

Рассмотрено на заседании

ПЦК

протокол № 03

от «21» 11 2013 г.

УТВЕРЖДАЮ

« » 20 г.

Директор

/ А.Е. Белоусов /

подпись



ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

26080701 Повар, кондитер

Улан-Удэ

2014 г.

Содержание:

1. Историческая справка
2. Квалификационные требования ФГОС
3. Учебный план профессии. Организация учебного процесса
4. Соответствие Рабочего учебного плана (РУП) и рабочей образовательной программе (РОП)
5. Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих
6. Характеристика учебных программ подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии (ППКРС) и их учебно-методическое обеспечение
7. Сведения о квалификации кадров
8. Материально-техническая база профессии
9. Состояние библиотечного фонда
10. Структура подготовки рабочих кадров
11. Сведения о выпускниках образовательного учреждения
12. Итоговые данные контроля знаний по результатам контрольных срезов
13. Результаты защиты письменной экзаменационной работы
14. Результаты выполнения выпускной квалификационной работы
15. Выводы и предложения

1. Историческая справка профессии

Подготовка выпускников по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в техникуме реализуется с 1996 года по основной профессиональной образовательной программе базового уровня. По окончании выпускникам присваивается квалификация «Повар 3-4 разряда. Кондитер 3-4 разряда». Срок обучения студентов очной формы обучения по данной профессии основного общего образования 2 года 5 месяцев.

2. Квалификационные требования ФГОС

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии (ППКРС)

2.1. Выпускник, освоивший ППКРС СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.2. Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

2.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

2.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

2.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

2.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

2.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

2.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

2.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. Учебный план профессии. Организация учебного процесса.

В соответствии с требованиями ФГОС программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработан учебный план по профессии код 260807.01 «Повар, кондитер».

Учебный план отражает:

- базовый уровень среднего профессионального образования;
- квалификацию;
- соответствующий нормативный срок обучения;
- график учебного процесса;
- сводные данные по бюджету времени;
- план учебного процесса (распределение учебных дисциплин по курсам и семестрам с указанием форм контроля и количества часов по видам занятий);
- виды производственных (профессиональных) практик;
- государственную итоговую аттестацию;
- перечень Кабинетов, учебных лабораторий; пояснение к учебному плану;

Учебный план включают в себя следующие циклы:

Общеобразовательный цикл

- Базовые дисциплины
- Профильные дисциплины

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Математический и общий естественнонаучный цикл

Профессиональный цикл

- Общепрофессиональный цикл
- Профессиональные модули включают:
- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
- МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ,яиц, творога, теста.
- МДК.02. Технология приготовления сырья и приготовления блюда гарниров из круп ,бобовых, макаронных изделий ,яиц, творога, теста.
- ПМ.03Приготовление супов и соусов.
- МДК,03.Технология приготовления супов и соусов.
- ПМ.04.Приготовление блюд из рыбы.
- МДК.04.Технология обработки сырья и приготовления блюд рыбы.
- ПМ.05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.
- ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- МДК.06.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- ПМ.07.Приготовление сладких блюд и напитков.
- МДК.07.Технология приготовления сладких блюд и напитков.
- ПМ.08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- МДК.08.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Организация учебного процесса.

Начало занятий планируется:

- на первом курсе в 2013-2014 учебном году с 2-го сентября;
- на втором курсе в 2014-2015 учебном году с 1-го сентября;
- на третьем курсе в 2015-2016 учебном году с 1-го сентября;

Нормы учебной нагрузки:

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы НПО в очной форме (в том числе в период реализации программы начального общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 36 академических часов в неделю;

Режим занятий:

- продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней;
- занятия организуются парами по 1 час. 30 мин. с перерывом 10-15 мин. на обед 30 мин.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общий объем каникулярного времени составляет 25 недель:

- на первом курсе 12 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика. Учебную практику планируется проводить, в учебно-производственных мастерских, лабораториях, и других вспомогательных объектах образовательного учреждения, а также в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением этими организациями.

Текущий (рубежный) контроль результатов освоения ОПОП планируется проводить по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных (рубежных) работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный (базовый) цикл основой профессиональной образовательной программы (ОПО формируется в соответствии с ФГОС СПО с максимальной нагрузкой - **2932 часа** из них **1956 часа** (включая лабораторные и практические занятия) отводится на обязательную аудиторную нагрузку и **976 часов** отводится на СРС. **1233 часа** отводится на изучение базовых дисциплин и **723 часа** на изучение профильных дисциплин из цикла ОДП. Нормативный срок обучения по общеобразовательного цикла профессии составляет **57 недель**, промежуточная аттестация составляет 3 недели и каникулы в соответствии с графиком учебного процесса. На общеобразовательный цикл отведено **1956 часа**, и общепрофессиональный цикл составляет – **256 часов**.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). На промежуточную аттестацию в форме экзаменов рекомендуется отводиться не более 2 недель в году, в последний год обучения – не более 1 недели. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются два экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее двух дней между ними на предэкзаменационные консультации.

Формы проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяются в соответствии с нормативной документацией: Постановление Госкомвуза РФ от 27.12.1995 г. № 10 «Об утверждении «Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации» и Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ГБОУ СПО «БРИТ»;

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Формой проведения государственной итоговой аттестации является защита письменной экзаменационной работы.

**4. Соответствие Рабочего учебного плана и Рабочей образовательной программы
(РУП и РОП)**

Таблица 1

№ п/п	Код, наименование профессии	Наименование дисциплины учебного плана	Объем в часах (всего)		Оценка РУП на соответствие РОП
			РОП	РУП	
1	2	3	4	5	6
1	26080701 Повар, кондитер	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	48	48	соответствует
2		Учебная практика.	36	36	
3		Производственная практика.	36	36	
4		ПМ02.Приготовлени е блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста.	56	56	соответствует
4		Учебная практика.	36	36	
5		Производственная практика.	72	72	
6		ПМ- 03.Приготовление супов и соусов	48	48	соответствует
7		Учебная практика	36	36	
8		Производственная практика	72	72	
9		ПМ- 04.Приготовление блюд из рыбы.	48	48	соответствует
10	Учебная практика	36	36		

11	Производственная практика	72	72	
12	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	66	66	соответствует
13	Учебная практика	36	36	
14	Производственная практика	72	72	
15	ПМ- 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	48	48	соответствует
16	Учебная практика	36	36	
17	Производственная практика	36	36	
18	ПМ- 07. Приготовление сладких блюд и напитков.	48	48	соответствует
19	Учебная практика	36	36	
20	Производственная практика	36	36	
21	ПМ- 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	90	90	соответствует
22	Учебная практика	36	36	
23	Производственная практика	72	72	

Вывод: Учебный план и организация учебного процесса в соответствии с ФГОС

5. Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии (ППКРС)

Практическое обучение по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Подготовка специалистов по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» осуществляется по образовательной программе, обеспечивающей реализацию ФГОС.

Профессиональная подготовка специалистов направлена на формирование у студента постоянной готовности к освоению новых знаний, приобретение многофункциональных умений, а так же обеспечение профессиональной мобильности и конкурентоспособности выпускника, отвечающего запросам современного и перспективного рынка труда. В соответствии с положением об «Учебно-методическом комплексе» по профессии создан УМК по каждой дисциплине учебного плана. Нормативное обеспечение деятельности мастера производственного обучения по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Основная Профессиональная образовательная программа включает в себя Требования к уровню подготовки выпускника, Учебный план, График учебного процесса, Программы учебных дисциплин, Программы ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и 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», ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков», ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и производственных практик и Программу итоговой государственной аттестации.

На основании рабочих программ преподавателями составлены календарно-тематические планы по дисциплинам, конкретизирующие изучаемый материал с разбивкой по темам и часам, с указанием форм и методов проведения занятий, перечня наглядных пособий, дидактического материала. Календарно-тематические планы обсуждаются на заседаниях предметно- цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Рабочий учебный план по профессии предусматривает следующие виды практики:

- Учебная практика (производственное обучение);
- Производственная практика;

На основании рабочего учебного плана преподавателями разработаны рабочие программы для всех видов практики, а так же методические указания и рекомендации.

Организация практики для студентов аттестуемой профессии осуществляется последовательно, следуя принципу её «преемственности». При этом задачи для каждой последующей практики определяются с учётом использования знаний и умений, полученных студентами во время прохождения предыдущих видов практики. Таким образом, на этапе квалификационной практики студенты способны применять полученные знания и умения в будущей профессиональной деятельности.

Базами прохождения практики являются столовые БРИТа, ЛВРЗ рестораны, кафе и закусочные города, ООО «Амта», «Бурятхлебпром», «Сибирь Хлеб», «Хлеб Улан-Удэ», ООО «Садко» и другие кондитерские предприятия города.

Распределение студентов по базам практики утверждается приказом директора техникума, на основании которого составляется график проверки баз практики и осуществляется контроль за его выполнением.

Перед началом практики для студентов организуется конференция, на которой разъясняется программа практики и порядок составления отчёта по её итогам. По всем видам практики студентами оформляются отчёты.

Государственная итоговая аттестация студентов специальности 260807.01 «Повар, кондитер» проводится в соответствии с требованиями ФГОС на основании «Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО «Бурятский республиканский индустриальный техникум». Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). 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 рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Для проведения итоговой государственной аттестации приказом директора утверждается состав Государственной аттестационной комиссии.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на основании «Положения о защите письменной экзаменационной работе». Содержание профессиональной образовательной программы техникума по аттестуемой профессии.

6. Характеристика содержания программ подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии (ППКРС)

7. Кадры

Сведения о квалификации кадров

Таблица 2

Квалификация кадров	2010-2011уч.г.		2011-2012/уч.г.		2012/13уч.г.		Текущий год	
	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%
Всего педагогов:								
- высшей квалификационной категории;	0	0	0	0	2	18	2	18
- первой квалификационной категории;	5	50	5	50	6	60	6	60
- второй квалификационной категории;	1	10	1	10	0	0	0	0
с высшим профессиональным образованием	10	100	10	100	11	100	11	100
со средним профессиональным образованием	0	0	0	0	0	0	0	0
Мастера производственного обучения:								
- с высшим профессиональным образованием	6	60	6	60	6	54,5	6	54,5
- со средним профессиональным образованием**	1	10	1	10	0	0	0	0
- с начальным профессиональным образованием	0	0	0	0	0	0	0	0
Повысили квалификацию	2	20	0	0	1	9,0	1	9,0

Профессиональный цикл

Таблица 3

Квалификация кадров	2010- 2011/уч.г.		2011- 2012уч.г.		2012/13уч.г.		Текущий год	
	че л.	%	че л.	%	чел.	%	чел.	%
Всего педагогов:								
- высшей квалификационной категории;	2	22,2	2	22,2	3	43,0	3	43,0
- первой квалификационной категории;	2	22,2	2	22,2	2	29,0	2	29,0
- второй квалификационной категории;	0	0	0	0	0	0	0	0
с высшим профессиональным образованием	8	100	8	100	7	100	7	100
со средним профессиональным образованием	1	11,1	1	11,1	0	0	0	0
Мастера производственного обучения:								
- с высшим профессиональным образованием	1	11	1	11	2	29,0	2	29,0
- со средним профессиональным образованием**	1	11	1	11	0	0	0	0
- с начальным профессиональным образованием	0	0	0	0	0	0	0	0
Повысили квалификацию	2	22	1	11	3	43	1	14,5

8. Материально-техническая база

Таблица 4

№ п/п	Виды помещений	Количество помещений	Площадь	Количество мест
1.	Кабинеты теоретического обучения:			
	- фактически имеется	3	187.5	25\75
	- необходимо по учебному плану	3	187.5	25\75

2	Учебные мастерские:			
	- фактически имеется	-	-	-
	- необходимо по учебному плану	-	-	-
3.	Учебные лаборатории:			
	- фактически имеется	2	72 (по договору с предприятием)	15\30
	- необходимо по учебному плану	3		
4.	Учебные полигоны (Учебные хозяйства)			
	- фактически имеется	2	(по договору с предприятием)	
	- необходимо по учебному плану	2		
5	Объекты физической культуры и спорта (указать какие)	Спортивный зал+открытый стадион+ место для стрельбы	254+ 340+46	
6	Актовый зал		101,4	
7	Библиотека, в т.ч. читальный зал		93	
8	Общежитие		—	
9	Помещения для работы медицинских работников		29	
10	Столовая (буфет)		195	
11	Иное (указать)			
12	Итого по учреждению			

Учебно-материальная база

Таблица 5

№ п/п	Виды помещений	Количество помещений	Площадь	Количество мест
1.	Кабинеты теоретического обучения:			
	- фактически имеется	Кабинет № 29	51м	30
	- необходимо по учебному плану			
2	Учебные мастерские:			
	- фактически имеется			

	- необходимо по учебному плану			
3.	Учебные лаборатории:			
	- фактически имеется	1	32м	10
	- необходимо по учебному плану			
4.	Учебные полигоны (Учебные хозяйства)			
	- фактически имеется			
	- необходимо по учебному плану			
5	Объекты физической культуры и спорта (указать какие)			
6	Актный зал			
7	Библиотека, в т.ч. читальный зал			
8	Общежитие			
9	Помещения для работы медицинских работников			
10	Столовая (буфет)			
11	Иное (указать)			
12	Итого по учреждению			

Материально-техническое оснащение лаборатории

Таблица 6

№ п/п	Наименование объекта	Площадь (кв. м.)	Перечень оборудования	Перечень недостающего оборудования и инструмента.
1	2	3	4	5
1.	Учебная лаборатория	32м	Электродуховка-2шт Холодильник- 1шт Столы кулинарные-4шт Стол учебный-	Холодильник, вытяжки-3шт, электронные весы-1шт,эл. Мясорубка- 1шт, эл. Печь- 3шт, блендер,

			<p>2шт. Стол учителя- 1шт миксер- 2шт,ручная мясорубка. Раковина для мойки посуды. Шкаф для посуды , инвентаря ,инструментов, приспособлений, Весы.</p>	<p>электрический чайник, фритюрница ,стол для теста, стол кулинарный ,кастрюли ,сковороды ,столовые наборы ложек и вилок, тарелок, ножей ,столовый и чайный сервизы ,кондитерские мешки, насадки ,выемки, формы для выпечки ,подставки для тортов, тестоделители силиконовые кисточки, коктейльные стаканы ,резиновые коврики, сушилки для посуды, полотенца и</p>
--	--	--	--	---

				спецодежда
--	--	--	--	------------

Материально-техническая база лаборатории на данный момент морально устарела. Электрические печи не соответствуют приготовлению блюд ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы», ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий».

Трудоустройство выпускников (по выпускам 3-х последних лет)

Таблица 7

№ п/п	Код, наименование профессии	Уч. год	Кол-во выпускников	Трудоустроено по договорам	Предоставлено право свободного трудоустройства	Призваны в РА	Поступил и на учебу		Не трудоустроено
							в вузы,	в ссузы	
		2010-2011г	-	-	-	-	-	-	-
		2011-2012г	15	2	4	2	2	3	2-декретный отпуск
		2012-2013г	8	2	2	-	1	1	2 . декретный отпуск
	Итого:		23	4	6	2	3	4	4

Информационно-техническое обеспечение

Таблица 8

№ п/п	Критерий	Значение
1.	Наличие локальной сети в учреждении (да/нет)	да
2.	Наличие доступа к сети Интернет (да/нет)	да
3.	Скорость доступа к сети Интернет	100Мб
4.	Количество компьютерных классов	2
5.	Количество компьютеров в учреждении	48
6.	Количество компьютеров, используемых в учебном процессе (размещенных в учебных кабинетах)	20
7.	Количество используемых в учебном процессе компьютеров с процессором не ниже Pentium-III или его аналога	48
8.	Количество используемых в учебном процессе компьютеров, обеспеченных доступом к сети Интернет	47
9.	Количество установленных фильтров контентной фильтрации, обеспечивающих исключение доступа обучающихся образовательных учреждений к ресурсам сети Интернет, содержащим информацию, не совместимую с задачами образования и воспитания.	48
10.	Наличие Администратора точки доступа к сети Интернет, обеспечивающего выход в сеть Интернет сотрудников и обучающихся (наличие сервера) (да/нет)	да
11.	Оснащенность компьютеров лицензионным программным обеспечением (в %)	100
12.	Количество единиц множительной техники	7
13.	Мультимедийный проектор (количество единиц)	2
14.	Интерактивная доска (количество единиц)	1
15.	Иное (указать)	-

9. Состояние библиотечного фонда

Основными источниками учебной информации для студентов являются библиотека и читальный зал техникума, фонд которых постоянно пополняется.

Только за последние три года библиотечный фонд техникума пополнился следующей учебной литературой:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария :учебник для нач. проф.образования.Н.А.Анфимова. -5-е изд.,-М.; Издательский центр «Академия, 2010.
- 2.Г.Г.Дубцов-Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ .учреждений сред. Проф .образования-М.: Издательский центр «Академия», 2010.
3. В.П. Золин- Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач .проф. образования-8 изд.,- М.; Издательский центр « Академия», 2009.
- 4 .В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.:учебное пособие для нач.проф.образования-4-е изд –М.; Издательский центр «Академия».2007.
5. Л.Е. Голунова .Сборник рецептов и кулинарных изделий .-Сиб.; Профессия, 2001.
6. А.И. Здобнова .Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.; Издательство «Арий»,2006.
7. А.В. Румянцев. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий .Нормативная документация для предприятий общественного питания:Учебно –методическое пособие- 3-е издание. М.; Издательство «Дело и сервис».
8. Е.П.Шалагинова. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности: Практикум.;-Академкнига.Учебник,2006.
9. Л.Л. Татарская. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб .пособие для нач.проф. образования.-7-е изд., М,: Издательский центр «Академия»,2011.
10. Т.И. Перетятко. Мучные кондитерские изделия .Сырье, технология, рецепты: Учебное пособие.2-е изд, допол.Ростов :на Д ону Феникс.2005.
10. А.С.Ратушный. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИ общественного питания .
11. Г.В.Ткачева. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера. Учебное пособие .Академкнига.Учебник.2005.
12. Н.Г.Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. Образования -9-е изд .-М. ;Издательский центр «Академия»,2010.
13. Н.А.Анфимова. Л.Л. Татарская .Кулинария: повар, .кондитер .Профтех. образование 2000.

14. С.Н.Белоусова .Организация производства на предприятии общественного питания.Феникс.2000.
15. Д.Х. Фатыхов .Охрана труда в общественном питании, в торговле ,пищевых производствах в малом бизнесе и быту.Академия.1999.
16. Л.Н.Сопина. Пособие для повара.ААкадемия.1998.
- 17.А.М. Мартинчик. А.А.Королев. Физиология питания, санитария и гигиена. Высшая школа.2000.
17. Н.Т. Улийский. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания.Феникс.2000.
18. М.В .Уласевич. Технология приготовления пищи. Высшая школа.2000.
19. Т.А. Григорьева. Как красиво накрыть стол. АСТ-прес.1996.
20. В.И. Перепятко .Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания.Феникс.2005.
21. Г.А. Светлая. Печем к празднику. Феникс 2006.
22. В.А. Барановский. Повар .Современная школа. 2006.
23. И.П.Кучер. В.И. Шкуратова. Технология приготовления коктейлей и напитков. Академия. 2005.
24. А.П.Маркова .Закуски к празднику.Феникс.2004.
25. Г.В. Свадебный стол. Феникс. 2006.
26. С.,И. Барановский. Официант-бармен .Современная школа.2006.
27. Н.И. Дубровская. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь в 2-х частях. .Академия.2010.
28. И.И.Потапова .Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. Академия.2010.
29. Т.А. Качурина. Кулинария .Рабочая тетрадь. Академия.2010.
30. Т.А. Качурина. Основы физиологии питания ,санитарии и гигиены Рабочая тетрадь. Академия.2009.
31. Н.С, Никифорова. С.А.Прокофьева. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь .Академия.2009.

Источники учебной информации отвечают современным требованиям. Специальность код 260807.01 «Повар, кондитер» обеспечена необходимой учебной литературой, по содержанию соответствующей перечню дисциплин рабочего учебного плана: учебниками, учебно-методическими, методическими.

В качестве дополнительного источника учебной информации в библиотеке техникума для студентов и преподавателей имеется доступ в сеть Интернет.

10. Структура подготовки рабочих кадров

Сведения о контингент профессии Повар, кондитер (за 3 года)

Таблица 10

№ п/п	Наименование профессии с указанием кода	Наименование интегрируемых профессий с указанием кода	Срок обучения		Количество студентов по курсам									
			Нормативный	Фактический	1		2		3		4		Всего	
					групп	обучающихся	групп	обучающихся	групп	обучающихся	групп	обучающихся	групп	обучающихся
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2011-2012 учебный год														
10	260807.01 Повар, кондитер		2г.5 мес.	2г.5 мес.	1	20	1	16	1	19			3	55
		2012-2013 учебный год												
			2г.5 мес.	2г.5 мес.	1	27	1	20	1	13			3	60
		2013-2014 учебный год												
		2г.5 мес.	2г.5 мес.	1	22	1	28	1	13			3	63	
	Итого:				3	69	3	64	3	44			9	178

**11. Сведения о выпускниках образовательного учреждения
(за 3 года)**

Таблица 11

Общее количество			20	12	3	5	1		60%
2011	2014	260807.01 Повар, кондитер	20	12	3	5	1		60
Всего:			223	150	76	20	3		67,2%

12. Итоговые данные контроля знаний по результатам контрольных срезов

Таблица 12

Профессия		Курс	Предмет	Конт ин- гент обуч ющи хся	При самообследовании в 2013-2014 учебном _____ году									
Код	Наиме- нование				количес тво опрош. обучаю щихся	отл.		хор.		удовл.		неуд.		
						абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	аб с.
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
260807.0 1	Повар, кондите р	III	Приготовлен ие блюд из мяса и домашней птицы.	12	12	100	5	41,6	4	33,3	3	25		
			Приготовлен ие и оформление холодных блюд и закусок.	12	12	100	4	33,3	4	33,3	4	33,3		

			Приготовлен ие сладких блюд и напитков.	12	12	100	2	17	5	41,6	5	41,6		
			Приготовлен ие хлебобулочн ых мучных и кондитерски х изделий.	12	12	100			8	66,6	4	33,3		
Итого:				12	12	100 %	11	92%	21	175%	16	133 %		

Результаты итоговой аттестации выпускников

Таблица 13

№	Код, наимен ование / профес сии	Предметы	Всего выпус книко в	Учебные годы											
				2010-2011 Уч.год				2011-2012Уч.год 93гр				2012-2013Уч.год ПК-3			
				от л. аб с./ %)	хор. (абс./ %)	уд ов. ...(аб с./ %)	неуд. ...(аб с./ %)	отл. (абс./ %)	хор. (абс./ %)	уд. дов. (абс./ %)	неуд.. (абс./ %)	отл. (абс./ %)	хор. (абс./ %)	удов. (абс./ %)	неуд. (абс./ %)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1		Кулинария	27					3 16%	13 68, 4%	3 16, %		3 37, 5%	5 62, 5		-
2		Технология приготовлени я мучных и кондитерских изделий	27					3 16%	12 63 %	4 21 %			8 10 %		-

3	26080701	Основы калькуляции и учета	27					5 26%	9 47 %	5 26 %		2 25 %	5 62, 5%	1 12, 5%	-	
4		Специальное рисование	27					10 53%	7 37 %	2 10 %		1 12, 5%	6 75, 5%	1 12, 5%	-	
5		Организация производства	27					5 26%	12 63 %	2 10 %		2 25 %	6 75, 5%	0		
6		Оборудовани е предприятий общественног о питания	27					2 10	7 37	10 53		2 25 %	4 50 %	2 25 %		
7		Товароведени е пищевых продуктов	27					2 10%	8 42 %	9 42 %		2 25 %	5 62 %	1 12, 5%		
8		Основы физиологии и питания	27					2. 10%	12 63 %	526 %		-	4 50 %	4 50 %		
9		Деловая культура	27					7 37%	53 %	10 %		3 37, 5%	5 62, 5%	0		
10		Производстве нная практика	27					5 26%	12 63 %	2 10 %		4 50 %	4 50 %			
11		Экономика	27					5 26%	8 42 %	6 32 %		3 37, 5%	2 25 %	3 37, 5%		
12		Физическая культура	27					6 32%	11 58, 55	2, 10 %		6 75, 5%	2 25 %			
			Итого:	27				19				8				

13. Результаты защиты письменной экзаменационной работы

Таблица 14

п/п	Код, наименование профессии	Предметы	Всего выпускников	Учебные годы (указать 3 года, предшествующих аккредитационной экспертизе)											
				Уч.год 2010-2011				Уч.год 2011-2012				Уч.год 2012-2013			
				тл. абс. с./%	хор. р. абс. с./%	уд. ов. абс. с./%	неуд. абс. с./%	отл. (абс. /%)	хор. (абс. с./%)	уд. дов. абс. /%	неуд. (абс. /%)	отл. л. абс. с./%	хор. р. абс. с./%	удов. . абс./%	неуд. н е у д. (а б с. / %)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.	260807.01		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2.	260807.01	Кулинария	15					7 47%	8 53%	-					
		Кондитерское производство	15					7 47%	8- 53%						
3.	260807.01	Кондитерское	8									7 86	1 13		

		производство.										%	%		
												5	3		
												36	37		
												%	%		
Итого:		38					14	16				12	4		
							47	53				61	30		
							%	%				%	%		

14. Результаты выполнения выпускной квалификационной работы

Таблица 15

Код, наименование профессии	Учебный год	Кол-во выпускников	Получили разряды					
			Установочный		Повышенный		Пониженный	
			Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
26080701	2012-2013	8	6	75	5	62,5	5	62,5
	2011-2012	15	16	106%	14	93,3	-	-
	2010-2011	-	-	-	-	-	-	-
	Итого:	23	22	95,6	19	82,6%	5	22%

Таким образом, выпускники техникума пользуются спросом на рынке трудовых ресурсов.

Одни остаются работать после практики на этих же предприятиях, многие устраиваются самостоятельно и обязательно на предприятия общественного питания. Юноши, которым исполнилось 18 лет, призываются в ряды Российской армии и служат там поварами. Студенты, успешно окончившие техникум, поступают на учебу в высшие учебные (ВСГУТУ, БГУ) и в техникумы (МТТ, БРИТ). Выпускники получают 3-4 разряд, что соответствует качественной подготовки рабочих.

15. Выводы и предложения

По результатам самообследования с учетом высказанных рекомендаций комиссия пришла к следующим выводам:

1. Содержание профессиональных программ соответствует требованиям ФГОС по представленной к аттестации профессии.

2. Качество подготовки специалистов соответствует ФГОС уровню подготовки выпускников.

3. Условия реализации образовательного процесса достаточны для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по заявленным уровням.

4. Кадровый состав, обеспечивающий подготовку специалистов в соответствии с ФГОС, соответствует необходимым требованиям для подготовки высококвалифицированных специалистов.

5. Материально-техническое обеспечение позволяет вести подготовку квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с требованиями ГОС СПО.

В целях дальнейшего совершенствования образовательного процесса и повышения качества подготовки выпускников комиссия рекомендует:

1. Продолжить дальнейшее совершенствование учебно-материальной базы.

2. Завершить создание и внедрить в работу систему автоматизированного документооборота во всех структурных подразделениях и в техникуме в целом.

3. Продолжить работу по созданию информационных методических материалов для студентов, особенно для самостоятельных работ.

4. Разработать и внедрить комплексную программу информатизации учебного заведения.

5. Увеличить площадь лаборатории ($S = 40\text{м}^2$);

6. Приобрести современное оборудование, инструменты, приспособления для проведения лабораторных, практических работ для проведения учебных практик (производственное обучение);

7. Повышение квалификации и прохождение стажировки преподавателей и студенты;

8. Расширить библиотечный фонд в соответствии с ФГОС СПО «Повар, кондитер».

Таким образом, аттестуемая профессия 260807.01 «Повар, кондитер» по мнению комиссии по самообследованию готова к проведению внешней экспертизе

Характеристика учебных программ подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии (ПКРС) и их учебно-методическое обеспечение

Таблица 16

	Наименование дисциплины	Наименование учебной программы	Вид учебной программы (типовая, скорректированная, авторская, экспериментальная)	Кем утверждена и рекомендована	Наличие учебных пособий (количество экз./на чел.) при нормативе 0,5 экз./ 1 чел.	Собственные методические разработки, изданные в образовательном учреждении	Собственные методические разработки, изданные в образовательном учреждении и рекомендованные методическими службами региона к использованию в практической работе

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.	Приготовление блюд из овощей и грибов.	Типовая	БРИТ	16	1. Тестовые задания по ПМ 2. Методические разработки по урокам МДК 01.01 3. Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ	
2	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Типовая	БРИТ	16	1. Тестовые занятия по ПМ 02 2. Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ.	
3	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	Приготовление супов и соусов	Типовая.	БРИТ	16	1. Тестовые задания по ПМ 03 2. Методическая разработка по теме «Борщ»	

4	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из рыбы	Типовая	Брит	16	1. Тестовые задания по ПМ04 2. Методическая разработка «Рыба жаренная»	
5	ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Типовая	БРИТ	16	1. Тестовые задания 2. Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ.	
6	ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Типовая	БРИТ	16	1. Тестовые задания по ПМ 6. 2. Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ	
7	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.	Приготовление сладких блюд и напитков.	Типовая	БРИТ	16	1. Тестовые задания по ПМ 07 2. Рабочая тетрадь «Кулинария»	

8	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Типовая	БРИТ	16	1. Тестовые задания 2. Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ	
---	---	---	---------	------	----	---	--

Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии (ППКРС) соответствует требованиям ФГОС, учебные дисциплины реализуются в соответствии с учебным планом. Кабинеты и лаборатории оснащены в соответствии ФГОС.

По результатам самообследования с учетом высказанных рекомендаций комиссия пришла к следующим выводам:

1. Содержание профессиональных программ соответствует требованиям ФГОС по представленной к аттестации профессии.

2. Качество подготовки специалистов соответствует ФГОС уровню подготовки выпускников.

3. Условия реализации образовательного процесса достаточны для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по заявленным уровням.

4. Кадровый состав, обеспечивающий подготовку специалистов в соответствии с ФГОС, соответствует необходимым требованиям для подготовки высококвалифицированных специалистов.

5. Материально-техническое обеспечение позволяет вести подготовку квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с требованиями ГОС СПО.

В целях дальнейшего совершенствования образовательного процесса и повышения качества подготовки выпускников комиссия рекомендует:

1. Продолжить дальнейшее совершенствование учебно-материальной базы.

2. Завершить создание и внедрить в работу систему автоматизированного документооборота во всех структурных подразделениях и в техникуме в целом.

3. Продолжить работу по созданию информационных методических материалов для студентов, особенно для самостоятельных работ.

4. Разработать и внедрить комплексную программу информатизации учебного заведения.

5. Увеличить площадь лаборатории ($S = 40\text{м}^2$);

6. Приобрести современное оборудование, инструменты, приспособления для проведения лабораторных, практических работ для проведения учебных практик (производственное обучение);

7. Повышение квалификации и прохождение стажировки преподавателей и студенты;

8. Расширить библиотечный фонд в соответствии с ФГОС СПО «Повар, кондитер».

Таким образом, аттестуемая профессия 260807.01 «Повар, кондитер» по мнению комиссии по самообследованию готова к проведению внешней экспертизе

Состав комиссии специальности 260807.01 Повар, кондитер приказ № 306, от 05.09.2013г. «О подготовке к государственной аккредитации»

Председатель комиссии: Усова И.В. - Председатель предметно-цикловой комиссии социально-экономических дисциплин;

- Истомина Д. А. - зав. учебной частью отделения

Энергоснабжения _____

- Шатаева С.С. - методист отделения Энергоснабжения _____

- Бурхинова А.В. – методист отделения металлообработки _____

- Чойропов Б.Б. - преподаватель, специальных

дисциплин _____

- Стяжкина О.В. - преподаватель, специальных

дисциплин _____

- Доржиева Д.Д. – зав. заочным отделением _____

- Кучевская О.П. - преподаватель, специальных дисциплин _____

Зам. директора по учебной работе

Е.Н. Трифонова _____

4. Заключительные положения

- 4.1. Все спорные вопросы по настоящему договору решаются путём переговоров
- 4.2. Договор вступает в силу с момента подписания обеими сторонами и действует до окончания практики.
- 4.2. Договор составляется в двух экземплярах, один из которых хранится в учебном заведении, другой – в организации.

5. Юридические адреса сторон

ГБОУ СПО «БРИТ»
670034, г. Улан-Удэ,
ул. Гагарина, 28 А
УФК по Республике Бурятия
(ГБОУ СПО БРИТ)
л/с 03022003320
ИНН 0326481349
КПП 032601001
р/с 40201810700000000003
ГРКЦ НБ Респ. Бурятия
Банка России г. Улан-Удэ
БИК 048142001
Тел.: 44-05-37; 26-69-88

Организация

*Слооз, РБ, г. Улан-Удэ,
ул. Баяршина, д.5*


А.Е. Белоусов




С.Ю. Гмур

