

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

УТВЕРЖДЕНО  
приказом № 01-20 /1654  
от 17 04 20 15 г.  
Директор ГАОУ СПО ТТТХО  
 /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><b>Нормативно-правовая база:</b> 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><b>Нормативные акты:</b> Устав ГАОУ СПО ТТТ и ХО; 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><b>Планирующая документация:</b> План работы техникума. Процесс «Воспитательная работа». План работы совета по профилактике правонарушений. Планы работ педагога ДО, психолога, соц.педагога.</p>	+
<p><b>Отчетная документация:</b> Анализ результативности воспитательного процесса. Анализы анкетирования родителей и студентов. План работы руководителей групп. Анализ работы педагога ДО, психолога, соц.педагога.</p>	+
<p><b>Программы по воспитательной работе:</b> 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><b>Документы, регламентирующие деятельность органов студенческого самоуправления, творческих и спортивных объединений</b></p>	Наличие документов

<b>Студенческое самоуправление</b>	Положение о студенческом органе самоуправления Положение о соревновании за звание «лучшая учебная группа» Положение о конкурсе на лучший социальный проект	+
<b>Спортивные объединения</b>	Программа «Здоровый образ жизни» Программы спортивных секций	+
<b>Творческие объединения</b>	Положение о студенческой газете Положение о портфолио обучающегося	+
<b>Документы, свидетельствующие об эффективности деятельности органов студенческого самоуправления, творческих и спортивных объединений</b>		<b>Наличие документов</b>
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: актов 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	<b>Базовые учебные дисциплины</b>	+	+	+	+
	Русский язык	+	+	+	+
	Литература	+	+	+	+
	Иностранный язык	+	+	+	+
	История	+	+	+	+
	Обществознание	+	+	+	+
	Естествознание	+	+	+	+
	География	+	+	+	+
	Физическая культура	+	+	+	+
	Основы безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+

Одп.00	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	+	+	+	+
	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          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>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          Работа в малых группах «Рассказ о знаменитой личности»          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.</p> <p>УМ Физика</p> <p>Интерактивное занятие «Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества», «Тепловые машины»</p> <p>Работа в малых группах «Законы Ньютона», «Законы Ома»</p> <p>Семинар «Ультразвук и его использование в технике и медицине», «Второй закон термодинамики. КПД тепловых двигателей», «Эволюция Вселенной»</p> <p>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»,</p> <p>Защита проектов «Молекулярная физика в моей профессии»</p> <p>Урок – конкурс «Турнир знатоков по физике»</p> <p>Лекция с элементами презентации «Оптические приборы», «Принцип действия и использование лазера»</p> <p>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</p> <p>работа с атласом «Политическая карта мира»</p> <p>УМ 2 География населения мира</p> <p>работа в малых группах «Размещение и расселение населения»</p> <p>УМ 5 Регионы и страны мира</p> <p>Игра-путешествие по Бразилии</p> <p>УМ 7 Географические аспекты современных глобальных проблем человечества</p> <p>дискуссия «Глобальные проблемы человечества»</p> <p>мозговой штурм «Пути решения глобальных проблем человечества»</p>
Физическая культура	
ОБЖ	
Математика	<p>Модуль «Геометрия»</p> <p>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»</p> <p>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 «Арсинус, 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, мена, 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	+	+
	<b>Всего:</b>	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	+	+
	<b>Всего:</b>	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		+
	<b>Всего:</b>	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
ОО	3078	0	<b>2455</b>	2455	-	-	<b>2455</b>	2455	-	-
ОП	232	216	<b>414</b>	232	182	-	<b>414</b>	232	182	
П (ПМ)	452		<b>1065</b>	452	34	579	<b>1065</b>	452	34	579
ФК	72		<b>116</b>	72	-	44	<b>116</b>	72	-	44
<b>Всего по учебным циклам</b>	<b>3834</b>	<b>216</b>	<b>4050</b>	3211	216	623	<b>4050</b>	3211	216	623
Учебная практика	21 нед. (756 час.)	0	<b>288</b>	288	-	-	<b>288</b>	288	-	-
Производственная практика			<b>468</b>	468	-	-	<b>468</b>	468	-	-
Промежуточная аттестация	4 нед.(144 час.)	0	<b>144</b>	144	-	-	<b>144</b>	144	-	-
ГИА	1 нед.(36 час.)	0	<b>36</b>	36	-	-	<b>36</b>	36	-	-

<b>Всего</b>	<b>936</b>	<b>0</b>	<b>936</b>	936	-	-	<b>936</b>	936	-	-
<b>Итого</b>	<b>4986</b>		-	<b>4986</b>			-	<b>4986</b>		

**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	%
<b>Всего часов обучения по циклам ОПОП, в т.ч.</b>	<b>972</b>	<b>100</b>	<b>1595</b>	<b>100</b>	<b>1595</b>	<b>100</b>
Инвариантной части	756	77,8	756	47,4	756	47,4
Вариативной части	216	22,2	839	52,6	839	52,6
<b>Общеобразовательная подготовка</b>	3078		2455		2455	
<b>Практики</b>	756 (21 нед.)		756 (21 нед.)		756 (21 нед.)	
<b>ИТОГО</b>	<b>4806</b>		<b>4806</b>		<b>4806</b>	

### 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	+	
<b>Всего</b>		<b>159</b>		<b>680</b>		

**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 (профильное 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
<b>Всего</b>		<b>2700</b>	<b>75</b>		<b>2700</b>	<b>75</b>		<b>2700</b>	<b>75</b>	

**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	54	1846	34,2	54	-	-	-	-
2 курс	2203	40,8		1809	33,5	54	1809	33,5	54	+
3 курс				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



<b>3 курс</b>		2	2	2	2	2
<b>Всего</b>	<b>24</b>	6	<b>24</b>	6	<b>24</b>	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, 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:** 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, 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	ФГОС	Учебный план	Тарификационная	Учебный журнал	Наличие расписания
-------------	------	--------------	-----------------	----------------	--------------------

консультаций			карта преподавателей	группы	консультаций
<b>1 курс</b>	100	100	-	-	-
<b>2 курс</b>	100	100	100	100	+
<b>3 курс</b>	100	100	50	50	+
<b>Всего</b>	<b>250</b>	<b>250</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>+</b>

**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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			
<b>ОДб 01</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>			
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
<b>ОДп 02</b>	<b>Профильные учебные предметы</b>			
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
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	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
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	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
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	19	100	89
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	15	100	27
ПП. 03	Производственная практика	19	100	89
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	19	100	89
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	15	100	33
ПП. 04	Производственная практика	19	100	89
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	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
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	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
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	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
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	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
<b>ФК. 00</b>	<b>Физическая культура</b>	35	100	62
	<b>Итого</b>		<b>100</b>	<b>69,6</b>

### 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.