателями и утверждена директором техникума.

В рабочей программе каждой дисциплины обозначено место дисциплины в структуре ОПОП, условия ее реализации. Также обозначены конечные результаты обучения дисциплине – знания, умения, навыки соответствующие разделу 3 ГОС. Последовательность и распределение дисциплин по периодам обучения привязаны к конечным результатам обучения.

Актуальность ОПОП для экономики региона подтверждается внешней экспертизой рабочих программ, составленной и подписанной представителями регионального рынка труда.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, 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

| | Наименование дисциплин (ПМ, МДК) | Наличие дисциплин обязательной части ГОС в следующих документах | | |
|--------------------------------|--|---|--------------------|---------------------------|
| | | Учебный план | Расписание занятий | Экзаменационные ведомости |
| Цикл | Русский язык | + | + | + |
| | Литература | + | + | + |
| | Иностранный язык | + | + | + |
| | История | + | + | + |
| | Обществознание (включая экономику и право) | + | + | + |
| | Химия | + | + | + |
| | Биология | | | |
| | Физическая культура | + | + | + |
| | Основы безопасности жизнедеятельности | + | + | + |
| | Математика | + | + | + |
| | Физика | + | + | + |
| Информатика и ИКТ | + | + | + | |
| ОГСЭ | Основы философии | + | + | + |
| | Основы права | + | + | + |
| | Русский язык и культура речи | + | + | + |
| | Иностранный язык | + | + | + |
| | Физическая культура | + | + | + |
| | Основы экономики | + | + | + |
| | Основы социологии и политологии | + | + | + |
| | Социальная психология | + | + | + |
| ЕН | Математика | + | + | + |
| | Информатика | + | + | + |
| | Экологические основы природопользования | + | + | + |
| ОП | Инженерная графика | + | + | + |
| | Техническая механика | + | + | + |
| | Электротехника и электроника | + | + | + |
| | Материаловедение | + | + | + |
| | Метрология, стандартизация и сертификация | + | + | + |
| | Правила и безопасность дорожного движения | + | + | + |
| | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | + | + | + |
| | Экономика отрасли | + | + | + |
| | Менеджмент | + | + | + |
| Безопасность жизнедеятельности | + | + | + | |

| | | | | |
|-------|---|---|---|---|
| | Охрана труда | + | + | + |
| СД | Автомобили | + | + | + |
| | Автомобильные эксплуатационные материалы | + | + | + |
| | Техническое обслуживание автомобилей | + | + | + |
| | Ремонт автомобилей | + | + | + |
| | Информационные технологии в профессиональной деятельности | + | + | + |
| СД ДВ | Автоматические системы автомобиля | + | + | + |
| | Основы качества и надежности автомобиля | + | + | + |
| | Диагностика устройств автомобиля | + | + | + |
| ТО.Р | Ключевые профессиональные компетенции | + | + | + |

В результате анализа основной профессиональной образовательной программы, обязательные дисциплины Федерального базисного учебного плана (приказ Министерства образования и науки РФ от 09.03.2004г. №1312) представлены согласно профилю специальности (гуманитарному), учебные дисциплины обязательной части ГОС отражены во всех основных документах в полном объеме. Перечень обязательных дисциплин соответствует требованиям ГОС полностью.

5 Активные и интерактивные формы образовательной деятельности

| Документы | | Наличие активных и интерактивных форм и методов обучения |
|------------------------------|--------------|--|
| ГОС | | 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</p> |

| | | |
|--|------------|---|
| | | <p>пунктуация Творческая работа по текстам с элементами презентации «Обособленные члены предложения». УМ 5. Синтаксис и пунктуация Исследовательская учебная работа «Синонимия согласованных и несогласованных определений». УМ 5. Синтаксис и пунктуация Лекция с элементами презентации «Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении». УМ 5. Синтаксис и пунктуация Работа в малых группах» «Составление таблицы по теме: «Бессоюзное сложное предложение». УМ 5. Синтаксис и пунктуация Тренинг (обучающий тест). УМ 5. Синтаксис и пунктуация</p> |
| | Литература | <p>Экспресс – дебаты: «Антагонисты» 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>Рольевые игры: «Смысл названия поэмы – эпopeи «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</p> |

| | | |
|--|------------------|---|
| | | повести» Н.В.Гоголя. |
| | Иностранный язык | <p>УМ 1. Бытовая сфера общения Работа в малых группах «Рассказ о знаменитой личности» Интерактивное занятие «Виртуальная экскурсия»; Работа в парах «Карта города» Презентация «Мои увлечения» Ролевая игра «Прогноз погоды»</p> <p>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»</p> <p>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</p> <p>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»</p> <p>Круглый стол «Научные открытия» - УМ 4. Россия в контексте мировой истории</p> <p>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</p> <p>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»</p> <p>Модуль 3. Экономика: Решение социальных ситуаций «Рациональный потребитель»</p> <p>Модуль 4. Социальные отношения: Решение социальных ситуаций «Мои социальные роли», «Пути разрешения социальных конфликтов», «Этносоциальные конфликты, пути их разрешения», «Семья и брак»</p> <p>Модуль 6. Право: Решение социальных ситуаций «Права и обязанности налогоплательщика», «Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей», «Трудовые споры и</p> |

| | | |
|--|-------------------|---|
| | | порядок их разрешения» |
| | Химия | Урок-конференция «Силикатная промышленность» Семинар «Получение и применение ацетилена» |
| | Биология | Деловая игра: Моногибридное и дигибридное скрещивание Семинар: Усложнение живых организмов на Земле в процессе эволюции Урок - презентация: Влияние алкоголя, никотина и наркотических веществ на развитие человека Урок- презентация: Наследственные болезни человека. |
| | Математика | 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» работа в малых группах «Решение комбинированных задач на вычисление площадей поверхностей многогранников и тел вращения» Решение ситуационных задач «Производная в физике и технике» Модуль «Алгебра» урок-презентация» «Комплексные числа», «Действительные числа», «Корень n- ой степени», «Предел функции», «Числовая функция», «Тригонометрическая окружность», «Неопределенный интеграл» урок – конкурс «Составление кроссвордов по темам «Симметрии вокруг нас» лекция с элементами презентации «Арксинус, аркосинус, арктангенс числа Простейшие тригонометрические неравенства». семинар «Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции» Модуль «Комбинаторика, статистика и теория вероятностей» работа в малых группах « Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний» решение ситуационных задач «Решение практических задач с применением вероятностных методов» |
| | Информатика и ИКТ | УМ 2. Информация и информационные процессы Семинар «Алгоритмы и способы их описания» Семинар «Информационные процессы. Управление процессами» Семинар «Представление об автоматических и автоматизированных системах управления» Круглый стол «Поиск информации с использованием ПК. Программно – поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз» УМ 3. Средства информационных и коммуникационных технологий Круглый стол «Основные характеристики ПК. Виды программного обеспечения» Семинар: «Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности» |

| | | |
|--|------------------|---|
| | | <p>УМ 5. Телекоммуникационные технологии Круглый стол «Возможности динамических (электронных) таблиц. Представление об организации БД и СУБД» Семинар «Структура данных и система запросов. Использование СУБД для выполнения учебных заданий» Семинар: Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, Семинар: Представление о мультимедийных средах</p> |
| | Физика | <p>УМ 01. Механика уроки-презентации: «Основные понятия кинематики», «Равноускоренное движение», «Движение тела, брошенного под углом к горизонту», «Равномерное движение по окружности», «Законы Ньютона», «Закон всемирного тяготения», «Силы в механике», «Импульс», «Работа и мощность», «Кинетическая и потенциальная энергия», «Столкновение тел», «Применение законов сохранения», «Механические колебания», «Математический и пружинный маятники», «Механические волны». лекция с элементами презентации «Вынужденные колебания. Резонанс» УМ 02. Молекулярная физика. Термодинамика уроки-презентации: «Основные положения МКТ», «Температура», «Газовые законы», «Идеальный газ», «Испарение и конденсация. Насыщенный пар», «Свойства жидкостей», «Кристаллические тела. Механические свойства твёрдых тел», «Внутренняя энергия. Работа газа. Теплота», «Второе начало термодинамики. Тепловые машины» тренинг (обучающий тест) «Идеальный газ» УМ 03. Электродинамика уроки-презентации: «Закон Кулона. Напряженность электрического поля», «Потенциал», «Проводники и диэлектрики в электрическом поле», «Постоянный электрический ток», «Законы Ома и Джоуля-Ленца», «Электрический ток в различных средах», «Полупроводники», «Магнитное поле», «Сила Ампера. Сила Лоренца», «Явление электромагнитной индукции», «Самоиндукция», «Колебательный контур», «Электромагнитные волны», «Законы отражения и преломления света» Тренинги: «Постоянный электрический ток», «Закон Ампера», «Линза», «Волновые свойства света» лекция с элементами презентации «Переменный ток» интерактивное занятие «Геометрическая оптика» УМ 04. Строение атома и квантовая физика уроки-презентации: «Фотоэффект», «Строение атома», «Радиоактивность» лекция с элементами презентации «Элементарные частицы» УМ 05. Эволюция Вселенной семинары «Эволюция Вселенной», «Современная физическая картина мира»</p> |
| | 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</p> |

| | | |
|--|------------------|--|
| | | <p>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> |
| | Иностранный язык | <p>УМ 1. Бытовая сфера общения Работа в парах – диалог «Знакомство»; Работа в малых группах «Рассказ о киногерое» Творческое задание «Моя идеальная квартира» Презентация «Мое хобби» Работа в малых группах «Загрязнение окружающей среды»- извлечение информации из различных источников УМ 2. Общественно-политическая сфера общения Урок диспут «НТП: преимущества и недостатки»; Презентация «От науки к профессии» Творческая работа «Иностранный язык в современном мире» Работа в малых группах «Профессиограмма» УМ 3. Социокультурная сфера общения Проект «Традиции нашей семьи» Интерактивный урок «Страны и континенты» Презентация «Искусство и литература» УМ 4. Профессиональная сфера общения Ролевая игра «Контракт с деловым партнером» Защита «Портфолио»</p> |
| | Математика | <p>Практикум «Вычисление площадей и объемов тел с применением определенного интеграла. Решение прикладных задач» УМ 01. Математический анализ. Практикум «Решение задач с применением основных понятий комбинаторики», «Решение задач на вычисление числовых характеристик ДСВ» УМ 02. Теория вероятностей и математической статистики Урок-презентация «Показательная форма записи комплексного числа» УМ 03. Комплексные числа Практикум «Вычисление определителей 2 и 3 порядков» УМ 04. Основы линейной алгебры.</p> |
| | Информатика | <p>УМ 1 Организация размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации: Семинар: «Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов»</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>УМ 2 Локальные и глобальные компьютерные сети, сетевые технологии обработки информации: Круглый стол «Способы подключения. Браузеры. Информационные ресурсы. Поиск информации»</p> <p>УМ 3 Прикладные программные средства: Семинар «Текстовые процессоры: основные возможности, назначение. Вывод документа на печать» Семинар «Редактирование, копирование информации. Построение диаграмм и графиков. Способы поиска информации в электронной таблице» Круглый стол «Создание и редактирование изображений»</p> |
|--|--|---|

6 Выполнение требований к трудоемкости и нормативному сроку освоения основной образовательной программы

| ГОС | Курс обучения | Учебный план (сроки обучения) | Наличие расписания занятий на указанный период обучения | Наличие рабочих программ дисциплин |
|-------------------|---------------|-------------------------------|---|------------------------------------|
| 3 года 10 месяцев | 1 курс | 01.09.2010 – 31.08.2011 | + | + |
| | 2 курс | 01.09.2011 – 31.08.2012 | + | + |
| | 3 курс | 01.09.2012 – 31.08.2013 | + | + |
| | 4 курс | 01.09.2013 - 31.08.2014 | + | + |
| | Всего: | 3 года 10 месяцев | | |

На основании анализа учебного плана нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания составил 3 года 10 месяцев на базе основного (общего) образования, что полностью соответствует требованиям ГОС. На весь период обучения разработаны рабочие программы дисциплин, учебные единицы в полном объеме отражены в расписании занятий.

7 Выполнение требований к трудоемкости учебных циклов и разделов

| Индекс | Элементы учебного процесса | Максимальная нагрузка, час. | | Отклонения %, (час.) |
|---------|---|-----------------------------|----------------------------|----------------------|
| | | ГОС СПО (час) | Рабочий учебный план (час) | |
| ТО.00 | Теоретическое обучение (всего) | 6372 | 6372 | 0,00% (0 ч.) |
| ТО.Ф | Теоретическое обучение – дисциплины федерального компонента | 5310 | 5399 | +1,68% (89 ч.) |
| ООД | Общеобразовательные дисциплины | 1850 | 1850 | 0,00% (0 ч.) |
| ОГСЭ.00 | Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | 722 | 775 | +7,34% (53 ч.) |
| ЕН.00 | Математические и общие естественнонаучные дисциплины | 362 | 362 | 0,00% (0 ч.) |

| | | | | |
|--------|--|------|------|-----------------|
| ОПД.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1156 | 1145 | -0,95% (11 ч.) |
| СД.00 | Специальные дисциплины | 1220 | 1267 | +3,85% (47ч.) |
| ТО.Р | Теоретическое обучение – дисциплины национально-регионального (регионального) компонента | 190 | 101 | -46,84% (89 ч.) |
| ДФ.00 | Дисциплины факультативные | 472 | 472 | 0,00% (0 ч.) |
| | Консультации | 400 | 400 | 0,00% (0 ч.) |

Вывод: ОПОП специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих дисциплин федерального компонента: общеобразовательных (ООД), общих гуманитарных и социально-экономических (ОГСЭ); математических и общих естественнонаучных (ЕН), общепрофессиональных (ОПД), специальных (СД) а также дисциплин национально-регионального компонента и факультативных дисциплин.

При формировании учебного плана часы национально-регионального (регионального) компонента, указанные в ГОС общей суммой, распределены между дисциплинами цикла ОГСЭ, общепрофессиональными и специальными дисциплинами. Общая трудоемкость по циклам обучения, определенная в учебном плане, полностью соответствует требованиям ГОС. Рабочие программы всех дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены в полном соответствии с учебным планом, следовательно, и с ГОС.

9 Сроки освоения ОПОП по специальности 260502.51 Технология продукции общественного питания (форма получения образования – очная)

| Наименование показателя | ГОС СПО, нед. | Рабочий учебный план, нед. | Фактическое выполнение, % |
|---|------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Общая продолжительность обучения | 199 | 199 | 100% |
| Продолжительность | | | |
| – теоретического обучения, включая лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ (курсовое проектирование) | 118 | 118 | 100% |
| – производственных профессиональных) практик и подготовка к государственной итоговой аттестации | 34 | 37 | +108,8% |
| – промежуточной аттестации | 8 | 8 | 100% |
| – государственной итоговой аттестации | 2 | 2 | 100% |
| – резерв времени образовательного учреждения | 3 | - | -100% |

| | | | |
|----------------------|----|----|------|
| – каникулярное время | 34 | 34 | 100% |
|----------------------|----|----|------|

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 | 2106 | 39 | 54 | 2106 | 39 | 54 | - | - | - | - |
| 2 курс | 4266 | 79 | | 1296 | 24 | 54 | - | - | - | - |
| 3 курс | | | | 1782 | 33 | 54 | - | - | - | - |
| 4 курс | | | | 1188 | 22 | 54 | 1026 | 19 | 54 | + |

Вывод: Согласно требованиям 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, распределенных по курсам (семестрам), также соответствуют данному показателю. В зачетных книжках студентов указано максимальное количество часов по дисциплинам.

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

| Курс обучения | ГОС | | Учебный план | |
|---------------|-----------|------------------------|--------------|------------------------|
| | Всего | Из них в зимний период | Всего | Из них в зимний период |
| 1 курс | 34 | 2 | 11 | 2 |
| 2 курс | | 2 | 11 | 2 |
| 3 курс | | 2 | 10 | 2 |
| 4 курс | | 2 | 2 | 2 |
| Всего | 34 | 8 | 34 | 8 |

Вывод: Согласно требованиям раздела 3 ГОС общий объем каникулярного времени в каждом учебном году должен составлять 8 – 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Распределение каникулярного времени в учебном плане и календарном учебном графике составило 10 – 11 недель за исключением 4 курса, где предусмотрены каникулы только в зимний период продолжительностью 2 недели, что полностью соответствует требованиям ГОС.

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 | 68 | 68 | 68 | 68 | - |
| Количество часов, отведенное на изучение основ военной службы | 48 | 8 | 48 | 48 | - |

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.

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 |
|--------------------------|------|--------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| 1 курс | 100 | 100 | - | - | - |
| 2 курс | 100 | 100 | - | - | - |
| 3 курс | 100 | 100 | - | - | - |
| 4 курс | 100 | 100 | 100 | 100 | + |

| | | | | | |
|--------------|------------|------------|------------|------------|---|
| Всего | 400 | 400 | 100 | 100 | + |
|--------------|------------|------------|------------|------------|---|

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 |
|------------------|--|------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| ОГСЭД 00 | Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины | | | |
| ОГСЭ 04 | Иностранный язык | 22 | 100 | 65,4 |
| ОГСЭ 05 | Физическая культура | 22 | 100 | 91 |
| СД. 00 | Специальные дисциплины | | | |
| СД 01 | Технология продукции общественного питания | 22 | 100 | 62,5 |
| СД 05 | Контроль качества продукции и услуг | 22 | 100 | 42,5 |
| СД 06 | Моделирование профессиональной деятельности | 22 | 100 | 47,4 |
| СД.ДС.(ДВ). 00 | Дисциплины специализации, дисциплины по выбору студента, устанавливаемые образовательным учреждением | | | |
| СД.ДС. 01.01 | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 22 | 100 | 47,4 |
| СД.ДС. 01.02 | Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции | 22 | 100 | 57,3 |
| ТО. Р. 00 | Теоретическое обучение - дисциплины национально-регионального (регионального) компонента | | | |
| ТО. Р 01 | Ключевые профессиональные компетенции | 22 | 100 | 100 |

| | | | | |
|----------|--------------------|----|------------|-------------|
| ТО. Р 02 | Кухни народов мира | 22 | 100 | 91 |
| | Итого | | 100 | 67,2 |

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 | Определены формы и методы оценивания | Сформированы контрольно-оценочные материалы | | |
| ОГСЭ | + | + | + | + | - | - |
| СД | + | + | + | + | - | - |
| ГИА | + | + | + | + | + | 03.12.2013 |

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, вопросы, ситуационные задания, практические работы) и комплекты экзаменационных материалов (материалы для промежуточной аттестации в виде экзаменационных билетов, включающих теоретические вопросы и практические задания). Структура комплекта оценочных средств позволяет проводить объективную оценку успеваемости обучающихся.

17. Результаты выполнения курсовой работы (проекта) ((включая методическое обеспечение курсового проектирования)

| Учебный план | | | Тематика курсовой работы (проекта) согласно рабочей программе дисциплины, (профессионального модуля) | Наличие приказа о закреплении тем курсовых работ (проектов) | Наличие графика выполнения и защиты курсовой работы (проекта) | Наличие заданий курсовую работу (проект) | Наличие ведомости с результатами защиты курсовой работы (проекта) | Наличие методической документации по разработке курсовой работы (проекта) |
|-------------------------------------|--|-----------------|--|---|---|--|---|---|
| Дисциплина, профессиональный модуль | Объем часов, отводимых на выполнение курсовой работы (проекта) | | | | | | | |
| | аудиторных | самостоятельных | | | | | | |
| ОПД. 10 Экономика отрасли | 16 | 8 | Бизнес – план предприятия общественного питания | + | + | + | + | + |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | | Трудовые ресурсы предприятия питания. | | | | | |
| | | | Прибыль предприятия , её сущность и формирование. | | | | | |
| | | | Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания. | | | | | |
| | | | Состав и структура оборотного капитала на предприятиях питания. | | | | | |
| | | | Планирование производственной программы т/оборота на предприятиях питания. | | | | | |
| | | | Показатели использования основных производственных фондов на предприятии общественного питания. | | | | | |
| | | | Методика установления розничных цен на предприятиях питания. | | | | | |
| | | | Основной капитал и его роль в производстве продукции общественного питания. | | | | | |
| | | | Сущность , состав характеристика товарооборота общественного питания. | | | | | |
| | | | Валовой доход , источники его образования. | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|----|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Основные фонды предприятия общественного питания их сущность и назначение. | | | | | |
| | | | Ценовая политика предприятия питания. | | | | | |
| | | | Бизнес – план предприятия общественного питания. | | | | | |
| | | | Состав фонда заработной платы ,источники его образования. | | | | | |
| | | | План снабжения предприятий общественного питания. | | | | | |
| | | | Анализ оборотных средств на предприятиях питания. | | | | | |
| | | | Понятие финансов организации их значение и функции. | | | | | |
| | | | Качество и конкурентоспособность продукции предприятий питания. | | | | | |
| | | | Показатели эффективности использования оборотных средств на предприятиях питания. | | | | | |
| СД 01 Технология продукции общественного | 16 | 8 | Канаше и медальоны-ассортимент. Кулинарное моделирование | + | + | + | + | + |
| | | | Способы приготовления блюд из бобовых. Кулинарное | | | | | |

| | | | | | | | | |
|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| питания | | | моделирование. | | | | | |
| | | | Особенности приготовления плова. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Использование орехов в приготовлении блюд. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Блинный праздник – масленица. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Ассортимент национальных русских супов. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Русские кисели, сбитни, напитки. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Уха – ассортимент, технология приготовления. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Шашлыки – ассортимент, технология приготовления. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Тыква от салата до десерта. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Сладкие блюда фламбе. Кулинарное моделирование. | | | | | |
| | | | Методы приготовления блюд из мяса. Кулинарное моделирование. | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | | Ассортимент борщей в украинской кухне. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Блюда с сыром, ассортимент, технология приготовления. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Пельмени – уральские, сибирские. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Пироги на русском столе. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Ассортимент русских салатов из свежих овощей. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Изысканные салаты. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Ассортимент грузинских мясных блюд, технология приготовления. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Мучные блюда в украинской кухне. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Рыбные блюда в русской кухне. Кулинарное моделирование. | | | | | | |
| | | Ассортимент, технология приготовления блюд из мясного фарша. Кулинарное моделирование. | | | | | | |

Вывод: В ГАОУ СПО ТТТиХО разработана документированная процедура «Организация выполнения и защиты курсовых работ (проектов) по дисциплинам», согласно которой проводится курсовое проектирование. Объем часов, отведенный на курсовую работу (проект) в учебном плане совпадает с рабочей программой дисциплины, тематика работы (проекта) соответствует дисциплине и привязана к результатам ее изучения. Для выполнения курсовой работы (проекта) выполнены методические разработки.

Все необходимые приказы, графики и методическая документация разработана в полном объеме и соответствующие сроки.

Результаты выполнения курсовых проектов

| № п/п | Наименование дисциплины/ профессионального модуля | Оценка курсовой работы (проект) | | | |
|-------------------------|---|---------------------------------|----------|----------|---------|
| | | "отлично" | "хорошо" | "удовл." | "неуд." |
| 1 | ОПД 10 Экономика отрасли | 2 | 8 | 10 | - |
| 2 | СД 01 Технология продукции общественного питания | 1 | 6 | 15 | - |
| | Итого | 3 | 14 | 25 | |
| Средний балл | | 3.3 | | | |
| % качества успеваемости | | 40 | | | |

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

| Документы по ГИА | Наличие документов |
|--|--------------------|
| Нормативные акты: положение о ГИА, положение о ВКР, положение об апелляционной комиссии | + |
| Учебно-планирующая документация: учебный план, календарный учебный график, программа ГИА, фонд оценочных средств (при проведении экзаменов) | + |
| Распорядительная документация: 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 | + |
| Отчетная документация: 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 | |

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 продукции 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.