

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 № 4 от 30.04.2019 г.

Председатель  
педсовета

Г.П. Гирис

**Отчет по самообследованию профессии,  
заявляемой для государственной аккредитации  
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер**

2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

|  |              |
|--|--------------|
| <b>РАЗДЕЛ I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....</b>  | <b>3-5</b>   |
| <b>РАЗДЕЛ II. СОДЕРЖАНИЕ И КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ<br/>В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО<br/>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА.....</b> | <b>6-20</b>  |
| <b>РАЗДЕЛ III «МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПО-<br/>ВАР, КОНДИТЕР.....</b>  | <b>21-24</b> |
| <b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>   | <b>25</b>    |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «Справка о наличии печатных и электронных образовательных и<br/>информационных ресурсов»</b>   |              |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса»</b>  |              |

## 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): 692998 Россия, Приморский край, п. Преображение, Лазовского района, ул. Морская д.1, Филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Лазовский колледж технологий и туризма»

### 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 квалифицированных рабочих, служащих позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, реализовывать в рамках контрольных цифр план приема на востребованные профессии, 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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 2018-2019 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> |   |                   |                  |                   |                  |                  |
| 19.01.17 Повар, кондитер                       | Среднее профессиональное образование, очная форма<br>2 г. 10 мес. | -                 | -                | 1/10              | -                | 1/10             |
| <b>Итого по ОУ</b>                             |   | <b>-/-</b>        | <b>-/-</b>       | <b>1/10</b>       | <b>-/-</b>       | <b>1/10</b>      |

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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г. (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390).

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 2016 г

2. Расписание учебных занятий.
3. Журналы теоретического и производственного обучения.
4. Зачетные книжки обучающихся.
5. Приказ об утверждении тем письменных экзаменационных и выпускных квалификационных работ.
6. Договоры с социальными партнерами на проведение производственной практики
7. Приказы о выходе обучающихся на производственную практику.
8. Приказ о составе Государственной экзаменационной комиссии
9. 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Образовательный процесс по профессии 19.01.17 Повар, кондитер строится в полном соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 2 августа 2013 г. (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390).

Обучение по профессии осуществляется с получением обучающимися среднего общего образования. При этом нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

|  |         |
|--|---------|
| – теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 78 нед. |
| – учебная и производственная практика  | 41 нед. |
| – промежуточная аттестация   | 3 нед.  |
| – государственная итоговая аттестация  | 2 нед.  |
| – каникулы   | 22 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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 профессии составляет 78%, что соответствует действующим требованиям.

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

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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер, приведена в Таблице 3.

Таблица 3

### **Соответствие учебного плана и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

| № 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 |  |   |   |
| <b>Общеобразовательный цикл</b>  |  |   | <b>2052</b>                |  |   |   |
| 1                                | Русский язык   | 2052                                      | 114                        | Малиничев В.Н. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |
| 2                                | Литература   |   | 215                        | Малиничев В.Н. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |
| 3                                | Иностранный язык (английский)                                    |   | 172                        | Якушенко Е.В. 2016 г.                    | соответствует   | соответствует   |
| 4                                | История  |   | 171                        | Эм М.Н. 2016 г.                          | соответствует   | соответствует   |
| 5                                | Информатика и ИКТ  |   | 114                        | Дубовенко Г.П. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |
| 6                                | Естествознание (Химия)   |   | 252                        | Копытова Ю.А. 2016г.                     | соответствует   | соответствует   |
|                                  | Естествознание (Физики)  |   |                            | Дубовенко Г.П. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |
|                                  | Естествознание (Биология)  |   |                            | Флоря Л.В. 2016 г.                       | соответствует   | соответствует   |
| 7                                | Физическая культура  |   | 171                        | Фролова И.Г. 2016 г.                     | соответствует   | соответствует   |
| 8                                | Основы безопасности жизнедеятельности                            |   | 72                         | Юрков А.М. 2016 г.                       | соответствует   | соответствует   |
| 9                                | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия  |   | 342                        | Дубовенко Г.П. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |
| 10                               | Обществознание   |   | 96                         | Эм М.Н. 2016 г.                          | соответствует   | соответствует   |
| 11                               | Экономика  |   | 88                         | Эм М.Н. 2016 г.                          | соответствует   | соответствует   |
| 12                               | География  |   | 77                         | Флоря Л.В. 2016 г.                       | соответствует   | соответствует   |
| 13                               | Право  | 95  | Эм М.Н. 2016 г.            | соответствует                            | соответствует   |   |
| 14                               | Экология   | 73  | Флоря Л.В. 2016 г.         | соответствует                            | соответствует   |   |
| <b>Общепрофессиональный цикл</b> |  |   | <b>240</b>                 |  |   |   |
| 1                                | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 240 (48 часов из вариативной части)       | 35                         | Матвеевко Н.А. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |
| 2                                | Физиология питания с основами товароведения продовольственных    |   | 51                         | Матвеевко Н.А. 2016 г.                   | соответствует   | соответствует   |

|   |   |                                      |             |                        |               |               |
|---|---|--------------------------------------|-------------|------------------------|---------------|---------------|
|   | товаров   |                                      |             |                        |               |               |
| 3   | Техническое оснащение и организация рабочего места  |                                      | 37          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
| 4   | Экономические и правовые основы производственной деятельности   |                                      | 34          | Эм М.Н. 2016 г.        | соответствует | соответствует |
| 5   | Безопасность жизнедеятельности  |                                      | 36          | Юрков А.М. 2016 г.     | соответствует | соответствует |
| 6   | Основы калькуляции и учета в общественном питании   |                                      | 48          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
| <b>Профессиональные модули и раздел «Физическая культура»</b> |   |                                      | <b>1956</b> |                        |               |               |
| <b>Профессиональные модули</b>                                |   | 1920                                 | 1920        |                        |               |               |
| 1.  | ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов  | 1920 (850 часа из вариативной части) | 149         | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.  |                                      | 35          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | УП 01. Учебная практика   |                                      | 42          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | ПП 01 Производственная практика   |                                      | 72          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
| 2.  | ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста                                    |                                      | 144         | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |                                      | 30          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | УП 02. Учебная практика   |                                      | 42          | Матвеевко Н.А. 2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | ПП.02   |                                      | 72          | Матвеевко Н.А.         | соответствует | соответствует |

|   |  |  |     |                           |               |               |
|---|--|--|-----|---------------------------|---------------|---------------|
|   | Производственная практика  |  |     | 2016 г.                   |               |               |
| 3 | ПМ.03<br>Приготовление супов и соусов  |  | 134 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | МДК.03.01.<br>Технология приготовления супов и соусов                                |  | 20  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | УП.03<br>Учебная практика  |  | 42  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | ПП.03.<br>Производственная практика  |  | 72  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
| 4 | ПМ.04.<br>Приготовление блюд из рыбы   |  | 160 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | МДК 04.01.<br>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.               |  | 22  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | УП.04.<br>Учебная практика   |  | 66  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | ПП.04.<br>Производственная практика  |  | 72  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
| 5 | ПМ.05.<br>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы                                |  | 212 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | МДК 05.01.<br>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса домашней птицы |  | 32  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | УП.05.<br>Учебная практика   |  | 72  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | ПП.05.<br>Производственная практика  |  | 108 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
| 6 | ПМ.06.<br>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                         |  | 114 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|   | МДК 06.01.<br>Технология приготовления и оформления холодных блюд и                  |  | 42  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |

|              |  |        |     |                           |               |               |
|--------------|--|--------|-----|---------------------------|---------------|---------------|
|              | закусок  |        |     |                           |               |               |
|              | УП.06.<br>Учебная практика   |        | 36  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | ПП.06.<br>Производственная практика  |        | 36  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
| 7            | ПМ.07.<br>Приготовление сладких блюд и напитков                                      |        | 138 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | МДК 07.01.<br>Технология приготовления сладких блюд и напитков                       |        | 36  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | УП.07.<br>Учебная практика   |        | 66  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | ПП.07.<br>Производственная практика  |        | 36  | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
| 8            | ПМ.08.<br>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                 |        | 896 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | МДК 08.01.<br>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |        | 269 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | УП.08.<br>Учебная практика   |        | 384 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | ПП.08.<br>Производственная практика  |        | 216 | Матвеевко Н.А.<br>2016 г. | соответствует | соответствует |
|              | Физическая культура  | 36     | 36  | Фролова И.Г.<br>2016 г.   | соответствует | соответствует |
|              | <b>ПА.00</b><br><b>Промежуточная аттестация</b>                                      | 3 нед. |     |                           |               |               |
|              | <b>ГИА.00</b><br><b>Государственная (итоговая) аттестация</b>                        | 2 нед. |     |                           |               |               |
|              | <b>ВК.00</b><br><b>Время каникулярное</b>  | 22 нед |     |                           |               |               |
| <b>ИТОГО</b> |  |        |     |                           |               |               |

**Соответствие содержания подготовки требованиям ФГОС СПО по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер.**

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

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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, каждый вид профессиональной деятельности обеспечивается учебной и производственной практикой. Объем времени, отводимый на каждый вид практики и его соответствие ФГОС СПО по профессии приведены в таблице 5.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования на базе основного общего с получением среднего общего образования составляет 145 недель, в том числе:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 78 нед.
- учебная и производственная практика 41 нед
- промежуточная аттестация 3 нед.
- государственная итоговая аттестация 2 нед.
- каникулы 22 нед.

В профессиональной подготовке квалифицированных рабочих, служащих 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 прак-

тик;

- 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 профессии, представленной к аккредитации, предусмотрено проведение нескольких этапов практик:

- учебная практика;

- производственная практика.

В колледже предусмотрена основная документация по практике:

- учебный план по профессии;

- рабочие программы 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 студентов о прохождении практики.

В рамке 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;

- 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.

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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

| № 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                    | 41 нед.                         | 1 нед. (42 часа)           | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
|       | ПП.01 Производственная практика           |                                 | 2 нед. (72 часа)           | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
| 2.    | УП. 02 Учебная практика                   |                                 | 1 нед. (42 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. (42 часа)           | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
|       | ПП.03 Производственная практика           |                                 | 2 нед. (72 часа)           | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
| 4.    | УП. 04 Учебная практика                   |                                 | 2 нед. (66 часов)          | 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                    |                                 | 2 нед. (72 часа)           | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
|       | ПП.05 Производственная практика           |                                 | 3 нед. (108 часов)         | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
| 6     | ПП.06 Производственная практика           |                                 | 1 нед. (36 часов)          | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
|       | ПП.06 Производственная практика           |                                 | 1 нед. (36 часов)          | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
| 7     | УП.07 Учебная практика                    |                                 | 2 нед. (66 часа)           | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
|       | ПП.07 Производственная практика           |                                 | 1 нед. (36 часов)          | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
| 8     | УП.08 Учебная практика                    |                                 | 11 нед. (384 часа)         | Матвеевко Н.А. 2016 г.                    | соответствует  |
|       | ПП.08 Производственная практика           |                                 | 6 нед. (216 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

|                     |                          |             |
|---------------------|--------------------------|-------------|
| Характеристика ОПОП | На базе основного общего | Комплексная |
|---------------------|--------------------------|-------------|

| (нед)  | образования          |                            |                             |                            |                        |                            | оценка на соответствие ФГОС СПО<br>(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                             | 145                  | 145                        | —                           | —                          | —                      | —                          | соответствует  |
| 2.Продолжительность теоретического обучения            | 78                   | 78                         | —                           | —                          | —                      | —                          | соответствует  |
| 3.Продолжительность учебной и производственной практик | 41                   | 41                         | —                           | —                          | —                      | —                          | соответствует  |
| 3.Продолжительность каникул                            | 22                   | 22                         | —                           | —                          | —                      | —                          | соответствует  |
| 4.Продолжительность промежуточной аттестации           | 3                    | 3                          | —                           | —                          | —                      | —                          | соответствует  |
| 5.Продолжительность ГИА                                | 2                    | 2                          | —                           | —                          | —                      | —                          | 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер приведены в таблице 7.

Таблица 7

**Объемы освоения ОПОП по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер**

| Характеристика ОПОП<br>(нед)                            | Аудиторная нагрузка (час.) |                            | Внеаудиторная (самостоятельная) нагрузка (час.) |                            | Комплексная оценка на соответствие ФГОС СПО<br>(соответствует/ не соответствует) |
|---|----------------------------|----------------------------|---|----------------------------|--|
|   | По ФГОС                    | по рабочему учебному плану | По ФГОС   | по рабочему учебному плану |  |
|   | очная форма обучения       | очная форма обучения       |   |                            |  |
| 1.Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю | 54                         | 54                         | 27  | 27                         | соответствует  |
| 2. Средний объем ауди-                                  | 36                         | 36                         | 18  | 18                         | соответ-   |

|                                  |  |  |  |  |               |
|----------------------------------|--|--|--|--|---------------|
| торных занятий студента в неделю |  |  |  |  | <b>ствует</b> |
|----------------------------------|--|--|--|--|---------------|

**Вывод:**

Разработанная профессиональная образовательная программа в части сроков ее освоения соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**2.3. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.**

Подготовка квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар началась в 2016 г. на базе основного общего образования.

Результаты промежуточной аттестации обучающихся представлены за период с 2016 г по 2018 уч. г.

Обобщенные результаты промежуточной аттестации обучающихся приведены в таблице 8.

Таблица 8

**Обобщенные результаты промежуточной аттестации обучающихся за 2018-2019 уч. г. по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

| курс | Учебные дисциплины, профессиональные модули       | Итог                  |                     |
|------|---|-----------------------|---------------------|
|      |   | 2018/2019 учебный год | Качество обучения % |
| 1.   | Безопасность жизнедеятельности                    | 100                   | 90                  |
| 2.   | Основы калькуляции и учёта в общественном питании | 100                   | 50                  |
| 3.   | Физическая культура                               | 100                   | 60                  |

Перед процедурой прохождения государственной аккредитации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

| Профессии 19.01.17 Повар, кондитер |   | Курс | Кол-во чел. | Итог           |                 | Средний балл |
|------------------------------------|---|------|-------------|----------------|-----------------|--------------|
| № п/п                              | Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля |      |             | % успеваемости | Качество знаний |              |
| <b>2018/2019 учебный год</b>       |   |      |             |                |                 |              |
| 1.                                 | Русский язык  | 2    | 11          | 100            | 9,1             | 3,1          |
| 2.                                 | Литература  | 2    | 11          | 100            | 9,1             | 3,1          |
| 3.                                 | Иностранный язык  | 2    | 11          | 100            | 63,4            | 3,6          |
| 4.                                 | История   | 2    | 11          | 100            | 18,2            | 3,2          |
| 5.                                 | Информатика и ИКТ   | 2    | 11          | 100            | 63,4            | 3,75         |

|              |                                     |   |    |     |      |      |
|--------------|-------------------------------------|---|----|-----|------|------|
| 6.           | Естествознание (Физика)             | 2 | 11 | 100 | 27,3 | 3,3  |
| 7.           | Естествознание (Химия)              | 2 | 11 | 100 | 45,5 | 3,55 |
| 8.           | Естествознание (Биология)           | 2 | 11 | 100 | 54,6 | 3,5  |
| 9.           | Физическая культура                 | 2 | 11 | 100 | 72,7 | 3,9  |
| 10.          | ОБЖ                                 | 2 | 11 | 100 | 81,8 | 4,1  |
| 11.          | Математика                          | 2 | 11 | 100 | 9,1  | 3,1  |
| 12.          | Обществознание                      | 2 | 11 | 100 | 45,5 | 3,6  |
| 13.          | Экономика                           | 2 | 11 | 100 | 63,6 | 3,6  |
| 14.          | География                           | 2 | 11 | 100 | 45,5 | 3,5  |
| 15.          | Право                               | 2 | 11 | 100 | 54,6 | 3,6  |
| 16.          | Экология                            | 2 | 11 | 100 | 54,6 | 3,6  |
| 17.          | Основы микробиологии                | 1 | 18 | 100 | 50   | 3,6  |
| 18.          | Физиология с основами товароведения | 1 | 16 | 100 | 31,3 | 3,4  |
| 19.          | Техническое оснащение               | 1 | 16 | 100 | 37,5 | 3,5  |
| 20.          | Экономические и правовые основы     | 2 | 11 | 100 | 45,5 | 3,5  |
| 21.          | БЖ                                  | 3 | 11 | 100 | 90,9 | 3,9  |
| 22.          | Основы калькуляции                  | 3 | 10 | 100 | 50   | 3,7  |
| 23.          | МДК 01.01                           | 1 | 18 | 100 | 38,9 | 3,4  |
| 24.          | МДК 02.01                           | 1 | 16 | 100 | 31,3 | 3,6  |
| 25.          | МДК 03.01                           | 1 | 16 | 100 | 31,3 | 3,4  |
| 26.          | МДК 04.01                           | 1 | 14 | 100 | 21,4 | 3,3  |
| 27.          | МДК 05.01                           | 1 | 12 | 100 | 25   | 3,3  |
| 28.          | МДК 06.01                           | 2 | 12 | 100 | 41,7 | 3,5  |
| 29.          | МДК 07.01                           | 2 | 11 | 100 | 63,6 | 3,6  |
| <b>ИТОГО</b> |                                     |   |    |     |      | 3,51 |

С целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии 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, служащих 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 профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ПМ 01. - ПМ 08.

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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер** колледжа являются:

| № п/п | Наименование организации – базы практики | Срок договора о предоставлении базы практики | Профессия       |
|-------|--|--|-----------------|
| 1.    | ИП Якубич РА.                            | 2019 г.                                      | Повар, кондитер |
| 2.    | МБДОУ детский сад «Теремок» с. Лазо      | 2019 г.                                      | Повар, кондитер |
| 3.    | МБОУ Лазовская средняя школа № 1         | 2019 г.                                      | Повар, кондитер |
| 4.    | МБДОУ детский сад № 6 с. Милоградovo     | 2019 г.                                      | Повар, кондитер |

Итоговая государственная аттестация выпускников СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, исходя из Федерального государственного образовательного стандарта СПО, включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

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 профессии, предусмотренного ФГОС. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация имеет продолжительность 2 недели. Порядок проведения ГИА определяется Положением о ГИА и Программой ГИА по профессии.

#### **Вывод:**

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

#### **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 обучаю-

щихся. 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 3542 экземпляров, из которых учебная литература - 2410 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 39 компьютеров, 16 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 39 компьютеров, 10 мультимедийных проекторов, 6 принтеров, 2 сканера, 2 многофункциональных 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 вычислительной 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 профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**2.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Кадровое обеспечение по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** составляют штатные преподаватели - 8 человек, внутренние совместители – 1 человек, внешние совместители – 2 чел. Все педагогические работники имеют высшее профессиональное образование

Таблица 12

| № п/п | Показатель  | 19.01.17 «Повар, кондитер» |                |
|-------|---|----------------------------|----------------|
|       |   | Кол-во (чел.)              | %              |
| 1.    | Общая численность преподавателей (сумма 2,3,4,5 строки) из них:   | 10                         | 100            |
| 2.    | штатные преподаватели   | 7                          | 45             |
| 3.    | мастера производственного обучения  | 1                          | 11             |
| 4.    | внешние совместители  | 2                          | 33             |
| 5.    | внутренние совместители   | 1                          | 11             |
| 6.    | преподаватели с учеными степенями:<br>Из них: кандидатов наук<br>докторов наук  | 0                          | 0              |
| 7.    | Имеют высшее профессиональное образование   | 10                         | 100            |
| 8.    | Имеют среднее профессиональное образование  | 0                          | 0              |
| 9.    | Имеют высшую и первую квалификационную категорию  | 1                          | 11             |
| 10.   | Средний возраст преподавателей  | 45,8                       | 0              |
| 11.   | Общий стаж работы штатных преподавателей:<br>Стаж работы до 10 лет<br>Стаж работы от 11 до 20 лет<br>Стаж работы более 20 лет | 3<br>5<br>2                | 30<br>50<br>20 |
| 12.   | Наличие вакансий  | 0                          | 0              |

### РАЗДЕЛ III МЕТОДИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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 19.01.17 **Повар, кондитер**, утвержденный приказом Минобрнауки России № 798 от 2 августа 2013 г., в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390.). 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  |
|-----------------|---|--|--|--|
| <b>2018 год</b> |   |  |  |  |
| 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 «Повар, кондитер» | Матвеевко Н.А.                         | Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения |
| 2               | Методическая разработка «Дифференцированный зачет» по дисциплине «Охрана труда»   | Применяется при реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер» | Ли М.В.                                | Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения |
| 3               | Методическая разработка «Технология приготовления блюд из рыбы» по учебной практике   | Применяется при реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер» | Костюченко Н.М.                        | Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения |
| <b>2019 год</b> |   |  |  |  |
|                 | Методическая разработка «Техническое оборудование кондитерского цеха» по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»  | Применяется при реализации ОПОП по профессии «Повар, кондитер» | Ли М.В.                                | Методическая комиссия преподавателей спецдисциплин и мастеров производственного обучения |

*Методические материалы по внеурочной деятельности*

| № п/п           | Название учебно-методических материалов (методической разработки) | Назначение, область применения | Автор (авторы) материалов (разработки) | Кем и когда рассмотрены и одобрены |
|-----------------|---|--------------------------------|--|------------------------------------|
| <b>2017 год</b> |   |                                |  |                                    |

|                 |  |                          |   |   |
|-----------------|--|--------------------------|---|---|
| 1               | Информационный час «В плену иллюзий»                                   | Внеклассная деятельность | Якушенко Е.В.   | Методический совет  |
| 2               | Презентация «Меню завтраков, обедов и ужинов в англоговорящих странах» | Внеклассная деятельность | Якушенко Е.В.,<br>Матвеевко Н.А.  | Методический совет  |
| 3               | Классный час «Символы Российского государства»                         | Внеклассная деятельность | Якушенко Е.В.   | Методический совет  |
| <b>2018 год</b> |  |                          |   |   |
| 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.,<br>Флоря Л.В.  | Методический совет  |
| 7               | Беседа за круглым столом   | Внеклассная деятельность | Якушенко Е.В.,<br>представители<br>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 заведениях и иных организациях в соответствии с законодательством | 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 и иных организациях в соответствии с законодательством Российской Федера- |
|-------|---|---|---|

|                                 |    | Российской Феде-<br>рации | ции, % |
|---------------------------------|----|---------------------------|--------|
| 1                               | 3  | 4                         | 5      |
| <b>19.01.17 Повар, кондитер</b> | 10 | 10                        | 100    |

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 квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер, соответствует федеральному государственному образовательному стандарту, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 2 августа 2013 г. (в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

## 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<br>п/п | 19.01.17 Повар, кондитер  |  | Объем библиотечного фонда учебной и учебно-методической литературы.<br>Периодические издания. |
|----------|---|--|---|
|          | Предметы, дисциплины, модули<br>в соответствии с учебным планом | название, издательство, год издания  | количество экземпляров<br>литературы на одного<br>обучающегося см.*                           |
| 1        | 2   | 3  | 4   |
| ОУД. 01  | Русский язык  | Е.С.Антонова, Т.М. Воителева, Русский язык. Учебник для СПО. Академия, 2014.<br>ЕГЭ-2015: Русский язык: 50 типовых вариантов экзаменационных работ для подготовки к ЕГЭ/А.Ю. Бисеров, И.В.Текучева.- М: АСТ: Астрель, 2014.<br>ЕГЭ-2017: Русский язык: 50 типовых вариантов экзаменационных работ для подготовки к ЕГЭ/А.Ю. Бисеров, И.В.Текучева.- М: АСТ: Астрель, 2016.                                   | 1<br>0,1<br>0,1   |
| ОУД. 02  | Литература  | Г.А. Обернихина, А.Г.Антонова, И.Л. Дальнова. Литература. В 2 частях. Учебник для СПО. Академия, 2014.<br>Иванова Е.В. Анализ произведений русской литературы 19 века. ФГОС/ Е.в. Иванова. - 4-е изд., перераб. И доп. - М.: Издательство «Экзамен», 2015<br>Иванова Е.В. Анализ произведений русской литературы 20 века. ФГОС/ Е.в. Иванова. - 4-е изд., перераб. И доп. - М.: Издательство «Экзамен», 2015 | 1<br>0,1<br>0,1   |
| ОУД. 03  | Иностранный язык  | Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей. English for Technical Colleges: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования/А.П. Голубев, А.П. Коржавый - М: Издательский центр «Академия», 2014.   | 1   |

|         |   |  |                     |
|---------|---|--|---------------------|
| ОУД. 04 | История   | В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков. История для профессий и специальностей технического естественно-научного и социально-экономического профиля, часть 1,2. Академия, 2014  | 1                   |
| ОУД. 05 | Информатика и ИКТ   | М.С.Цветкова. Информатика и ИКТ. Учебник. Академия, 2014.<br>М.С.Цветкова. Информатика и ИКТ. Практикум. Академия, 2015.   | 1<br>0,1            |
| ОУД. 06 | Естествознание  | О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. Химия. Учебник для СПО. Академия, 2013.<br>Химия. Учебник под редакцией, Ю.М.Ерохина, И.Б.Ковалева. Академия, 2014.<br>В.М.Константинов, А.Г. Резанов, Е.О.Фадеева. Биология. Учебник для профессий технического и естественно-научного профилей СПО. Академия, 2014.<br>А.В.Фирсов. Физика для профессий технического и естественно-научного профиля. Академия, 2013. | 1<br><br>1<br><br>1 |
| ОУД. 07 | Физическая культура   | Физическая культура: Учеб 10-11 кл. / В.И.Лях, Л.Е. Любомирский и др.: под ред. В.И.Ляха и др. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2011.- 155 с.   | 1                   |
| ОУД. 08 | Основы безопасности жизнедеятельности                           | Основы безопасности жизнедеятельности: 10 кл. учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. Ю.Л. Воробьева, 2-е изд., М.: изд.центр «Астрель», 2014г. - 1<br>Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 11 кл. учебник для общеобразовательных учреждений; под ред. Ю.Л. Воробьева, 2-е изд., М.: изд.центр «Астрель», 2014 г - 1   | 1<br><br>1          |
| ОУД. 09 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | М.И.Башмаков. Математика. Учебник. Академия, 2014.<br>М.И.Башмаков. Математика. Задачник. Академия, 2014.  | 1<br>1              |
| ОУД. 10 | Обществознание  | А.Г.Важенин. Обществознание. Учебник. Академия, 2014.<br>А.А.Горелов. Обществознание. Учебник. Академия, 2014.   | 1<br>1              |
| ОУД. 11 | Экономика   | О.Н.Терещенко. Основы экономики. Учебник. Академия, 2014.<br>О.Н.Терещенко. Основы экономики. Рабочие тетради. Академия, 2014.   | 1<br>1              |
| ОУД. 12 | География   | О.А. Петрусюк. География. Учебник. Академия, 2014.<br>О.А. Петрусюк. География. Практикум. Академия. 2014.   | 1<br>1              |
| ОУД. 13 | Право   | Е.А.Певцов. Право для профессий социально-экономического профиля. Учебник. Академия, 2014.<br>Е.А.Певцов. Право. Практикум. Академия, 2014.  | 1<br>1              |
| ОУД. 14 | Экология  | Экология. Котелевская Я. В., Куко И. В., Скворцов П. М., Титов Е. В.; под редакцией Е. В. Титова. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014.  |                     |

|       |   |  |            |
|-------|---|--|------------|
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                        | Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены учеб. Пособие. -5-е изд., стер./ С.С.Горохова. - М.: Академия, 2014<br>Скокан Л.Е. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий.- М.: Дели-принт, 2006.- 148с. | 1<br>1     |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров                   | Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для СПО. - М.Академия, 2014 - 1<br>Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь .- 3-е изд., стер./ Т.А. Качурина .-М.: Академия, 2014 - 1                            | 1<br>1     |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места                                      | Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие .- 12-е изд., стер./ В.В.Усов. - М.: Академия, 2014   | 1          |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности                           | Кожевников Н.Н. Основы экономики: учеб. пособие / Под ред. Кожевникова Н.Н. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2014<br>Терещенко О.Н. Основы экономики: Рабочая тетрадь: учеб. пособие .- 2-е изд., перераб. и доп./ О.Н Терещенко. - М.: Академия, 2014                            | 1<br>1     |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности  | Безопасность жизнедеятельности: Учеб. / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – М.: Академия, 2011. – 176с.  | 0,5<br>0,1 |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета в общественном питании                                       | Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И.Потапова. — 10-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.  | 1          |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов   | Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. для СПО – 2-е изд. – М.: Академия; Мастерство, 2011. – 272с.  | 0,1        |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Повар: В 4 ч. Ч. 1: учеб. пособие/ В.П.Андросов .- 8-е изд.- М.: Академия, 2014 - 1<br>Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: учеб.-7-е изд., стер./ / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2014. - 1   | 1<br>1     |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов  | Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд / Н.Э. Харченко .- М.: Академия, 2014. - 0,5   | 0,5        |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы  | Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд / Н.Э. Харченко .- М.: Академия, 2014. - 0,5   | 0,5        |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.  | Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие .- 3-е изд., стер./ И.И.Потапова.- М.: Академия, 2014 - 0,1   | 0,1        |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                      | Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учеб. пособие .- 3-е изд., стер./ И.И.Потапова.- М.: Академия, 2014. - 0,1  | 0,1        |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков   |  |            |

|       |   |  |     |
|-------|---|--|-----|
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учеб. пособие .- 1-е изд./ Дубровская Н.И.- М.: Академия, 2014          | 0,1 |
|       |   | Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие - 1-е изд.- / Т.А. Качурина. - М.: Академия, 2014.           | 0,1 |
|       |   | Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.- 1-е изд./ И.П. Самородова.- М.: Академия, 2014. - 1          | 1   |
|       |   | Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. -13-е изд.\ Н.Г.Бутейкис .- М.: Академия, 2014 - 1     | 1   |
|       |   | Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учеб. -1-е изд./ С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2014 - 1 | 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.             | <b>19.01.17 Повар, кондитер</b>                              |  |                                       |
| <b>ОУД. 00</b> | <b>Общеобразовательный учебный цикл</b>                      |  |                                       |
| ОУД. 01        | Русский язык   | <a href="http://www.gramota.ru">http://www.gramota.ru</a> Сайт «Я иду на урок русского языка» и электронная версия газеты «Русский язык»<br><a href="http://rus.1september.ru">http://rus.1september.ru</a> Коллекция диктантов по русскому языку Российского общеобразовательного портала<br><a href="http://www.philolog.ru/dahl">http://www.philolog.ru/dahl</a> ЕГЭ по русскому языку: электронный репетитор | 1 экз., 10 точек доступа              |

|         |                     |  |                          |
|---------|---------------------|--|--------------------------|
| ОУД. 02 | Литература          | <a href="http://litera.edu.ru">http://litera.edu.ru</a> Сайт «Я иду на урок литературы» и электронная версия газеты «Литература»<br><a href="http://lit.1september.ru">http://lit.1september.ru</a> Всероссийская олимпиада школьников по литературе<br><a href="http://lit.rusolymp.ru">http://lit.rusolymp.ru</a> Методика преподавания литературы<br><a href="http://metlit.nm.ru">http://metlit.nm.ru</a> Методико-литературный сайт «Урок литературы»   | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 03 | Иностранный язык    | 1. <a href="http://eng.1september.ru">Газета "Английский язык" Издательского дома "Первое сентября" / http://eng.1september.ru</a><br>2. <a href="http://prosv.ru/info.aspx?ob_no=12785">Английский язык: Методические пособия издательства "Просвещение" / http://prosv.ru/info.aspx?ob_no=12785</a><br>3. <a href="http://www.language4.me">Онлайн-словари, учебники, мультимедиа ресурсы для изучения иностранных языков / http://www.language4.me</a><br>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   | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 04 | История             | <a href="http://www.pish.ru">http://www.pish.ru</a> Сайт «Я иду на урок истории» и электронная версия газеты «История»<br><a href="http://his.1september.ru">http://his.1september.ru</a> Тематические коллекции по истории Единой коллекции ЦОР<br><a href="http://school-collection.edu.ru/collection">http://school-collection.edu.ru/collection</a> Всероссийская олимпиада школьников по истории<br><a href="http://hist.rusolymp.ru">http://hist.rusolymp.ru</a> Инновационные технологии в гуманитарном образовании: материалы по преподаванию истории  | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 05 | Информатика и ИКТ   | <a href="http://www.ict.edu.ru">http://www.ict.edu.ru</a> Информационные образовательные технологии<br><a href="http://inf.1september.ru">http://inf.1september.ru</a> Журналы «Информатика и образование» и «Информатика в школе»<br><a href="http://www.infojournal.ru">http://www.infojournal.ru</a> Журналы «Компьютерные инструменты в образовании» и «Компьютерные инструменты в школе»<br><a href="http://www.ipo.spb.ru/journal">http://www.ipo.spb.ru/journal</a>   | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 06 | Естествознание      | <a href="http://school-collection.edu.ru/collection">http://school-collection.edu.ru/collection</a> Естественно-научные эксперименты — Физика: Коллекция Российского общеобразовательного портала<br><a href="http://experiment.edu.ru">http://experiment.edu.ru</a> Открытый колледж: Физика<br><a href="http://www.physics.ru">http://www.physics.ru</a> Элементы: популярный сайт о фундаментал. науке<br><a href="http://www.elementy.ru">http://www.elementy.ru</a><br><a href="http://school-collection.edu.ru/collection">http://school-collection.edu.ru/collection</a> Газета «Биология» и сайт для учителей «Я иду на урок биологии»<br><a href="http://bio.1september.ru">http://bio.1september.ru</a> Открытый колледж | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 07 | Физическая культура |  | 1 экз., 10 точек         |

|              |   |   |                          |
|--------------|---|---|--------------------------|
| ОУД. 08      | Основы безопасности жизнедеятельности                           | <a href="http://www.bez.econavt.ru">http://www.bez.econavt.ru</a> Безопасность жизнедеятельности школы<br><a href="http://kuhta.clan.su">http://kuhta.clan.su</a> Журнал «Основы безопасности жизнедеятельности»<br><a href="http://www.school-obz.org">http://www.school-obz.org</a> Основы безопасности жизнедеятельности. Сайт Баграмян Э.<br><a href="http://theobg.by.ru/index.htm">http://theobg.by.ru/index.htm</a> Нормативные документы, методические материалы по ОБЖ. Сайт Разумова В.Н.   | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 09      | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | <a href="http://www.math.ru">http://www.math.ru</a> Материалы по математике в Единой коллекции цифровых образовательных ресурсов<br><a href="http://school-collection.edu.ru/collection/matematika">http://school-collection.edu.ru/collection/matematika</a> Московский центр непрерывного математического образования<br><a href="http://www.mccme.ru">http://www.mccme.ru</a> Вся элементарная математика: Средняя математическая интернет-школа<br><a href="http://www.bymath.net">http://www.bymath.net</a> Газета «Математика» Издательского дома «Первое сентября»<br><a href="http://mat.1september.ru">http://mat.1september.ru</a> ЕГЭ по математике: подготовка к тестированию | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 10      | Обществознание  | <a href="http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek_i_obshestvo_1/index.htm">http://www.prosv.ru/ebooks/Chelovek_i_obshestvo_1/index.htm</a> Всероссийская олимпиада школьников по обществознанию<br><a href="http://soc.rusolymp.ru">http://soc.rusolymp.ru</a> Обществознание в школе. Сайт учителя обществознания В.П. Данилова<br><a href="http://danur-w.narod.ru">http://danur-w.narod.ru</a> Учебное пособие по обществознанию Г. Трубникова  | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 11      | Экономика   | <a href="http://www.azbukafinansov.ru">http://www.azbukafinansov.ru</a> Библиотека экономической и деловой литературы<br><a href="http://ek-lit.narod.ru">http://ek-lit.narod.ru</a> Библиотека Экономической школы   | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 12      | География   | <a href="http://www.geosite.com.ru">http://www.geosite.com.ru</a> Библиотека по географии<br><a href="http://geoman.ru">http://geoman.ru</a> География. Планета Земля<br><a href="http://www.rgo.ru">http://www.rgo.ru</a> Раздел «География» в энциклопедии Википедия<br><a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/География">http://ru.wikipedia.org/wiki/География</a> География.ру: клуб путешествий  | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 13      | Право   | Вестник гражданского общества <a href="http://www.vestnikcivitas.ru">http://www.vestnikcivitas.ru</a><br>Всероссийская гражданская сеть <a href="http://www.civitas.ru">http://www.civitas.ru</a><br>Всероссийский информационный портал Ювенальная юстиция в России<br><a href="http://www.juvenilejustice.ru">http://www.juvenilejustice.ru</a>   | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОУД. 14      | Экология  | <a href="http://www.eidos.ru/olymp/bio">http://www.eidos.ru/olymp/bio</a> Дистанционные эвристические олимпиады по экологии   | 1 экз., 10 точек доступа |
| <b>П 00</b>  | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>                                    |   |                          |
| <b>ОП 00</b> | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                          |   |                          |

|              |   |   |                          |
|--------------|---|---|--------------------------|
| ОП.01        | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                        | <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер.<br><a href="http://www.bankreceptov.ru/spice">www.bankreceptov.ru/spice</a> Кулинарная энциклопедия.<br><a href="http://www.gotovim-doma.ru">http://www.gotovim-doma.ru</a> Онлайн-версия делового журнала HoReCa-magazine<br><a href="http://www.kuharka.ru">http://www.kuharka.ru</a> Готовим дома. Кулинарные рецепты<br><a href="http://www.magazine.horeca.ru">http://www.magazine.horeca.ru</a> | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОП.02        | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров                   | <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер  | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места                                      | <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер  | 1 экз., 10 точек доступа |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности                           |   |                          |
| ОП.05        | Безопасность жизнедеятельности  |   |                          |
| ОП.06        | Основы калькуляции и учета в общественном питании                                       | <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер  | 1 экз., 10 точек доступа |
| <b>ПМ 00</b> | <b>Профессиональные модули</b>  |   |                          |
| ПМ.01        | Приготовление блюд из овощей и грибов   | <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> Сайт для обучающихся по профессии "Повар, кондитер<br>Технологические карты.  | 1 экз., 10 точек доступа |
| ПМ.02        | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | <a href="http://www.bankreceptov.ru/spice">www.bankreceptov.ru/spice</a> Кулинарная энциклопедия.<br><a href="http://www.gotovim-doma.ru">http://www.gotovim-doma.ru</a> Онлайн-версия делового журнала HoReCa-magazine<br><a href="http://www.kuharka.ru">http://www.kuharka.ru</a> Готовим дома. Кулинарные рецепты   |                          |
| ПМ.03        | Приготовление супов и соусов  | <a href="http://www.gotovim-doma.ru">http://www.gotovim-doma.ru</a> Онлайн-версия делового журнала HoReCa-magazine  |                          |
| ПМ.04        | Приготовление блюд из рыбы  | <a href="http://www.magazine.horeca.ru">http://www.magazine.horeca.ru</a>   |                          |
| ПМ.05        | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.  |   |                          |
| ПМ.06        | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                      |   |                          |
| ПМ.07        | Приготовление сладких блюд и напитков   |   |                          |
| ПМ.08        | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.                             |   |                          |

Справка о педагогических и научных работниках

**КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма»**

наименование организации

наименование филиала организации (при лицензировании филиала)

| N<br>п/п       | Наименование образовательной программы  | 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.             | <b>19.01.17 Повар, кондитер</b>         |  |  |  |  |                              |                                  |   |         |
| <b>ОУД. 00</b> | <b>Общеобразовательный учебный цикл</b> |  |  |  |  |                              |                                  |   |         |
| ОУД. 01        | Русский язык                            | Малиничев В.Н., преподаватель                            | Уссурийский государственный педагогический институт г. Уссурийск, русский язык и литература, учитель русского языка и литературы 2019 г. ООО «Инфоурок», «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС». |  | 52   | 45                           | 33                               | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель   | штатный |

|         |                  |                               |  |  |    |    |    |   |         |
|---------|------------------|-------------------------------|--|--|----|----|----|---|---------|
| ОУД. 02 | Литература       | Малиничев В.Н., преподаватель | Уссурийский государственный педагогический институт<br>г. Уссурийск, русский язык и литература, учитель русского языка и литературы<br>2019 г. ООО «Инфоурок», «Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС».   |  | 52 | 45 | 33 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 03 | Иностранный язык | Якушенко Е.В., преподаватель  | Уссурийский государственный педагогический институт - английский и китайский языки, учитель английского и китайского языков<br>2019 г. ООО «Столичный учебный центр»   |  | 2  | 2  | 2  | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 04 | История          | Эм М.Н., преподаватель        | Московский экономический институт г. Москва, бакалавр по направлению «Юриспруденция»<br>2018 г. АНО ДПО «Восточно-сибирская академия подготовки государственных и муниципальных служащих», «Педагогика среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения» (с присвоением квалификации Преподаватель среднего профессионального образования). |  | 23 | 23 | 23 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |

|         |                   |                               |   |  |    |    |    |   |         |
|---------|-------------------|-------------------------------|---|--|----|----|----|---|---------|
| ОУД. 05 | Информатика и ИКТ | 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)». 2019 г. ООО «Инфоурок», «Особенности подготовки к сдаче ЕГЭ по математике в условиях реализации ФГОС СОО». |  | 33 | 33 | 33 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 06 | Естествознание    | 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)». 2019 г. ООО «Инфоурок», «Особенности подготовки к сдаче ЕГЭ по математике в условиях реализации ФГОС СОО». |  | 33 | 33 | 33 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |

|         |                     |                              |  |        |    |    |    |   |                      |
|---------|---------------------|------------------------------|--|--------|----|----|----|---|----------------------|
|         |                     | 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 | 11 | 11 | 11 | МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель                | внешний совместитель |
|         |                     | 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», «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования)» |        | 5  | 5  | 5  | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный              |
| ОУД. 07 | 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».  |        | 31 | 31 | 31 | МБОУ «Лазовская средняя школа № 1, преподаватель                | внешний совместитель |

|         |   |                               |  |  |    |    |    |   |         |
|---------|---|-------------------------------|--|--|----|----|----|---|---------|
| ОУД. 08 | Основы безопасности жизнедеятельности                           | Юрков А.М., преподаватель     | Приморский сельскохозяйственный институт,<br>г. Уссурийск, инженер-механик<br>2019 г. World Skills<br>2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»)).<br>2016 г. Стажировка в ООО «Приморск» п. Преображение  |  | 27 | 27 | 27 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 09 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | 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)».<br>2019 г. ООО «Инфоурок», «Особенности подготовки к сдаче ЕГЭ по математике в условиях реализации ФГОС СОО». |  | 33 | 33 | 33 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |

|         |                |                           |  |  |    |    |    |   |         |
|---------|----------------|---------------------------|--|--|----|----|----|---|---------|
| ОУД. 10 | Обществознание | Эм М.Н., преподаватель    | Московский экономический институт г. Москва, бакалавр по направлению «Юриспруденция» 2018 г. АНО ДПО «Восточно-сибирская академия подготовки государственных и муниципальных служащих», «Педагогика среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения» (с присвоением квалификации Преподаватель среднего профессионального образования).                    |  | 23 | 23 | 23 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 11 | Экономика      | Эм М.Н., преподаватель    | Московский экономический институт г. Москва, бакалавр по направлению «Юриспруденция» 2018 г. АНО ДПО «Восточно-сибирская академия подготовки государственных и муниципальных служащих», «Педагогика среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения» (с присвоением квалификации Преподаватель среднего профессионального образования).                    |  | 23 | 23 | 23 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 12 | География      | 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», «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования)» |  | 5  | 5  | 5  | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |

|              |  |                           |   |  |    |    |    |   |         |
|--------------|--|---------------------------|---|--|----|----|----|---|---------|
| ОУД. 13      | Право                                  | Эм М.Н., преподаватель    | Московский экономический институт г. Москва, бакалавр по направлению «Юриспруденция» 2018 г. АНО ДПО «Восточно-сибирская академия подготовки государственных и муниципальных служащих», «Педагогика среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения» (с присвоением квалификации Преподаватель среднего профессионального образования).                       |  | 23 | 23 | 23 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОУД. 14      | Экология                               | Флоря Л.В., преподаватель | Дальневосточный государственный университет<br>- география, учитель географии Пензенский государственный технологический университет, программа профессиональной подготовки «Педагогическая деятельность в образовательном учреждении. Экология в организациях профессионального образования», «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования)» |  | 5  | 5  | 5  | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| <b>П.00</b>  | <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>           |                           |   |  |    |    |    |   |         |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b> |                           |   |  |    |    |    |   |         |

|       |   |                               |   |  |    |    |    |   |         |
|-------|---|-------------------------------|---|--|----|----|----|---|---------|
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены 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, профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование (с присвоением квалификации «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»)), стажировка в кафе «Перекресток». |  | 25 | 19 | 14 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Матвеевко Н.А., преподаватель | ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - «Профессиональное обучение, профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование (с присвоением квалификации «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»)), стажировка в кафе «Перекресток». |  | 25 | 19 | 14 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |

|       |   |  |   |  |    |    |    |   |         |
|-------|---|--|---|--|----|----|----|---|---------|
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места            | 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, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - «Педагогика профессионального обучения. Производственное обучение специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих и служащих (с присвоением квалификации «Мастер производственного обучения») |  | 2  | 2  | 2  | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», мастер производственного обучения | штатный |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | Эм М.Н., преподаватель                     | Московский экономический институт г. Москва, бакалавр по направлению «Юриспруденция» 2018 г. АНО ДПО «Восточно-сибирская академия подготовки государственных и муниципальных служащих», «Педагогика среднего профессионального образования. Методология и практика реализации ФГОС нового поколения» (с присвоением квалификации Преподаватель среднего профессионального образования).   |  | 23 | 23 | 23 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель                     | штатный |

|                                |   |                               |  |  |    |    |    |   |         |
|--------------------------------|---|-------------------------------|--|--|----|----|----|---|---------|
| ОП.05                          | Безопасность жизнедеятельности  | Юрков А.М., преподаватель     | Приморский сельскохозяйственный институт,<br>г. Уссурийск, инженер-механик<br>2019 г. World Skills<br>2018 г. Пензенский государственный технологический университет, «Педагогика профессионального образования (с присвоением квалификации «Педагог профессионального образования»))».<br>2016 г. Стажировка в ООО «Приморск» п. Преображение   |  | 27 | 27 | 27 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ОП.06                          | Основы калькуляции и учета в общественном питании                                       | Матвеевко Н.А., преподаватель | ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер,<br>ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - «Профессиональное обучение, профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование (с присвоением квалификации «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»))»,<br>стажировка в кафе «Перекресток». |  | 25 | 19 | 14 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| <b>Профессиональные модули</b> |   |                               |  |  |    |    |    |   |         |
| ПМ.01                          | Приготовление блюд из овощей и грибов   | Матвеевко Н.А., преподаватель | ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет» - технология продуктов общественного питания, инженер,<br>ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - «Профессиональное обучение, профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование (с присвоением квалификации «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»))»,<br>стажировка в кафе «Перекресток». |  | 25 | 19 | 14 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», преподаватель | штатный |
| ПМ.02                          | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |                               |  |  |    |    |    |   |         |
| ПМ.03                          | Приготовление супов и соусов  |                               |  |  |    |    |    |   |         |
| ПМ.04                          | Приготовление блюд из рыбы  |                               |  |  |    |    |    |   |         |

|       |   |  |   |  |   |   |   |   |         |
|-------|---|--|---|--|---|---|---|---|---------|
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.                |  | онального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования)», стажировка в кафе «Перекресток».   |  |   |   |   |   |         |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок          |  |   |  |   |   |   |   |         |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков                       |  |   |  |   |   |   |   |         |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |  |   |  |   |   |   |   |         |
| УП    | Учебная практика  | 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, ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» - «Педагогика профессионального обучения. Производственное обучение специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих и служащих (с присвоением квалификации «Мастер производственного обучения)» |  | 2 | 2 | 2 | КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма», мастер производственного обучения | штатный |
| ПП    | Производственная практика                                   |  |   |  |   |   |   |   |         |

Дата заполнения "29" апреля 2019г.

\_\_\_\_\_  
 Директор  
 руководитель образовательной  
 организации

\_\_\_\_\_  
 подпись  
 Гирис Геннадий Петрович  
 фамилия, имя, отчество

М.П.