

Департамент образования и науки Приморского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ЛАЗОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И ТУРИЗМА»
(КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол педагогического
совета № 3 от 17.01.2017 г.

Председатель
педсовета

Г.П. Гирис

**Отчет по самообследованию специальности,
заявляемой для государственной аккредитации
ПСССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	3-5
РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА.....	6-21
РАЗДЕЛ III «МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	22-25
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов»	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса»	

РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Полное наименование ОУ в соответствии с уставом и свидетельством о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лазовский колледж технологий и туризма» (КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»)

1.2. Юридический адрес: 692980, Приморский край, с.Лазо, ул. Ключевая, д. 22

1.3. Фактический адрес: 692980, Приморский край, с.Лазо, ул. Ключевая, д. 22

Телефоны 8(42377) 2-05-85

Факс: 8(42377) 2-05-85

E-mail: pu50@pu50.su

Сайт: http://pu50.su/

1.4. Год установления государственного статуса: 2002 г.

1.5. Учредитель: Администрация Приморского края

1.6. Регистрация устава в МИФНС в Межрайонной Инспекции Федеральной налоговой службы № 8 по Приморскому краю от 2014 г. за государственным регистрационным номером 2142509009267 (ОГРН 1032501024753)

1.7. Предыдущая лицензия от 03.04.2014 г. серия 25Л01 № 0000359
Департаментом образования и науки Приморского края, рег. 29, бессрочно
кем выдана, срок действия

1.8. Действующая лицензия от 29.08.2014 г. серия 25Л01 № 0000602
Департаментом образования и науки Приморского края, рег. № 173, бессрочно
кем выдана, срок действия

1.9. Свидетельство о государственной аккредитации от 25.04.2014 г. серия 25А01 № 0000198
Департаментом образования и науки Приморского края, рег. № 42 до 04.06.2019 г.
кем выдана, срок действия

1.10. Государственный статус (тип, вид): по типу – бюджетное учреждение и виду колледж

1.11. Филиалы, представительства (место нахождения, адрес): нет

РУКОВОДИТЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

1.12. Директор: Гирис Геннадий Петрович, тел. 8(42377) 2-05-85.
Ф.И.О. полностью, служебный телефон

1.13. Заместитель директора:

по учебно-производственной работе: Шохрина Галина Семеновна, тел. 8(42377) 2-00-66

2. Организационно-педагогические условия образовательного процесса

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лазовский колледж технологий и туризма» осуществляет свою деятельность в соответствии с Конституцией РФ, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденном Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464, другими законодательными и нормативными актами Российской Федерации, Министерства образования и науки РФ, Правительства РФ, Уставом колледжа, нормативными актами учреждения.

Осуществляемая в колледже подготовка специалистов среднего звена позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, реализовывать в рамках контрольных цифр план приема на востребованные специальности, обеспечивать реализацию прав граждан на выбор уровня и содержания получаемого образования в соответствии с их потребностями, возможностями и интересами.

Обучение в колледже создает условия для получения качественной образовательной подготовки к профессиональной деятельности, расширяет возможности в способах реализации образовательных интересов и максимального раскрытия образовательного потенциала личности.

В соответствии с лицензией колледж реализует основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В колледже сформирована эффективная система управления, ориентированная на обучающихся, их родителей, социальных партнеров, создана команда управленцев, выполняющая делегируемые управленческие полномочия.

Сведения о текущем контингенте обучающихся приведены в таблице 1.

Таблица 1

Контингент обучающихся в 2016-2017 учебном году

Код, специальность, квалификация	Уровень, форма получения образования, сроки обучения,	1 курс групп/чел.	2 курс групп/чел	3 курс групп/чел.	4 курс групп/чел	Всего групп/чел.
<i>Представленная к аккредитации профессия</i>						
19.02.10 Технология продукции общественного питания - техник-технолог	Среднее профессиональное образование, очная форма					
	1 г. 10 мес.,	1/13	-	-	-	1/13
	2 г. 10 мес.	1/2	-	-	-	1/2
Итого по ОУ		2/15	-/-	-/-	-/-	2/15

Имеющаяся в колледже собственная нормативная и организационно-распорядительная документация соответствует действующему законодательству, Уставу, инструктивно-методическим материалам Министерства образования и науки РФ, Департамента образования и науки Приморского края.

В соответствии с действующими требованиями, для осуществления образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО для государственной аккредитации представлены следующие документы и материалы:

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.,

Основная профессиональная образовательная программа в составе:

1.1.1. Учебный план, пояснительная записка.

1.1.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

- 1.1.3 Контрольно-оценочные средства.
- 1.1.4. Рабочие программы учебных и производственных практик.
- 1.1.5. Программа Государственной итоговой аттестации 2018г
- 2. Расписание учебных занятий.
- 4. Журналы теоретического и производственного обучения.
- 5. Зачетные книжки обучающихся.
- 7. Приказ об утверждении тем письменных экзаменационных и выпускных квалификационных работ.
- 9. Договоры с социальными партнерами на проведение производственной практики
- 10. Приказы о выходе обучающихся на производственную практику.
- 11. Отчет обучающихся по результатам прохождения практик (дневник, отчет, характеристика, аттестационные листы, итоговая ведомость результатов).
- 12. Приказ о составе Государственной экзаменационной комиссии
- 13. Внутренние локальные акты по организации образовательного процесса и др.

РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

2.1. Выполнение требований к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательный процесс по 19.02.10 Технология продукции общественного питания строится в полном соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

Обучение по специальности осуществляется без получения обучающимися среднего общего образования. При этом нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

– теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	81 нед.
– учебная и производственная практика	28 нед
– преддипломная	4 нед.
– промежуточная аттестация	5 нед.
– государственная итоговая аттестация	6 нед.
– каникулы	23 нед.

При подготовке настоящих Сведений сделан анализ соответствия профессиональных образовательных программ дисциплин, учебной и производственной практик, а также профессиональных модулей и всего комплекса их учебно-методического сопровождения требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В колледже имеются в наличии и разработаны:

- Учебный план.
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
- Программы учебных и производственных практик.
- Программа государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в рабочем учебном плане не превышает 54 часов в неделю, включая все виды учебной работы. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями не превышает 36 часов в неделю. Практикоориентированность специальности составляет 70%, что соответствует действующим требованиям.

В соответствии с Положением о текущей и промежуточной аттестации, каждая дисциплина и профессиональный модуль заканчивается видом аттестации: дифференцированный зачет, экзамен квалификационный.

В колледже все дисциплины рабочего учебного плана методически обеспечены: рабочими программами; комплектом контрольно-оценочных средств, методическими пособиями и указаниями для проведения лабораторно-практических занятий, раздаточным материалом по изучаемым темам дисциплин; тематическими презентациями, современными данными работы профильных предприятий.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Информация о соответствии учебного плана и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, приведена в Таблице 3.

Таблица 3

Соответствие учебного плана и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) требованиям ФГОС СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование дисциплин / профессиональных модулей учебного плана	Объем в часах (всего, общая трудоемкость)		Год издания учебной программы, авторство	Оценка учебной программы на соответствие минимума содержания ФГОС (соответствует/ не соответствует)	Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/ не соответствует)
		по ФГОС	по рабочему учебному плану			
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						
1	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		420			
2	Основы философии	420	48	Миронцев В.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
3	История		48	Миронцев В.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
4	Иностранный язык		162	Якушенко Е.В. 2016 г.	соответствует	соответствует
5	Физическая культура		162	Фролова И.Г. 2016 г.	соответствует	соответствует
Математический и общий естественнонаучный цикл						
1	Математический и общий естественнонаучный цикл		208			
2	Математика	208	48	Дубовенко Г.П. 2016 г.	соответствует	соответствует
3	Экологические основы природопользования		32	Флоря Л.В. 2016 г.	соответствует	соответствует
4	Химия		128	Копытова Ю.А. 2016г.	соответствует	соответствует
Общепрофессиональные дисциплины						
	Профессиональный цикл	1424	2166			
	Общепрофессиональные дисциплины	416	816			
1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	426 (+ 390 часов из вариативной части)	36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
2	Физиология питания		36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
3	Организация хранения		60	Матвеевко Н.А.	соответствует	соответствует

	нения и контроль запасов сырья			2016 г.		
4	Информационные технологии в профессиональной деятельности		46	Дубовенко Г.П. 2016 г.	соответствует	соответствует
5	Метрология и стандартизация		32	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
6	Правовые основы профессиональной деятельности		36	Миронцев В.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		70	Миронцев В.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
8	Охрана труда		32	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
9	Безопасность жизнедеятельности		78	Крюков В.Х. 2016 г.	соответствует	соответствует
10	Техническое оснащение предприятий общественного питания		60	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
11	Питание как часть культуры		40	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
12	Современные технологии приготовления блюд азиатско-тихоокеанской ресторанной кухни на основе инновационных технологий		44	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
13	Безопасность сырья и пищевых продуктов, используемых в индустрии питания		42	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
14	Барное дело		92	Матвиенко В.А. 2015 г.	соответствует	соответствует
15	Организация обслуживания посетителей		112	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
Профессиональные модули						
	Профессиональные модули	1008	1350			
1.	ПМ 01. Организация процесса	1008 (+342 часа из	114			

	приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	вариантивной части)					
	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		114	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует	
	УП 01. Учебная практика		72	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует	
	ПП 01 Производственная практика		36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует	
2.	ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		114				
	МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		114	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует	
	УП 02. Учебная практика		72	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует	
	ПП.02 Производственная практика	72	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует		
3	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	158					
	МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	158	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует		

	УП.03 Учебная практика		36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	ПП.03. Производственная практика		72	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
4	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		330			
	МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		330	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	УП.04. Учебная практика		144	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	ПП.04. Производственная практика		72	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
5	ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		208			
	МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		208	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	УП.05. Учебная практика		36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	ПП.05. Производственная практика		36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
6	ПМ.06. Организация работы структурного подразделения		224			
	МДК 06.01. Управление структурным		224	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует

	подразделением					
	ПП.06. Производственная практика		36	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
7	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		202			
	МДК 07.01. Технология приготовления основной кулинарной продукции		202	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	УП.07. Учебная практика		234	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	ПП.07. Производственная практика		90	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует	соответствует
	Всего часов:	36				
	В неделю:					
	ПДП.00 Производственная практика (преддипломная практика)	4 нед.				
	ПА.00 Промежуточная аттестация	5 нед.				
	ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.				
	ГИА.01. Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.				
	ГИА.02. Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.				
	ВК.00 Время каникулярное	23 нед.				
	ИТОГО					

**Соответствие содержания подготовки требованиям ФГОС СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

№ п/п	Наименование показателя	Общепрофессиональные дисциплины	Профессиональные модули	Общая оценка
1	Основная профессиональная образовательная программа	соответствует	соответствует	соответствует
2	Учебный план	соответствует	соответствует	соответствует
3	Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	соответствует	соответствует	соответствует
4.	Комплект контрольно-оценочных средств	соответствует	соответствует	соответствует

В практике образовательной деятельности колледжа разработаны и успешно используются различные по форме и содержанию средства подготовки обучающихся к профессиональной деятельности: конкурсы профессионального мастерства, участие в подготовке и проведении мероприятий, проводимых организациями села и района.

Ставка в такой деятельности делается на подготовку не теоретиков, а практиков, адекватных современным требованиям. Теоретические знания, которые получают обучающиеся, проходят испытания в процессе реализации самостоятельно разрабатываемых технологий. Использование их позволяет получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Выводы:

Разработанная профессиональная образовательная программа и учебно-методическая документация соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.2. Выполнение требований по срокам освоения основной профессиональной образовательной программы специальности.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, каждый вид профессиональной деятельности обеспечивается учебной и производственной практикой. Объем времени, отводимый на каждый вид практики и его соответствие ФГОС СПО по специальности приведены в таблице 3.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 81 нед.
- учебная и производственная практика 28 нед
- преддипломная 4 нед.
- промежуточная аттестация 5 нед.
- государственная итоговая аттестация 6 нед.
- каникулы 23 нед.

В профессиональной подготовке квалифицированных рабочих большую роль играет учебная и производственная практика, которая проводится в колледже и на предприятиях в соответствии с ФГОС СПО. Для осуществления этой работы в колледже организуются следующие виды деятельности:

- при разработке графика учебного процесса планируется прохождение всех видов практик;
- за обучающимися закрепляется руководитель практики как от колледжа, так и от предприятия;
- перед началом прохождения практики с обучающимися проводится установочная консультация, на которой доводятся до сведения требования, содержание и программа практики, а также проводится инструктаж по технике безопасности;
- руководители практик выдают обучающимся индивидуальные задания на период прохождения практики;
- контроль за прохождением практики обучающихся осуществляется руководителями практики от колледжа, заместителем директора по учебно-производственной работе.
- проведение консультаций с руководителями практик и обучающимися на производстве;
- итоги практики подводятся на экзамене квалификационном, на которую приглашаются преподаватели, члены комиссии, руководители баз практики;
- сбор и анализ отчетов руководителей практики о прохождении практики обучающимися осуществляется заведующим практикой.

С целью организации всех видов практик с предприятиями, организациями и учреждениями в начале учебного года, а также непосредственно перед началом практики, составляются договоры по предоставлению рабочих мест для прохождения практик.

По специальности, представленной к аккредитации, предусмотрено проведение нескольких этапов практик:

- учебная практика;
- производственная практика;
- преддипломная.

В колледже предусмотрена основная документация по практике:

- учебный план по специальности;
- рабочие программы по практике;
- графики консультаций по практике;
- журналы учета практики;
- договоры с организациями о сотрудничестве по прохождению практики обучающимися;
- приказы директора колледжа о направлении обучающихся на практику и назначении руководителей практики;
- отчеты руководителей практики о прохождении практики студентами;
- отчеты студентов о прохождении практики.

В рамках рабочей программы по практике, предусмотрены цели и задачи, содержание деятельности обучающихся.

Практика проводится в соответствии с действующими учебными планами и графиком учебного процесса. Количество часов (недель), отведенных для практик всех видов по реализуемой в колледже основной образовательной программе, соответствует требованиям ФГОС СПО.

Система контроля за процессом прохождения практики в рамках реализации ФГОС СПО в колледже выстроена следующим образом:

- заключаются договоры с организациями о сотрудничестве по прохождению практики обучающимися;
- на все виды практики издаются приказы директора колледжа о направлении обучающихся на практику и назначении руководителей практики;
- в журналах учета практики руководителями практики ведется учет посещения и оценивания прохождения всех видов практики обучающимися;
- по завершении каждого этапа практики руководители практики представляют отчеты о прохождении практики обучающимися заведующему практикой;

- результатом каждого этапа практики являются отчеты обучающихся о прохождении практики с предоставлением аттестационного листа об уровне освоения ОК и ПК по данному виду деятельности и дневника производственного обучения.

По итогам прохождения практики по специальности на базе колледжа зачётное занятие, на которых обсуждаются:

- достижения обучающихся в период прохождения практики;
- проблемы качества практической подготовки обучающихся, организации практики и пути их решения;
- оценки, полученные каждым обучающимся.

В рамках социального партнерства в целях качественной организации практики между колледжем и организациями заключаются договоры о взаимном сотрудничестве с учреждениями различных организационно-правовых форм.

В результате самообследования выявлено, что организация учебно-производственного процесса и качество подготовки обучающихся по результатам практики соответствует требованиям.

Таблица 5

Соответствие часов (количества недель) всех видов практик требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

№ п/п	Наименование вида практики учебного плана	Объем в неделях (часах) (всего)		Год издания программы практики, авторство	Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/не соответствует)
		по ФГОС	по рабочему учебному плану		
1.	УП.01 Учебная практика	28 нед.	2 нед. (72 часа)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	ПП.01 Производственная практика		1 нед. (36 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
2.	УП. 02 Учебная практика		2 нед. (72 часа)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	ПП.02 Производственная практика		2 нед. (72 часа)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
3.	УП. 03 Учебная практика		1 нед. (36 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	ПП.03 Производственная практика		2 нед. (72 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
4.	УП. 04 Учебная практика		4 нед. (144 часа)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	ПП.04 Производственная практика		2 нед. (72 часа)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
5	УП.05 Учебная практика		1 нед. (36 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	ПП.05 Производственная практика		1 нед. (36 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
6	ПП.06 Производственная практика		1 нед. (36 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	УП.07 Учебная практика		6,5 нед. (234 часа)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует
	ПП.07 Производственная практика		2,5 нед. (90 часов)	Матвеевко Н.А. 2016 г.	соответствует

Данные о соответствии времени, отводимого на освоение структурных единиц учебного плана ФГОС СПО приведены в таблице 6.

Таблица 6

**Организация учебного процесса и режим занятий ОПОП специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Характеристика ОПОП (нед)	На базе основного общего образования						Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/ не соответствует)
	очная форма обучения		очно-заочная форма обучения		заочная форма обучения		
	По ФГОС	по рабочему учебному плану	По ФГОС	по рабочему учебному плану	По ФГОС	по рабочему учебному плану	
1.Общий срок освоения ОПОП	147	147	—	—	—	—	соответствует
2.Продолжительность теоретического обучения	81	81	—	—	—	—	соответствует
3.Продолжительность учебной и производственной практик (преддипломная)	28 (+4)	28 (+4)	—	—	—	—	соответствует
3.Продолжительность каникул	23	23	—	—	—	—	соответствует
4.Продолжительность промежуточной аттестации	5	5	—	—	—	—	соответствует
5.Продолжительность ГИА	6	6	—	—	—	—	соответствует

Согласно ФГОС СПО максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Сведения о соответствии объемов освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены в таблице 7.

Таблица 7

Объемы освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Характеристика ОПОП (нед)	Аудиторная нагрузка (час.)		Внеаудиторная (самостоятельная) нагрузка (час.)		Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО (соответствует/ не соответствует)
	По ФГОС	по рабочему учебному плану	По ФГОС	по рабочему	
	очная	очная	ФГОС	рабочему	

	форма обучения	форма обучения		учебному плану	ствует)
1. Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю	54	54	27	27	соответствует
2. Средний объем аудиторных занятий студента в неделю	36	36	18	18	соответствует

Вывод:

Разработанная профессиональная образовательная программа в части сроков ее освоения соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Подготовка специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания началась в 2016 г. на базе среднего общего образования.

Результаты промежуточной аттестации обучающихся представлены за период с 2016 г по 2017 уч. г.

Обобщенные результаты промежуточной аттестации обучающихся приведены в таблице 8.

Таблица 8

Обобщенные результаты промежуточной аттестации обучающихся за 2016-2017 уч. г. по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

курсы	Учебные дисциплины, профессиональные модули	Итог	
		2016/2017 учебный год	Качество обучения %
1.	История	100	78,6
2.	Иностранный язык	100	85,7
3.	Физкультура	75	50
4.	Математика	100	93
5.	Экологические осн природоп-я	93	71,4
6.	Микробиология	93	78,6
7.	Физиология	93	85,7
8.	Организация хранения	93	85,7
9.	Техническое оснащение	93	78,6
10.	Питание как часть культуры	93	78,6
11.	Барное дело	93	50
12.	Организация обслуживания	93	50
13.	МДК 01.01	93	50
14.	МДК 02.01	93	50
15.	МДК 03.01	93	57,2
16.	МДК 04.01	93	57,2
17.	МДК 05.01	93	57,2

Перед процедурой прохождения государственной аккредитации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания был проведен контроль остаточных знаний по всему теоретическому курсу, результаты которого приведены в таблице 9.

Таблица 9

Итоговые данные контроля знаний обучающихся при самообследовании по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания		Курс	Кол-во чел.	Итог		Средний балл
№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля			% успеваемости	Качество знаний	
2016/2017 учебный год						
1.	История	1	15	85,4	71,4	4,0
2.	Иностранный язык	1	15	86	64	4,0
3.	Физкультура	1	15	75	75	3,1
4.	Математика	1	15	100	58,3	3,4
5.	Экологические осн. природопольз-я	1	15	83	66,6	3,5
6.	Микробиология	1	15	85,7	71,4	3,8
7.	Физиология	1	15	85,7	57,1	3,8
8.	Организация хранения	1	15	71,4	64,2	3,3
9.	Техническое оснащение	1	15	75	75	3,2
10.	Питание как часть культуры	1	15	100	83,3	3,9
11.	Барное дело	1	15	50	41,6	3,0
12.	Организация обслуживания	1	15	50	41,6	3,0
13.	МДК 01.01	1	15	66,6	41,6	3,0
14.	МДК 02.01	1	15	66,6	41,6	3,0
15.	МДК 03.01	1	15	66,6	50,0	3,0
16.	МДК 04.01	1	15	66,6	41,6	3,0
17.	МДК 05.01	1	15	66,6	41,6	3,0
ИТОГО						3,35

С целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности в колледже осуществляется учебная и производственная практики.

Учебная и производственная практики являются составной частью каждого профессионального модуля. Для каждой практики разработаны отдельные программы.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

— последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

— целостность подготовки квалифицированных рабочих к выполнению основных трудовых приёмов;

— связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей. Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ 01. - ПМ 07.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, на углубление первоначального практического опыта обучающегося, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Социальные партнёры приведены в таблице 10.

Таблица 10

Социальными партнерами по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледжа являются:

№ п/п	Наименование организации – базы практики	Срок договора о предоставлении базы практики	Профессия
1.	ИП Смирнова Е.Р.	2017 г.	Техник-технолог
2.	ООО «Приморск»	2017 г.	Техник-технолог
3.	МБОУ Лазовская средняя школа № 1	2017 г.	Техник-технолог
4.	КГКУ «Центр содействия семейному устройству пгт Преображение»	2017 г.	Техник-технолог

Итоговая государственная аттестация выпускников СПО по программам подготовки квалифицированных специалистов, исходя из Федерального государственного образовательного стандарта СПО, включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная дипломная работа).

Тематика выпускных квалификационных работ определяется выпускающими предметными (цикловыми) комиссиями и утверждается директором колледжа. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по специальности, предусмотренного ФГОС. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация имеет продолжительность 6 недель. Порядок проведения ГИА определяется Положением о ГИА и Программой ГИА по специальности.

Вывод:

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2.4. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

2.4.1 Одной из главных задач библиотеки на современном этапе является тесная взаимосвязь информационно-библиотечного обслуживания, образовательного, научного процессов колледжа. Библиотека - поставщик информационных ресурсов для обучающихся, преподавателей и сотрудников колледжа. Колледж обеспечивает обучающихся основной учебной и учебно-методической литературой, учебными пособиями, периодическими изданиями, необходимыми для осуществления образовательного процесса по всем дисциплинам. Книжный фонд библиотеки формируется в соответствии с информационными потребностями обучающихся. Обучающиеся обслуживаются в библиотеке общей площадью 50,8 кв.м., имеется читальный зал, совмещенный с абонементом для работы с редкими изданиями, справочной литературой и периодическими изданиями. В читальном зале есть сеть компьютеров с доступом в интернет. Имеется один сканер и принтер. Читальный зал имеет 10 посадочных мест. Библиотека открыта для обучающихся с 9:00 до 17:00, кроме выходных дней.

Функциональной задачей библиотеки является обеспечение учебного процесса различного рода учебной литературой и вспомогательной информацией. В читальном зале имеются книжные выставки, стенды с информацией для обучающихся. В библиотеке имеется 8 наименований подписных периодических изданий. Фонд читального зала и абонемента - многоотраслевой. В нем представлена учебная, научная, художественная и справочная литература, учебные пособия, энциклопедии. На данный момент общий фонд библиотеки колледжа 3512 экземпляров, из которых учебная литература - 2380 экземпляров, учебно-методическая - 117 экз., художественная литература, отраслевые и языковые словари, энциклопедии и др. Количество читателей библиотеки составляет 104 обучающихся, преподавателей и сотрудников - 37 чел.

При комплектовании фонда учебной литературой предпочтение отдается изданиям ФГУ «ФИРО». Книжный фонд библиотеки по мере возможности обновляется. Его формирование происходит в соответствии с нормами обеспеченности учебной литературой, с рекомендательными списками примерных программ и с информационными потребностями пользователей. Производится списание устаревшей литературы.

Наряду с основной и учебно-методической литературой библиотека располагает фондом дополнительной литературы, который включает в себя официальные, справочные и периодические издания. Этот фонд используется для самостоятельной работы, при написании рефератов, докладов, курсовых работ. На сегодняшний день книжный фонд библиотеки включает в себя 54 электронных пособия, которыми имеют возможность пользоваться преподаватели и обучающиеся.

В новом учебном году с вновь принятыми обучающимися проводятся ознакомительные беседы, на которых они узнают о структуре фонда библиотеки, возможностях читального зала и знакомятся с правилами пользования библиотекой (правами и обязанностями). При записи в библиотеку студенты знакомятся с ответственностью, которую они несут, нарушая правила пользования библиотекой.

Как культурный центр библиотека колледжа ведёт просветительскую работу, направленную на всестороннее развитие личности, повышение уровня профессиональных знаний. Библиотека колледжа работает по плану, частью которого является методическая и воспитательная работа.

2.4.2. Программно-информационное обеспечение образовательного процесса

Информатизация образовательного процесса в современных условиях является необходимым направлением развития и представляет собой комплекс мероприятий по внедрению во все сферы деятельности колледжа информационных технологий как совокупности программно-технических средств вычислительной техники, а также приемов, способов и методов их применения при выполнении функции сбора, хранения, обработки, передачи и использования информации.

В настоящее время автоматизирована работа кадровой службы, приемной комиссии и бухгалтерии. Актуальным остается вопрос автоматизации работы библиотеки, учебно-методической и воспитательной служб, административно-хозяйственной части.

Использование ИКТ в образовательном процессе условно можно разделить на подпроцессы:

- использование ИКТ обучающимися;
- использование ИКТ инженерно-педагогическим составом;
- использование ИКТ административным персоналом.

Для реализации использования ИКТ этими категориями на современном уровне, осуществлена следующая модель:

1. Подготовка учебно-методической службой информатизации необходимой документации и плана работ для обеспечения условий формирования информационной культуры участников образовательного процесса, адекватной современному уровню развития информационных технологий, повышение мотивации к освоению новых ИКТ, непосредственное освоение и получение новых знаний в области информационных технологий

2. В соответствии с документацией и планом работ профессиональная подготовка обучающихся с формированием ИКТ - компетентного профессионально-ориентированного выпускника.

3. В соответствии с документацией и планом работ повышение квалификации преподавателей.

Повышение профессионального мастерства преподавателей в области ИКТ является одной из приоритетных направлений на сегодняшний день. ИКТ-грамотный на современном уровне инженерно-педагогический состав будет подходить к подготовке учебного материала с принципиально новых позиций. Использование интерактивных технологий в образовательном процессе будет нормой для ИКТ-грамотного преподавателя. Для подготовки высококвалифицированного инженерно-педагогического состава построена следующая иерархическая схема повышения квалификации:

1. Овладение современными прикладными офисными программами и приложениями для подготовки наглядных и раздаточных материалов для учебных занятий (предполагается, что любой педагог имеет начальную подготовку по работе с ПК).

2. Использование в полной мере имеющихся аппаратно-программных средств.

3. Обучение работе на вновь приобретенных аппаратно-программных комплексах.

4. Общение в сетевых сообществах и привлечения средств Интернет для эффективной подачи учебного материала.

5. Формирование электронного портфолио преподавателя.

В колледже разработан и поддерживается сайт по адресу <http://pu50.su/>. На сайте размещена информация об образовательной, культурной, спортивной жизни колледжа, а также представлена различная справочная информация для студентов, сотрудников, абитуриентов и выпускников. В настоящее время сайт колледжа носит информационный характер.

В колледже используется современный парк компьютеров и оргтехники, достаточный для реализации образовательного процесса на современном уровне. Он включает в себя 38 компьютеров, 161 из которых используется в учебном процессе. В колледже имеется доступ к сети Internet.

На сайте колледжа организованы различные информационные разделы для размещения служебной, управленческой и учебно-методической информации (расписание, контингент, учебные планы, программы, текущая и итоговая аттестация студентов, методические рекомендации и методические разработки, кадры.

Компьютерная база колледжа насчитывает 38 компьютеров, 10 мультимедийных проекторов, 5 принтеров, 2 сканера, 2 multifunctional устройства. В колледже действует компьютерный класс, все компьютеры в нем оснащены лицензионным программным обеспечением и объединены в единую локальную сеть. Помещение соответствует нормам и правилам СанПиН. Все помещения оборудованы средствами пожаротушения, и соответствуют правилам и нормам пожарной безопасности. Систематически, согласно плану-графику, выполняются работы по профилактике и техническому обслуживанию вычис-

лительной техники.

Обучающиеся используют информационные ресурсы для подготовки к занятиям, при выполнении заданий по самостоятельной работе. Во время защиты проектных работ используются мультимедийные презентации, базы данных. Также информационные ресурсы используются для организации мероприятий во внеурочное время в рамках социальных проектов. Созданное образовательное пространство соответствует потребностям современного общества, потребностям работодателей.

Систематическое применение ИКТ в образовательном процессе позволяет преподавателю организовать разные формы учебно-познавательной деятельности. ИКТ применяются как средство доступа к учебной информации, обеспечивающее возможности поиска, сбора и работы с источниками, в том числе в сети Интернет, а также как средство доставки и хранения информации.

Применение презентаций на занятиях позволяет повысить качество обучения и усилить образовательный эффект. Систематическое применение ИКТ позволяет реализовать дифференцированный подход к обучающимся с разным уровнем учебных возможностей.

Вывод:

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса, а также уровень информатизации колледжа соответствуют требованиям ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Кадровое обеспечение по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляют штатные преподаватели - 9 человек, внутренние совместители – 1 человек, внешние совместители – 3 чел. Все педагогические работники имеют высшее профессиональное образование

Таблица 12

№ п/п	Показатель	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	
		Кол-во (чел.)	%
1.	Общая численность преподавателей (сумма 2,3,4,5 строки) из них:	9	100
2.	штатные преподаватели	4	45
3.	мастера производственного обучения	1	11
4.	внешние совместители	3	33
5.	внутренние совместители	1	11
6.	преподаватели с учеными степенями: Из них: кандидатов наук докторов наук	0	0
7.	Имеют высшее профессиональное образование	9	100
8.	Имеют среднее профессиональное образование	0	0
9.	Имеют высшую и первую квалификационную категорию	5	56
10.	Средний возраст преподавателей	43	0
11.	Общий стаж работы штатных преподавателей: Стаж работы до 10 лет Стаж работы от 11 до 20 лет Стаж работы более 20 лет	3 1 1	60 20 20
12.	Наличие вакансий	0	0

РАЗДЕЛ III МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ **по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В 2010-2011 учебном году в колледже началась активная работа по переходу на ФГОС СПО третьего поколения, далее она была продолжена. С 2016 года перешли на работу по стандарту ФГОС 3+. (ФГОС 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** № 384 от 22.04.2014г.). Организация методической работы была направлена на создание в педагогическом процессе условий перехода образовательного учреждения к внедрению ФГОС СПО 3+ и разрешение методической проблемы «Повышение профессиональной компетентности педагогических работников на основе внедрения в образовательный процесс современных образовательных и воспитательных технологий».

Система условий перехода колледжа к внедрению стандартов III + поколения была заложена в реализации следующих организационных и методических задач деятельности педагогического коллектива:

1) нормативно-правовое обеспечение профессиональной подготовки квалифицированных рабочих в условиях внедрения ФГОС по реализуемым специальностям;

2) обновление содержания методического обеспечения практико-ориентированной подготовки обучающихся, направленной на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей;

3) обеспечение научно-методического сопровождения инновационной деятельности колледжа, оказание консультативной помощи педагогическим работникам в разработке учебной документации (рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, практик, программ ГИА и др.), фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, учебных материалов, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных и воспитательных технологий;

4) создание условий для профессионально-творческого роста педагогических работников; формирование у них умений анализа образовательного процесса в целом и самоанализа своей учебно-воспитательной деятельности в частности;

5) совершенствование деятельности по организации и содействию творческой, активной, самостоятельной работы обучающихся, как на учебных занятиях, так и во внеаудиторное время (в технической, спортивной, исследовательской и других видах деятельности).

Методическая работа в колледже представляет собой комплекс практических мероприятий, базирующийся на достижениях науки, передового педагогического опыта, результатов совместной деятельности с социальными партнерами и направленный на всестороннее повышение компетентности и профессионального мастерства каждого преподавателя. Единая система организации методической работы в колледже включала и включает в себя деятельность Педагогического, работу предметно-цикловых комиссий, административных совещаний. Вся методическая работа реализовывалась по трём основным направлениям: научно-методическому, учебно-методическому и организационно-методическому

Учебно-методическая работа была направлена на составление и ежегодное обновление рабочих программ по вновь вводимым дисциплинам и профессиональным модулям, видам практик, их согласование между собой в рамках отдельной профессии; разработку и обновление учебных материалов по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с требованиями к уровню подготовки квалифицированных рабочих; участие преподавателей в теоретических и научно-практических семинарах по вопросам педагогики, психологии, новым достижениям в науке по вопросам педагогики и воспитания обучающихся, методики проведения отдельных видов учебных занятий; выявление и обобщение передового положительного опыта учебной, воспитательной, методической и экспериментальной работы отдельных преподавателей

В КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма» подготовку специалистов среднего звена осуществляет коллектив высокопрофессиональных педагогов. Общая численность педагогов составляет 15 человек. В соответствии с планом повышения квалификации педагогических и руководящих кадров колледжа, педагогические работники ежегодно повышают квалификацию по современным направлениям развития образования и науки, по внедрению ФГОС, раз в три года проходят стажировки на предприятиях края.

Учебно-методические материалы передового опыта педагогического коллектива колледжа по ОПОП и методические разработки

Таблица 13

№ п/п	Название учебно-методических материалов (методической разработки)	Назначение, область применения	Автор (авторы) материалов (разработки)	Кем и когда, рассмотрены и одобрены
2016 год				
1	Методическая разработка «Сырьевой набор кухни Японии» по дисциплине «Современные технологии приготовления блюд азиатско-тихоокеанской ресторанной кухни на основе инновационных материалов»	Применяется при реализации ОПОП по профессии «Технология продукции общественного питания»	Матвеевко Н.А.	Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения
2	Методическая разработка «Десерты стран Европы» по МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»	Применяется при реализации ОПОП по профессии «Технология продукции общественного питания»	Матвеевко Н.А.	Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения
3	Методическая разработка «Традиции и обычаи русской кухни» по дисциплине «Питание как часть культуры»	Применяется при реализации ОПОП по профессии «Технология продукции общественного питания»	Матвеевко Н.А.	Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения
4	Методическая разработка «Новые технологии и формы обслуживания» по дисциплине «Организация обслуживания посетителей»	Применяется при реализации ОПОП по профессии «Технология продукции общественного питания»	Ли М.В.	Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения

Методические материалы по внеурочной деятельности

№ п/п	Название учебно-методических материалов	Назначение, область при-	Автор (авторы) материалов (раз-	Кем и когда рас-
-------	---	--------------------------	---------------------------------	------------------

	(методической разработки)	менения	работки)	ны
2016 год				
1	Информационный час «В плену иллюзий»	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В.	Методический совет
2	Презентация	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В., Матвеевко Н.А.	Меню завтраков, обедов и ужинов в англоговорящих странах
3	Классный час «Символы Российского государства»	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В.	Методический совет
2017 год				
4	Презентация	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В.	Гастрономическое путешествие в Азию
5	Презентация	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В.	Павловопосадские платки - национальное богатство
6	Классный час «Депрессия как понятие. Способы борьбы с ней»	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В., Флоря Л.В.	Методический совет
7	Беседа за круглым столом	Внеклассная деятельность	Якушенко Е.В., представители ФГБУ «Объединенная дирекция Лазовского заповедника и национального парка «Зов тигра»	«Стратегии, проблемы, перспективы развития экотуризма в Приморье»

Сведения о создании условий для систематического повышения квалификации педагогических работников.

Источниками информации являются: учебные планы, приказы об установлении учебной нагрузки, личные дела педагогических работников. Сведения отражаются в таблице 14

Таблица 14

№ п/п	Число педагогических работников, обеспечивающих реализацию ОПОП	Число педагогических работников, повышавших квалификацию, прошедших профессиональную переподготовку в течение последних 5 лет путем обучения и (или) стажировки в образовательных учреждениях дополнительного профессионального образования, в высших учебных	Доля педагогических работников, повышавших квалификацию, прошедших профессиональную переподготовку в течение последних 5 лет путем обучения и (или) стажировки в образовательных учреждениях дополнительного профессионального образования, в высших учебных заведениях

		заведениях и иных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации	и иных организациях в соответствии с законодательством Российской Федерации, %
1	3	4	5
19.02.10 Технология продукции общественного питания	9	8	89

Цель работы на учебный год: устойчивое развитие колледжа как современного образовательного учреждения, предназначенного для кадрового обеспечения образовательных учреждений различных типов и видов, на основе повышения качества образовательного процесса, развития интеллектуальных и материальных ресурсов, расширения интеграционного взаимодействия колледжа с социальными партнерами.

Задачи:

1. Создание условий для подготовки конкурентоспособных педагогических кадров с высоким уровнем общих и профессиональных компетенций.
2. Создание условий для сохранения здоровья обучающихся, внедрения здоровьесберегающих образовательных технологий.
3. Развитие кадрового потенциала педагогических работников.
4. Реализация основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО.
5. Повышение уровня информатизации образовательной деятельности.

Содержание методической работы ориентировано на разработку и реализацию основных профессиональных образовательных программ, отвечающих требованиям ФГОС СПО.

На заседаниях Педагогического совета и методических объединений преподавателей колледжа рассматриваются актуальные вопросы по реализации ФГОС СПО:

- учебно-методическое обеспечение образовательного процесса,
- современные подходы к формированию профессиональной успешности преподавателей и обучающихся,
- модульно - компетентностный подход.

Преподаватели колледжа принимают активное участие в научно-практических конференциях разного уровня, ведут работу по подготовке и изданию учебно-методических материалов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результаты экспертизы позволяют сделать следующий вывод: содержание и качество подготовки обучающихся по заявленной для государственной аккредитации основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствует федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г

Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

(ст. 18 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»

Раздел 1. Обеспечение образовательного процесса печатными и (или) электронными учебными изданиями (учебники и учебные пособия), методические и периодические издания по заявленным к лицензированию образовательным программам

N п/п	19.02.10 Технология производства общественного питания	Объем библиотечного фонда учебной и учебно-методической литературы. Периодические издания.	
	Предметы, дисциплины, модули в соответствии с учебным планом	название, издательство, год издания	количество экземпляров литературы на одного обучающегося см.*
1	2	3	4
ОГСЭ.01	Основы философии	1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издат. центр «Академия», 2009. - 256 с. (с хрестоматией). 2. Радугин А.А. Философия. Курс лекций. - М.: Центр, 2007. 3. Гуревич П.С. Основы философии (для СПО) Учебное пособие для ССУЗов (изд:2)	8 1 2
ОГСЭ.02	История	1. Артёмов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: уч. для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1., 3-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г. 2. Артёмов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: уч. для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2., 3-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г. 3. В.В.Артёмов, Ю.Н. Лубченков «История» для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебное пособие для нач. и сред. проф. образования: / 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г.	25 25 5

ОГСЭ.03	Иностранный язык	1. Рогова Г.В., Рожкова Ф.М. Английский язык за 2 года: учебник для 10-11 кл. общеобразоват. учреждений, М.: Просвещение, 2006г.	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для нач. и сред. проф. образования, 4-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г.	15
		2. Твой Олимпийский учебник: учеб. пособие для учреждений образования России. 3-е изд, М.: изд. Советский спорт, 1999г., 2012г.	20
		3. Энциклопедия физической подготовки. М.: изд. ФиС.- 1994г.	1
ЕН.01	Математика	1. Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально экономического профиля: учебник для нач. и сред. проф. образования, 3-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г	2
		2. Башмаков М.И. Математика: учебник для нач. и сред. проф. образования, 4-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г	15
		3. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования, М.: изд. центр «Академия», 2012г	20
		4. Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования, М.: изд. центр «Академия», 2012г	1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. Учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2003. - 256 с: ил. - (Серия «Профессиональное образование»).	10
ЕН.03	Химия	1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник, 4-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г.	25
		2. Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения: учеб. пособие, М.: изд. центр «Академия», 2012г.	4
		3. Химия в школе: производные углеродов: Электронные уроки и тесты. 2012г.	1
		6. Электронное издание «Виртуальная химическая лаборатория (8 класс)».	1
		7. Электронное издание «Виртуальная химическая лаборатория (9 класс)».	1
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие для СПО, М.: изд. центр «Академия», 2012г.	11
ОП.02	Физиология питания	1. Мартинчик А.Н. Физиология питания (1-е изд.) учебник	11
		2. Тутельян В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник	1

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	1. Смирнова И. Р., Ефимов А. Д., Толстова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов	5
		2. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - ил. - (Профессиональное образование), (Гриф)	5
		3. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО и СПО М.: Издательский центр «Академия», 2003г	25
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.	10
		2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 11-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.	10
ОП.05	Метрология и стандартизация	1. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании [Гриф].- М.: Мастерство, 2001	5
		2. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник, (Гриф), 2012	11
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности – М.: Академия, 2009.	11
		2. А.И. Яковлев «Основы правоведения». Москва. Издательский центр «Академия», 2009г.	15
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально экономического профиля: учебник, 2-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2012г.	11
		2. А.Д. Косьмин. Менеджмент. М. Академия, 2011	1
		3. Е.Л. Драчёва «Менеджмент». – М.: «Мастерство», 2005	1
		4. Котерова Н. П. Экономика организации: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010	5
		5. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник. – М.: АКАДЕМИЯ, 2007	15
ОП.08	Охрана труда	1. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - ил. - (ПРОФИЛЬ), (Гриф)	10
		2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности (2-е изд., стер.) учебник	1

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 кл. учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. Ю.Л. Воробьева, 2-е изд., М.: изд. центр «Астрель», 2007г.	15
		2. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 11 кл. учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. Ю.Л. Воробьева, 2-е изд., М.: изд. центр «Астрель», 2007г.	15
		3. Смирнов А.Т. Основы военной службы: учеб. пособие для студентов учреждений нач. и сред. проф. образования.- 3-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2003г.	15
		4. Тупикин Е.И., Смирнов А.Т. Основы военной службы: Тестовые задания и рекомендации по контролю знаний: учеб. пособие для студентов учреждений нач. и сред. проф. образования.- 3-е изд., М.: изд. центр «Академия», 2002г.	10
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	1. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО и СПО М.: Издательский центр «Академия», 2003г	15
		2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - ил. - (ПРОФИль), (Гриф)	5
		3. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование: Учебное пособие / Под общ. ред. проф. д.т.н. Т.Л. Колупаева. - ил. - (Профессиональное образование), (Гриф)	5
		4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - (Профессиональное образование), (Гриф)	3
ОП.11	Питание как часть культуры	1. Гончарова Е.М. Постные блюда.	11
		2. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, крупы, муки. Выпечка (1-е изд.) учеб. Пособие	11
		3. Авроров В.А., Моряхина Н.В., Тутов Н.Д. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов	1
		4. В.В. Кулинарный словарь 2-е доп. Исп. Новосибирск, Русская беседа, 1994г.-448с.	1
		5. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания	3

ОП.12	Современные технологии приготовления блюд азиатско-тихоокеанской ресторанной кухни на основе инновационных материалов	1.Голунова Л.Е. Сборник рецептур китайской, корейской и японской кухни (3 изд.) 2.Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни, 3-е изд. 3.ООО издательство «Аркаим» Практическая энциклопедия «Азиатской кухни» Моррис Салли, Де-та Сюнь	2 1 1
ОП.13	Безопасность сырья и пищевых продуктов, используемых в индустрии питания	1.Деликатная И.О., Ухарцева Ю.И. Безопасность товаров (продовольственных) 2013г. 2.Корячкина С.Я., Лабутина Н.В.Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов 2010г.	11 1
ОП.14	Барное дело	1.Иваников Е.И. Барное дело: предприятий торговли и общественного питания: учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2002г. 2.Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена (4-е изд., стер.) учеб. пособие 2013г.	11 2
ОП.15	Организация обслуживания посетителей	1.Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) 2009г. 2.Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): учебник 2010г. 3.Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум 2013г. 4.Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) 2008г. 5.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум., (Гриф) 2010г.	11 3 5 1 2
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. CD Технология продукции общественного питания: учебник для вузов 2010г 2.Липень Л.И., Шишко Г.Б., Яновская Л.Ф.Образцы должностных и рабочих инструкций в торговле и общественном питании. (CD в пластиковой коробке). Формат Word. 2010г.	1 1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	3.Домарецкий В.А.Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - 2-е изд. - (Профессиональное образование), (Гриф) 2010г.	5
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4.Джабоева А.С., Тамова М.Ю.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.,	1

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	(Гриф) 2009г. 5.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатова. - ил. - (Высшее образование), (Гриф) 2009г 6.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/составитель А.В. Павлов.-СП.: Профи, 2009г.	2
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания. Изд. «Фрий», 2012г 8.ООО Издательство «Аркаим» Практическая энциклопедия русской кухни. 2-е изд.- Челябинск: изд-во Василия Курбацких, 2006г	1 1
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	9.Технология хлебопекарного производства.: Учеб. для нач. проф. образ.- М.: ПрофОбрИздат, 2002г	1 15
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	10.Л.А. Текутьева Пищевые и биологические активные добавки: учеб. Пособие.- Владивосток Изд-во ТГЭУ, 2008 г	1

Раздел 2. Обеспечение образовательного процесса электронными образовательными и информационными ресурсами

№ п/п	Наименование образовательной программы	Наименование и краткая характеристика информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных; цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам.)	Количество экземпляров, точки доступа
	Предметы, дисциплины, модули в соответствии с учебным планом		
1	2	3	4
1.	СПО, основная, 19.02.10 Технология продукции общественного питания		
ОГСЭ 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	1. http://www.philosophi-terms.ru/ Новейший философский словарь	1 экз., 10 точек

ОГСЭ.02	История	<ol style="list-style-type: none"> 1. Российская символика: символика органов государственной власти РФ 2. Руниверс: портал об истории и культуре России 3. Всемирная история: Единое научно-образовательное пространство 4. Русская культура: мультимедийный учебный курс TeachPro 5. Революция и Гражданская война: исторический проект 6. Государственные символы России. История и реальность 7. Исторический портал "Российская Империя" 8. Энциклопедия мифологии 9. Проект "Первая мировая война" 10. Преподавание обществознания и новейшей истории России в школе 11. Единый государственный экзамен (ЕГЭ) 2014 г. История: демонстрационный вариант, спецификация, кодификатор 12. Педагогический поиск. Сайт учителя истории и обществознания Вагу М.В. 	1 экз., 10 точек доступа
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<ol style="list-style-type: none"> 1. Газета "Английский язык" Издательского дома "Первое сентября" / <u>http://eng.1september.ru</u> 2. Английский язык: Методические пособия издательства "Просвещение" / <u>http://prosv.ru/info.aspx?ob_no=12785</u> 3. Онлайн-словари, учебники, мультимедиа ресурсы для изучения иностранных языков / <u>http://www.language4.me</u> <p>Проект посвящен изучению иностранных языков. На сайте доступны англо-русские и немецко-русские словари с базой более 4 миллионов слов, а также крупные английские и немецкие толковые словари</p>	1 экз., 10 точек доступа

ОГСЭ.04	Физическая культура	<p>1.http://zdd.1september.ru/ - газета "Здоровье детей"</p> <p>2.http://spo.1september.ru/ - газета "Спорт в школе"</p> <p>3.http://www.pfo.ru — Сайт Приволжского федерального округа http://www.sportreferats.narod.ru/ Рефераты на спортивную тематику.</p> <p>4.http://www.infosport.ru/press/fkvot/ - Физическая культура: воспитание, образование, тренировка. Ежеквартальный научно-методический журнал Российской Академии Образования Российской Государственной Академии Физической Культуры.</p> <p>5.http://tpfk.infosport.ru – Теория и практика физической культуры.</p> <p>6.Ежемесячный научно-теоретический журнал Государственного Комитета Российской Федерации по физической культуре и туризму, Российской Государственной Академии физической культуры</p> <p>7.http://www.infosport.ru/press/szr/1999N5/index.htm - Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала.</p> <p>8.http://festival.1september.ru/ - Фестиваль пед.идей «Открытый урок»</p> <p>9.http://kzg.narod.ru/ - Журнал «Культура здоровой жизни»</p>	1 экз., 10 точек доступа
ЕН 00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	<p>1.http://college.ru/matematika/ College.ru – интернет-проект для дистанционной подготовки к сдаче ЕГЭ.</p> <p>2. http://www.bymath.net/ Задачи. Контрольные, консультации</p> <p>3.http://nazva.net/rubric/11/ логические задачи, головоломки</p> <p>4.http://uztest.ru/ тесты, ЕГЭ, консультации</p> <p>5.http://mathworld.ru/ Занимательная математика</p> <p>6.http://allbest.ru/mat.htm дидактические материалы</p>	1 экз., 10 точек доступа
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>1.http://www.doaj.org/ Содержит полнотекстовые электронные журналы по сельскому хозяйству, биологии. Сейчас в директории насчитывается около двух тысяч научных журналов, в том числе 105 журналов по экологии.</p> <p>2. http://ecportal.ru/dict.php Приведены термины и определения, заимствованные из Российских и международных законов, законопроектов, конвенций и соглашений, нормативных документов. Словарь предназначен для специалистов в области окружающей среды, а также для всех участвующих в решении природоохранных проблем.</p>	1 экз., 10 точек доступа

ЕН.03	Химия	<p>1. http://www.chemnet.ru/Chemnet - портал фундаментального химического образования России.</p> <p>2. http://college.ru/chemistry/ Химия: открытый колледж. Интерактивный курс химии, включающий учебник, большое количество моделей и демонстраций, справочные материалы, тестирование, обратную связь с учениками.</p> <p>3. http://www.informika.ru/text/database/chemy/START.html Химия для всех. Серия "Обучающие энциклопедии". Сайт "Химия для всех" содержит текстовые и графические материалы, размещенные на CDROM с тем же названием, выпущенном в 1999 г. РНПО "РОСУЧПРИБОР", а также обучающие программы по химии. Разделы: общая химия, неорганическая химия, органическая химия, тесты, справочные материалы, стереомодели молекул.</p> <p>4. http://enit.ssau.ru/organics/index.htm Органическая химия. Электронный учебник для средней школы. Есть ссылки на краткое описание учебника, рекомендации для учащихся, учебный комплекс. Учебник состоит из разделов: теоретические основы органической химии, углеводороды, как решать задачи, кислородосодержащие органические соединения, азотосодержащие органические соединения, высокомолекулярные соединения.</p> <p>5. http://www.xumuk.ru/?_openstat=ZGlyZWN0LnIhbmRleC5ydTs4Njcw Сайт о химии XuMuK.ru Химические справочники, энциклопедии, статьи. Форум о химии.</p>	1 экз., 10 точек доступа
П 00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
ОП 00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>1. http://www.bestlibrary.ru On-line библиотека</p> <p>2. http://www.lib.msu.su/ научная библиотека</p> <p>3. http://www.vavilon.ru/ Государственная публичная научно-техническая библиотека России</p> <p>4. http://www.edic.ru Электронные словари</p> <p>http://cookup.ru/</p>	1 экз., 10 точек доступа
ОП.02	Физиология питания	<p>1. http://www.twirpx.com/file/112473/</p> <p>2. http://eknigi.org/zdorovie/131814-osnovy-fiziologii-pitaniya-sanitarii-i-gigieny.html</p> <p>3. http://www.knigafund.ru/books/18361</p>	1 экз., 10 точек доступа
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>1. http://nashaucheba.ru/v27114/</p>	1 экз., 10 точек доступа

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>1.http://www.alleng.ru/edu/educ.htm - образовательные порталы и сайты</p> <p>2.http://catalog.iot.ru/ - каталог образовательных ресурсов сети Интернет</p> <p>3.http://gnpbu.ru/web_resyrs/katalog.htm - образовательные ресурсы Интернет (аннотированный каталог)</p> <p>4.http://elib.altstu.ru/elib/int.htm - электронная библиотека образовательных Интернет-ресурсов</p> <p>5.http://www.edu.ru/ - Российское образование. Федеральный образовательный портал. Единый каталог образовательных интернет-ресурсов.</p> <p>6.http://www.edu.of.ru/profil/ - сайт дистанционной поддержки программы «Интернет-поддержка профессионального развития педагогов»</p> <p>7.http://book-shelf.narod.ru/ - информационный каталог лучших образовательных ресурсов</p> <p>8. http://www.informatika.ru</p> <p>9.http://www.student.informatika.ru</p>	1 экз., 10 точек доступа
ОП.05	Метрология и стандартизация	1. http://www.ytechnolog.ru/books/organizaciya-obslyzhivaniya-obszestvennogo-pitaniya-kucher.html	1 экз., 10 точек доступа
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>1.«Электронная библиотека. Право России» Форма доступа http://www.allpravo.ru/library</p> <p>2.Справочная система «Консультант-плюс. Форма доступа http://www.cons-plus.ru.</p> <p>3.«Федеральные органы исполнительной власти» - сайт. Форма доступа http://www.gov.ru/main/ministry/isp-vlast44.html.</p>	1 экз., 10 точек доступа
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>1. Правовой сайт- www.consultantplus.ru</p> <p>2. Правовой сайт- www.garant.ru</p> <p>3. Интернет ресурсы по менеджменту. Форма доступа: http://www.new-management.info/</p> <p>4.Интернет ресурсы по маркетингу. Форма доступа: http://www.marketolog.ru/-marketolog</p> <p>5. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов. Форма доступа: http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm</p> <p>6. Образовательный портал: http://www.edu.sety.ru</p> <p>7.Образовательный портал: http://www.edu.bd.ru</p>	1 экз., 10 точек доступа
ОП.08	Охрана труда	<p>1.http://www.consultant.ru/popular/</p> <p>2.http://www.rg.ru/2001/12/31/trud-dok.html</p>	1 экз., 10 точек доступа

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1. Учебные пособия по ОБЖ для общеобразовательных школ http://www.bez.econavt.ru 2. Безопасность жизнедеятельности школы http://kuhta.clan.su 3. Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности» http://www.school-obz.org 4. Основы безопасности жизнедеятельности http://0bj.ru/ 5. Всероссийский научно-исследовательский институт по проблемам гражданской обороны и чрезвычайных ситуаций http://www.ampe.ru/web/guest/russian 6. Институт психологических проблем безопасности http://anty-crim.boxmail.biz 7. Искусство выживания http://www.goodlife.narod.ru 8. Все о пожарной безопасности http://www.0-1.ru	1 экз., 10 точек доступа
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	1. http://4vkusa.ru 2. www.good-cook.ru 3. www.povara.ru 4. http://www.piatto.ru/ 5. http://www.cook-alliance.ru/ 6. http://www.webfoods.ru/ 7. http://d000.ru 8. http://www.edatoday.ru	1 экз., 10 точек доступа
ОП.11	Питание как часть культуры	1. http://supercook.ru/pohlebkin-nknn/pohlebkin-nknn-04.htm	1 экз., 10 точек доступа
ОП.12	Современные технологии приготовления блюд азиатско-тихоокеанской ресторанной кухни на основе инновационных материалов	1. http://vkusindii.com/prigotovlenije/tehniki.html 2. http://miuki.info/2011/12/yaponskaya-kuxnya-istoriya-tradicii-ingridienty/ 3. http://gendocs.ru 4. http://gurmanika.com/ 5. http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_pohlebkin/	1 экз., 10 точек доступа
ОП.13	Безопасность сырья и пищевых продуктов, используемых в индустрии питания	1. ЭБС «Znanium. com.» Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с. - Режим доступа: http://znanium.com/ 2. ЭБС «Znanium. com.» Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. - Режим доступа: http://znanium.com/ 3. ЭБС «Айбукс» Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учеб. пособие / И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин. — М.: Логос, 2012. — 128 с. - Режим доступа: http://ibooks.ru/	1 экз., 10 точек доступа
ОП.14	Барное дело	1. http://znanium.com/ 2. http://provobr.ucoz.ru/load/discipliny/barное_delo/21	1 экз., 10 точек доступа

ОП.15	Организация обслуживания посетителей	1. http://www.ytechnolog.ru/books/organizaciya-obslužhivaniya-obszestvennogo-pitaniya-kucher.html	1 экз., 10 точек доступа
ПМ 00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1. http://protect.gost.ru/default.aspx -сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 2. http://www.78rosпотребнадзор.ru/web/guest;jsessionid=7221BB0BB986C01E084CD29043B4959F – сайт Роспотребнадзора РФ 3. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya/60-trebovaniya-k-kachestvu-rybnyh-bljud.html 4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php	1 экз., 10 точек доступа
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1. http://protect.gost.ru/default.aspx -сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 2. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya/60-trebovaniya-k-kachestvu-rybnyh-bljud.html 3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php	1 экз., 10 точек доступа
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1. http://www.78rosпотребнадзор.ru/web/guest;jsessionid=7221BB0BB986C01E084CD29043B4959F – сайт Роспотребнадзора РФ 2. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya/60-trebovaniya-k-kachestvu-rybnyh-bljud.html 3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php	1 экз., 10 точек доступа
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. http://protect.gost.ru/default.aspx -сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 2. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya/60-trebovaniya-k-kachestvu-rybnyh-bljud.html 3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php	1 экз., 10 точек доступа
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1. http://www.78rosпотребнадзор.ru/web/guest;jsessionid=7221BB0BB986C01E084CD29043B4959F – сайт Роспотребнадзора РФ 2. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya/60-trebovaniya-k-kachestvu-rybnyh-bljud.html 3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php	1 экз., 10 точек доступа
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1. http://lib.rus.ec 2. http://base.consultant.ru 3. http://classs.ru 4. http://ozpp.ru 5. http://kadis.ru 6. http://www.trudkodeks.ru	1 экз., 10 точек доступа

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1. http://protect.gost.ru/default.aspx -сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 2. http://www.78rosпотреbnadzor.ru/web/guest;jsessionid=7221BB0BB986C01E084CD29043B4959F – сайт Роспотребнадзора РФ 3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53610/index.php	1 экз., 10 точек доступа
-------	--	---	--------------------------

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Справка о педагогических и научных работниках

КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»

наименование организации

наименование филиала организации (при лицензировании филиала)

N п/п	Наименование образовательной программы Предметы, дисциплины, модули в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников							
		фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании. Сведения о повышении квалификации (стажировке)	ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	стаж педагогической (научно-педагогической) работы		основное место работы, должность	условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное)	
					всего	в т.ч. педагогической работы			всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	СПО, основная, 19.02.10 Технология продукции общественного питания								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								

ОГСЭ.01	Основы философии	Миронцев В.А. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - учитель истории, обществоведения и английского языка, ГАУ ДПО «Приморский краевой институт развития образования», дополнительная профессиональная программа «Технологии достижения планируемых результатов по предмету на примере «трудных вопросов истории»	первая	33	33	33	МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель	внешний совместитель
ОГСЭ.02	История	Миронцев В.А. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - учитель истории, обществоведения и английского языка, ГАУ ДПО «Приморский краевой институт развития образования», дополнительная профессиональная программа «Технологии достижения планируемых результатов по предмету на примере «трудных вопросов истории»	первая	33	33	33	МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель	внешний совместитель
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Якушенко Е.В. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - английский и китайский языки, учитель английского и китайского языков		1	1	1	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОГСЭ.04	Физическая культура	Фролова И.Г. преподаватель	Благовещенский государственный педагогический институт, учитель физической культуры, ГАУ ДПО «Приморский краевой институт развития образования» Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Служба медиации образовательной организации: методы и технологии».	высшая	29	29	29	МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель	внешний совместитель

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл								
ЕН.01	Математика	Дубовенко Г.П. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - математика, физика, преподаватель математики, физики, информатики, Пензенский государственный технологический университет, дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Профессиональное обучение (обеспечение качества самостоятельной работы студентов образовательной организации СПО)».	высшая	31	31	31	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Флоря Л.В., преподаватель	Дальневосточный государственный университет - география, учитель географии Пензенский государственный технологический университет, программа профессиональной подготовки «Педагогическая деятельность в образовательном учреждении. Экология в организациях профессионального образования».		2	2	2	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ЕН.03	Химия	Копытова Ю.А., преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - химия, учитель химии, Пензенский государственный технологический университет, дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Разработка и реализация на практике образовательных программ уровня СПО с учетом требований по химии».	первая	10	10	10	МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель	внешний совместитель
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								

ОП.00		Общепрофессиональные дисциплины							
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.02	Физиология питания	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дубовенко Г.П. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - математика, физика, преподаватель математики, физики, информатики, Пензенский государственный технологический университет, дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Профессиональное обучение (обеспечение качества самостоятельной работы студентов образовательной организации СПО)».	высшая	31	31	31	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ОП.05	Метрология и стандартизация	Ли М.В., мастер производственного обучения	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - пищевая биотехнология, инженер-технолог, аспирантка специальности 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, по профилю «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» Школы биомедицины ДВФУ					КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», мастер производственного обучения	штатный
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Миронцев В.А. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - учитель истории, обществоведения и английского языка, ГАУ ДПО «Приморский краевой институт развития образования», дополнительная профессиональная программа «Технологии достижения планируемых результатов по предмету на примере «трудных вопросов истории»	первая	33	33	33	МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель	внешний совместитель
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Миронцев В.А. преподаватель	Уссурийский государственный педагогический институт - учитель истории, обществоведения и английского языка, ГАУ ДПО «Приморский краевой институт развития образования», дополнительная профессиональная программа «Технологии достижения планируемых результатов по предмету на примере «трудных вопросов истории»	первая	33	33	33	МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель	внешний совместитель
ОП.08	Охрана труда	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Крюков В.Х., преподаватель	Биробиджанский государственный педагогический институт - педагогика и методика начального образования, учитель начальных классов, иркутский сельскохозяйственный институт - биология (охотоведение), биолог-охотовед		14	14	2	ФГБУ «Объединенная дирекция Лазовского заповедника и национального парка «Зов тигра», старший научный сотрудник	внешний совместитель
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Ли М.В., мастер производственного обучения	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - пищевая биотехнология, инженер-технолог, аспирантка специальности 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, по профилю «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» Школы биомедицины ДВФУ					КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», мастер производственного обучения	штатный
ОП.11	Питание как часть культуры	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.12	Современные технологии приготовления блюд азиатско-тихоокеанской ресторанной кухни на основе инновационных материалов	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ОП.13	Безопасность сырья и пищевых продуктов, используемых в индустрии питания	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ОП.14	Барное дело	Ли М.В., мастер производственного обучения	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - пищевая биотехнология, инженер-технолог, аспирантка специальности 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, по профилю «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» Школы биомедицины ДВФУ					КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», мастер производственного обучения	штатный
ОП.15	Организация обслуживания посетителей	Ли М.В., мастер производственного обучения	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - пищевая биотехнология, инженер-технолог, аспирантка специальности 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, по профилю «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» Школы биомедицины ДВФУ					КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», мастер производственного обучения	штатный
Профессиональные модули									
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Матвеевко Н.А., преподаватель	ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - профессиональное обучение (педагогическая деятельность), стажировка в кафе «Перекресток».	высшая	23	17	12	КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель	штатный

Дата заполнения "17" января 2017г.

Директор
руководитель образовательной
организации

подпись

М.П.

Гирис Геннадий Петрович

фамилия, имя, отчество