Министерство образования и науки РСО - Алания
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ардонский аграрно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО ААТК
_____ А.Л. Моуравов
от «10» октября 2014 г.

ОТЧЕТ
о самообследовании основной профессиональной образовательной программы по профессии
19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Ардон 2014

Содержание

стр.

1. Общие сведения о специальности. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности 3
2. Структура подготовки кадров по основной профессиональной образовательной программе 3
3. Качество подготовки 8
4. Информационное и техническое обеспечение образовательного процесса 18
5. Педагогические кадры 21
6. Учебно-методическая, научно-исследовательская деятельность 23
7. Материально-техническая база 26
8. Заключения и выводы 27

1. Общие сведения о специальности

Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности

Подготовка рабочих кадров по основной профессиональной образовательной программе (ОПОП) по профессии Повар, кондитер ведется в ГБОУ СПО «Ардонский аграрно-технологический колледж» с 1979 года. С 2010 года обучение ведется по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер по новым Федеральным государственным образовательным стандартам, утвержденным приказом Министерства образования Российской Федерации от 16 апреля № 373 2010 г «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

Выпускающим методическим объединением является методическое объединение поваров.

Год основания методического объединения 1981, председатель Паращенко Т.А.

Свою деятельность по подготовке рабочих кадров по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер осуществляется на основании Закона РФ “Об образовании”, Устава, рабочего учебного плана и программ учебных дисциплин и профессиональных модулей утвержденных директором колледжа, государственного плана набора, приказов Министерства образования и науки РФ, приказов Министерства образования и науки РСО - Алания, приказов директора ОУ и решений Совета колледжа.

2. Структура подготовки кадров по основной профессиональной образовательной программе

Подготовка рабочих кадров по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер осуществляется по очной форме обучения с присвоением квалификации Повар, кондитер 3-4 разрядов. Нормативный срок освоения на базе основного общего образования – 2 г. 5 мес.

Контингент обучающихся по ОПОП в 2013/2014 уч. г. по:

- очной форме обучения –60 чел.,

Количество зачисленных на 1 курс в текущем учебном году по:

- очной форме обучения - 26 чел.

Объем еженедельной аудиторной нагрузки по очной форме обучения (в часах)- 36 час.

Содержание подготовки рабочих кадров оценивается на основе анализа соответствия основных профессиональных образовательных программ требованиям ФГОС. Основная составляющая качества образования – это качество основной образовательной программы, которая представляет собой, комплект нормативных документов, определяющих цели, содержание и методы реализации процесса обучения и воспитания.

Рабочие программы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (ФГОС НПО) по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер с учетом базисного учебного плана.

Разработаны учебно-методические комплексы (УМК) дисциплин, включенных в учебный план.

В УМК дисциплины входят:

- рабочая программа дисциплины;
- методические рекомендации преподавателю;
- методические указания обучающимся;
- контрольно-оценочные материалы;
- комплекты учебников, учебных пособий;
- карта обеспеченности обучающихся учебной методической литературой.

На основании программ преподавателями разработаны перспективно-тематические планы, конкретизирующие изучаемый материал с разбивкой по темам, часам и самостоятельной работы обучающихся.

Структура и содержание рабочего учебного плана по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер отвечают требованиям к обязательному

минимуму содержания основной образовательной программы подготовки федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание образовательной программы включает циклы дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП.05 Безопасность жизнедеятельности, ОП.06 Национальная кухня, профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, 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. ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, согласно учебным планам и требованиям Федерального образовательного государственного стандарта по профессии.

Контингент обучающихся по профессии

Форма обучения	2009/2010 уч.г.	2010/2011 уч.г.	2011/2012 уч.г.	2012/2013 уч.г.	2013/2014 уч.г.
на начало	28	22	16	17	17
на конец	34	12	17	20	16

Контингент обучающихся по курсам на момент самообследования

Форма обучения	1 курс	2 курс	3 курс
очная	17	31	16

Обязательное число аудиторных занятий по профессии в группе № 35

на 1 курсе – 10 часов в неделю

на 2 курсе – 12 часов в неделю

на 3 курсе - 26 часов в неделю

Обязательное число аудиторных занятий по профессии в группе № 35

на 1 курсе – 10 часов в неделю

на 2 курсе – 12 часов в неделю

на 3 курсе - 26 часов в неделю

Обязательное число аудиторных занятий по профессии в группе № 25

на 1 курсе – 0 часов в неделю

на 2 курсе – 12 часов в неделю

на 3 курсе - 17 часов в неделю

Расписание учебных занятий составлено с учетом максимальной эффективности организации труда обучающихся и преподавателей с учетом материального обеспечения аудиторий и лабораторий, содержательной части дисциплин, используемых технологий обучения.

Максимальный объем недельной нагрузки обучающихся не превышает 54 часов в неделю. Количество экзаменов за период обучения - 9, дифференцированных зачетов и зачетов – 24, что соответствует требуемым нормам по годам обучения.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается в соответствии с современным состоянием развития новых технологий приготовления пищи и направлена на разработку новых направлений развития отрасли.

Темы письменных экзаменационных работ по предмету «Кулинария»

1. Дрожжевое тесто и изделия из него.
2. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
3. Бисквитное тесто и изделия из него
4. Заварное тесто и изделия из него.
5. Песочное тесто и изделия из него
6. Слоеное тесто и изделия из него
7. Супы.
8. Жареное мясо крупным куском.

9. Жареное мясо мелким куском.
10. Блюда из рыбы.
11. Блюда из птицы.
12. Блюда из натурально – рубленой массы.
13. Блюда из котлетной массы.
14. Холодные блюда и закуски.
15. Сладкие блюда.
16. Блюда из яиц и творога.
17. Напитки.
18. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.

Перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер для выпуска 2014

1. Блюда из овощей и грибов.
2. Блюда из яиц и творога.
3. Супы.
4. Блюда из рыбы
5. Блюда из птицы.
6. Блюда из жареного мяса мелким куском.
7. Сладкие блюда.
8. Напитки.
9. Изделия из бисквитного теста.
10. Песочное тесто и изделия из него.
11. Блюдо из мяса порционными кусками.
12. Холодные блюда и закуски.
13. Дрожжевое тесто и изделия из него
14. Салаты из свежих овощей.
15. Слоеное тесто и изделия из него.
16. Заварное тесто и изделия из него.

Контроль учебных занятий осуществляется со стороны заведующего отделением, заместителя директора по УПР, заместителя директора по УР.

Структура обучения по каждой дисциплине состоит из аудиторной нагрузки и самостоятельной работы обучающегося. Распределение времени между видами учебной нагрузки осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС.

Аудиторная работа реализуется в виде уроков, лабораторных или практических занятий, консультаций. В соответствии с теорией и методикой профессионального образования средней профессиональной школы предусмотрены и реализуются такие формы, как лекция-урок с фронтальным и индивидуальным опросом обучающихся, лекция-экскурсия в условиях производства, уроки с использованием видеоматериалов, письменные контрольные работы, диктанты, и т.д.

Контроль качества освоения материала по каждой дисциплине предусматривает:

- оценку текущей успеваемости с заполнением журнала теоретического и производственного обучения;
- промежуточную аттестацию в виде зачета, дифференцированного зачета или экзамена.

Самостоятельная работа обучающихся реализована в виде:

- проработки конспектов учебных занятий,
- изучения материала учебников,
- подготовки к лабораторным и практическим работам,
- изучения материалов для составления рефератов по теме,
- выполнения домашних контрольных работ,

Для контроля знаний обучающихся разработаны тесты, которые охватывают знание всего курса по дисциплинам и МДК.

По циклу ОПОП запланированы реферативные работы.

Примеры перечня дисциплин, отражающих специализацию методического объединения, по которым предусмотрены реферативные работы:

Учебная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

Темы рефератов:

1. Химический состав продовольственных товаров;
2. Модные диеты;
3. Вегетарианство;
4. Раздельное питание;
5. Организация питания в учебных заведениях;
6. Пищевые добавки;
7. Питание современного человека;
8. Функциональное питание;
9. Физиология процесса пищеварения;
10. Требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов;
11. Концепция рационального питания;
12. Санитарные требования к устройству, отделке и содержанию производственных помещений;

Учебная дисциплина « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Темы рефератов:

1. Значение процесса гниения в конверсии пищевых продуктов;
2. Использование комбинированного действия на микроорганизмы факторов различной природы с целью улучшения качества и сокращения потерь пищевых продуктов;
3. Значение выявления санитарно-показательных микроорганизмов на пищевых продуктах и контактирующих с ними объектах;
4. Знакомство с законом РФ: Об охране окружающей среды». Гигиена воды, гигиена почвы. Гигиена воздуха;

5. Гигиенические требования к торговым предприятиям. Знакомство с нормативной документацией;
6. Пищевые заболевания и отравления немикробной природы;
7. Формирование качества и полезных свойств пищевых продуктов.
8. Пищевые заболевания, вызываемые микроорганизмами.
9. Характеристика основных групп бактерий, имеющих значение для товароведной практики.
10. Характеристика важнейших представителей отдельных классов грибов, вызывающих порчу с\х сырья, пищевых продуктов и заболеваний людей.
11. Питательные среды. Элективные и чистые культуры.
12. Биосинтетические возможности микроорганизмов и их практическое использование.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Темы рефератов:

1. Характеристика рабочего места;
2. Оценка опасных и вредных производственных факторов;
3. Оценка психофизиологических факторов;
4. Определение категории тяжести работы на рабочем месте;
5. Защита от воздействия неблагоприятных производственных факторов;
6. Организация работы кондитерского цеха;
7. Общие правила эксплуатации машин.
8. Требования безопасности труда;
9. Оценка санитарно-гигиенических факторов

3. Качество подготовки

Обучение по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер была открыта в 1979 году по согласованию с администрацией города Ардон и общепитом в связи с востребованностью рабочих кадров данной профессии на всех предприятиях общественного питания города.

Введение профессии Повар, кондитер было продиктовано потребностью работодателей города Ардон и районов республики.

Одной из основных задач в структуре подготовки рабочих кадров является набор обучающихся. В связи с тем, что демографический спад приходится на последние годы, число абитуриентов существенно снизилось. В текущем учебном году есть значительный рост поступивших на обучение по данной профессии. По информации из школ динамика желающих поступить на следующий учебный год положительная.

Для организации приёма приказом директора создаётся приёмная комиссия. Контрольные цифры приёма на бюджетной основе ежегодно устанавливаются и утверждаются Министерством образования и науки РСО – Алания.

Прием в колледж осуществляется на базе основного общего образования.

Колледж формирует свой контингент в основном из числа учащихся общеобразовательных школ г. Ардон, Ардонского, Алагирского, Дигорского и других районов РСО – Алания. В соответствии с планом профориентационной работы преподаватели и мастера производственного обучения по закрепленным школам проводят встречи с администрацией, учащимися и их родителями, присутствуют на специальных собраниях по профориентации.

Кроме того, колледжем представляются рекламные стенды, буклеты и информационные листы в помощь абитуриентам и их родителям. Отправляются письма всем выпускникам школ г.Ардон, Ардонского, Алагирского, Дигорского районов РСО – Алания, содержащие перечень профессий и специальностей и правила приема обучающихся на новый учебный год.

Колледж имеет свой сайт в Интернете (См. www.ardoncollege.ru), на котором размещена и постоянно обновляется информация для обучающихся, потенциальных абитуриентов и жителей районов РСО – Алания. Регулярно

проводятся «Дни открытых дверей». Особенно эффективна связь администрации и преподавателей колледжа с руководством предприятий, где обучающиеся проходят практику.

По профессии постоянно проводится контроль знаний и умений обучающихся в виде текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся, итогового контроля.

Промежуточная аттестация – проводится в форме зачета, дифференцированного зачета или экзамена (устно, письменно, в виде тестового опроса, с целью оценить работу обучающегося за курс (семестр), уровень полученных знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач).

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации определяются в соответствии с учебными планами и рабочими программами по дисциплинам (на основе Федерального государственного образовательного стандарта и рабочих программ по профессии).

Мониторинг учебного процесса позволяет обеспечить контроль за выполнением требований ФГОС.

Результаты успеваемости

2011-2012 уч.год

	1 семестр			2 семестр		
Группа	**312**	**218**	**15Т**	**312**	**218**	**15Т**
Контингент обучающихся	19	20	16	19	20	16
На «4» и «5»	6	3	3	6	3	3
Неуспевающие и неаттестованные	-	-	1			2

2012-2013уч.год

	1 семестр			2 семестр		
Группа	**318М**	**25Т**	**15А**	**318М**	**25Т**	**15А**
Контингент обучающихся	20	17	-	-	17	-
На «4» и «5»	3	4-	-	-	4	-
Неуспевающие и неаттестованные		1	-	-	1	-

2013-2014 уч.год

	1 семестр			2 семестр		
Группа	**35Т**	**25А**	**15Д**	**35С**	**25А**	**15Д**
Контингент обучающихся	16	18	29	-	19	-
На «4» и «5»	5	5	5	-	6	-
Неуспевающие и неаттестованные	3	-	-	-	-	-

В рамках процедуры самообследования профессии были проведены тесты и письменные работы по изучаемым дисциплинам. Вопросы, включенные в работы, охватывают все изученные темы дисциплин. По сложности задания рассчитаны на обучающихся со средним уровнем способностей.

Итоговые данные контроля знаний по циклам дисциплин

при самообследовании профессии в группе № 25 (2 курс, группа № 25)

Циклы	Контингент студентов	Количество студентов прошедших контроль	%	Отлично		Хорошо		Удов-но		Неуд-но		Средний балл
				абс	%	абс	%	абс	%	абс	%	
ОД	19	86	100	13	15	24	28	43	50	6	7	3
ОПД	19	73	100	15	21	32	44	25	34	-	-	3,9
СД	19	70	100	17	24	24	34	29	41	-	-	3,8

Процент обучающихся, имеющих отметки «4» и «5» по всем циклам – 26%.

В январе 2014 года произведён первый выпуск студентов, обучавшихся по новым ФГОС по специальности 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер.

	Контингент обучающихся	Количество обучающихся, прошедших контроль	Отлично	Хорошо	Удов-но	Неуд-но	Средний балл
ГИА	16	13	5	5	3	-	4,2

Три обучающихся не допущены к ГИА.

Неотъемлемой частью образовательного процесса является практика. Все виды практик соответствуют требованиям ФГОС. Для каждого вида практики разработаны программы, состоящие из плана прохождения практики, характеристики производственных процессов, в которых участвуют обучающиеся, квалификационных характеристик, приобретаемых на практике, содержание отчетов и порядок их защиты.

Заключены договора с базами практик. Руководителями практик от образовательного учреждения назначаются приказом директора колледжа, преподаватели, руководящие письменными экзаменационными работами.

Руководители практик выдают обучающимся выпускные практические квалификационные задания.

При сдаче отчета по практике, составленного в соответствии с программой практики, обучающийся представляет отзыв руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики.

Обучающиеся, после изучения каждого профессионального модуля, проходят практику на предприятиях общественного питания, где в основном обеспечиваются рабочими местами.

В соответствии с Законом РФ «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе начального профессионального образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования является обязательной.

Председатель аттестационной комиссии назначается приказом Министерства образования РСО - Алания.

В состав членов выпускной аттестационной комиссии включаются представители работодателей.

Необходимые экзаменационные материалы для итоговой аттестации: заключение о выполнении квалификационной практической работы, протокол выдачи заданий письменных экзаменационных работ, материалы справочного характера.

По новым ФГОС предусмотрен по завершению изучения профессионального модуля экзамен по междисциплинарному курсу и экзамен квалификационный.

Необходимые экзаменационные материалы для проведения экзамена по междисциплинарному курсу содержат: экзаменационные билеты, материалы справочного характера.

Пример.

Перечень заданий экзамена квалификационного по модулю

ПМ.02.01 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.Приготовление манной каши.

2.Расчет количества продуктов для приготовления блюд из круп.

3. Расчет количества жидкости и соли, необходимого для приготовления каш различной консистенции.

4. Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.

5. Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.

6. Расчет количества сырья для приготовления определенного количества порций.

7. Приготовление сладкой творожной массы.

8. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога.

9. Приготовление блюд из яиц.

10. Подготовк**а** рабочего места для приготовления фарша с яйцом и рисом.

11. Замешивание дрожжевого теста безопарным способом для оладий и пончиков.

Для проведения устной итоговой аттестации по МДК.02.01.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста предлагаются следующие билеты.

Экзаменационные билеты

Билет № 1

1.Значение блюд из круп в питании.

2.Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши.

Билет № 2

1.Основные правила варки каш.

2.Технологический процесс приготовления каши манной и правила подачи.

Билет № 3

1.Способы варки макаронных изделий на гарнир.

2.Технологический процесс приготовления каши рисовой и правила подачи.

Билет № 4

1.Правила варки бобовых.

2.Технологический процесс приготовления макаронника.

Билет № 5

1.Требования к качеству блюд из круп.

2.Технологический процесс приготовления запеканки рисовой.

Билет № 6

1.Значение в питании блюд из творога.

2.Технологический процесс приготовления крупеника гречневого.

Билет № 7

1.Значение в питании блюд из яиц.

2.Технологический процесс приготовления вареников с творогом.

Билет № 8

1.Требования к качеству блюд из яиц.

2.Технологический процесс приготовления вареников ленивых.

Билет № 9

1.Технология приготовления фасоли в томатном соусе.

2.Требования к качеству блюд из творога.

Билет № 10

1.Технологический процесс приготовления яичницы глазуньи.

2.Подготовка сырья для приготовления теста.

Билет № 11

1.Значение в питании изделий из теста.

2.Технология приготовления холодных блюд из творога.

Билет № 12

1.Технология приготовления теста для вареников, пельменей.

2.Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Билет № 13

1.Виды блюд из отварных яиц.

2.Требования к качеству к вязким и жидким кашам.

Билет № 14

1.Технология приготовления сырников и их подача.

2.Технологический процесс приготовления клецки манные.

Билет № 15

1.Технология приготовления пудинга из творога.

2.Технология приготовления омлета фаршированного.

Билет № 16

1.Технология приготовления яиц, запеченных под молочным соусом.

2.Технология приготовления пудинга из творога.

Результаты проверки сформированности профессиональных компетенций

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров сахаров, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК3. Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий. ПК4. Готовить и оформлять блюда из	Организация рабочего места.	Да Нет
	Соблюдение безопасных условий труда.	Да Нет
	Выбор производственного инвентаря, технологического оборудования.	Да Нет
	Правильность действий по приготовлению блюд и гарниров из круп, риса бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, блюда из теста.	Да Нет
	Правильность действий по оформлению и подаче.	Да Нет

яиц и творога. ПК5. Готовить и оформлять простые блюда из теста.	Соблюдение технологической последовательности выполнения работы.	Да Нет

Критерии оценки:

Балл « 5»

Знание и понимание всего программного материала во всех деталях. Самостоятельное, уверенное и правильное применение полученных знаний к разрешению практических задач.

Балл «4»

Значение и понимание всего программного материала. Правильное и без особых затруднений применение полученных знаний к разрешению практических задач.

Балл «3»

Значение и понимание только основного программного учебного материала в объеме, позволяющем вести дальнейшую работу. Применение полученных знаний к разрешению практических задач с затруднениями, преодолеваемыми с помощью преподавателя.

Балл «2»

Слабое понимание большей части программного учебного материала Применение полученных знаний с допущением грубых ошибок, вызывающих необходимость постоянной помощи преподавателя.

4. Информационное и техническое обеспечение образовательного процесса

Качество учебно-методического, информационного и библиотечного обеспечения профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер характеризуется достаточным количеством основной учебной и учебно-методической литературы. Обеспеченность обучающихся учебной литературой, необходимой для реализации основной профессиональной образовательной программы, соответствует нормативу - 0,5 экз. на одного обучающегося.

Источники учебной информации отвечают современным требованиям. В образовательном процессе используются законодательные нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

В основном все дисциплины методически обеспечены. Содержание методических указаний по всем предметам соответствует разработанным учебным программам.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию ФГОС и соответствующую действующим санитарно-гигиеническим нормам.

Информационное обеспечение по программе 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер:

1.Сборник блюд зарубежной кухни.	А.Т. Васюкова	Москва «Дашков и К°» 2014
2.Повар	Шатун Л.Г., Шатун О.Г.	Ростов не Дону «ФИРО» «Феникс» 2013
3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Харченко Н.Э.	Москва «Академия» 2013
4.Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питании	Усов В.В.	Москва «Академия» 2013
5.Кулинария. Лабораторный практикум.	Дубровская Н.И.	Москва «ФИРО» «Академия» 2013
6.Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.	Матюхина З.П.	Москва «ФИРО» «Академия» 2013
7.Калькуляция и учет	Потапова И.И.	Москва «Академия» 2013
8.Кулинария. Лабораторный практикум.	Дубровская Н.И.	Москва

«Академия»
2013

9.Производственное обучение «Повар» в 4ч. Ч 1. учебное пособие Андросов В.П. Москва «Академия» 2009

10.Производственное обучение «Повар» в 4ч. Ч 2. учебное пособие Андросов В.П. Москва «Академия» 2009

11.Производственное обучение «Повар» в 4ч. Ч 3. учебное пособие Андросов В.П. Москва «Академия» 2009

12. Производственное обучение «Повар» в 4ч. Ч 4. учебное пособие Андросов В.П. Москва «Академия» 2009

13.Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Литвинова Е.В. Москва «Академия» 2009

14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Здобнов А.И. Москва Киев «АРИЙ» 2009

15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И. Здобнов, Киев «АРИЙ» Москва «ЛАДА» 2009

16.Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Кузнецова Л.С. Москва «Академия» 2008

17.Технология приготовления пищи Дубцов Г.Г. Москва «Академия» 2008

18.Технология хлебопекарного производства. Мармузова Л.В. Москва «Академия» 2008

19.Основы кулинарного мастерства Усов В.В. Москва «Академия» 2007

20.Рыбная кухня Усов В.В. Москва «Академия» 2007

21.Кулинарная характеристика блюд	Козлова С.Н. Федишина Е.Ю.	Москва «Академия» 2006
22.Технология приготовлении коктейлей и напитков	Кучер Л.С. Шкуратова Л.М.	Москва «Академия»
23.Русская кухня	Зыкина О.	Москва ЭКСМО 2005
24.Лучшие рецепты мировой кухни	Е.К. Кузнецова	Москва ОЛМА ПРЕСС 2005
25.Технология приготовления пищи	Л.Г. Шатун	Москва «Дашков и К°» 2004
26.Повар, технолог	В.А. Барановский	Ростов не Дону «Феникс» 2003
27.Электронный диск. Повар. Кондитер. Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки. Мин. труда и соц. развития РФ. Обучающая система.		2001
28.Большой электронный сборник рецептур.		

Из периодических изданий используются журналы: «Катюшина кухня», «Питание и общество», «Приятного аппетита», «Готовим сами», «Дарья», «Наша кухня», «Рецепты читателей», «Кулинарные советы».

Самообследование показало, что качественный состав библиотечного фонда удовлетворяет запросам обучающихся, соответствует образовательным программам. Обучающиеся имеют свободный доступ к сети Интернет.

5. Педагогические кадры

Квалификация преподавательского состава позволяют качественно осуществлять профессиональную подготовку по профессии Повар, кондитер.

Преподаватели систематически проходят стажировку на предприятиях города, республики.

Дисциплины учебного плана по данной профессии в ОУ ведут преподаватели с высшим и средним профессиональным образованием.

Повышение квалификации преподавательского состава происходит в ходе работы по написанию и последующей защиты аттестационных работ.

Образовательный процесс по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер осуществляют квалифицированные преподаватели Амбалова З.М. Туаева М.У., Паращенко Т.А. и молодые специалисты - Дзебоева Д.В., Джанаева С.А.

Показатель качества работы по профессии

№	Ф.И.О.	2008/ 2009	2009/ 2010	2010/ 2011	2011/ 2012	2012/ 2013	2013/ 2014
1	Амбалова З.М.	44%	98,4%	77%	78%	-	61%
2	Туаева М.У.	86%	81%	44%	71%	58%	-
3	Паращенко Т.А.	42,3%	32%	47%	51%	40%	79%
4	Дзебоева Д.В.	-	41%	-	-	-	-
5	Джанаева С.А.	-	-	60%	-	-	-

Состояние кадрового состава образовательного процесса методического объединения оценивается, как достаточное для подготовки обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Образ.	Специальность, профессия, квалификация	Повышение квалификации (стажировка)	
					Предыдущая (дата, адрес)	Последняя (дата, адрес)
1	2	3	4	5	8	9
1.	Джанаева С.А	Заведующая отделением	высшее	Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Сентябрь 2011 «Бавария»	Апрель 2013 Пятигорск
2.	Амбалова З.М	Преподаватель Тьютор	среднее спец.	Мастер производственного обучения. Техник-технолог	Май 2008 общепит	Сентябрь 2011 «Бавария»

3.	Туаева М.У.	Мастер п/о	высшее	Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»	Май 2008 общепит	Сентябрь 2011 «Бавария»
4.	Дзебоева Д.В.	Тьютор	высшее	Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Май 2008 общепит	Сентябрь 2011 «Бавария»

6.Учебно-методическая, научно-исследовательская деятельность

Большое внимание преподаватели колледжа уделяют методической работе. По всем дисциплинам имеется контрольные задания. Задания имеют разный характер: тесты, контрольные вопросы, репродуктивного и проблемного характера, традиционные контрольные работы из нескольких вариантов и комплексные задания. Преподаватели по МДК используют различные формы и методы обучения, применяя, наряду с традиционными формами, такие как уроки-конкурсы, уроки-конференции, уроки-олимпиады, урок-защита творческой работы. Промежуточный контроль в виде тестов, практических занятий, билетов.

Преподавателями общепрофессиональных и МДК написаны методические руководства по выполнению практических заданий:

Учебно-методические материалы, разработанные в отделении «Информационные технологии» в 2012-2014 годах

№	Год	Автор (ы)	Наименовдисцип л., модуля	Название работы	Вид	Специальность, курс
1	2	3	4	5	6	7
1.	2013	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Подготовка зала к обслуживанию»	Методическая разработка	Официант
2.	2013	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Сервировка стола».	Методическая разработка	Официант

3.	2013	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Приветствие и размещение гостей за столом. Прием заказа. Выполнение заказа».	Методическая разработка	Официант
4.	2014	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Формы и методы обслуживания гостей в предприятиях общественного питания».	Методическая разработка	Официант
5.	2014	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Уборка и замена использованных посуды, приборов и скатертей».	Методическая разработка	Официант
6.	2014	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Обслуживание гостей в кофейном зале». «Обслуживание массовых банкетных мероприятий».	Методическая разработка	Официант
7.	2014	Туаева М.У.	ДПО Официант	«Подача заказных блюд и напитков».	Методическая разработка	Официант
8.	2013	Дзебоева Д.В.	Учебная практика	«Температурный режим и правила приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста» по Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
9.	2013	Дзебоева Д.В.	Урок	«Здоровый образ жизни».	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
10.	2013	Дзебоева Д.В.	Лекция	«Глистные инвазии» по УД Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
11.	2014	Дзебоева Д.В.	Лекция	«Сладкие соусы».	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
12.	2014	Дзебоева Д.В.		«Интерактивное обучение как современное направление активизации познавательной деятельности обучающихся».	Доклад	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
13.	2014	Дзебоева Д.В.	Урок	«Масленица».	Методическая разработка открытого урока по УВР	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
14.	2014	Дзебоева	Урок	«День смеха».	Методическая	19.01.17

		Д.В.			разработка	(260807.01) Повар, кондитер
15.	2013	Амбалова З.М.	Лекция	«Механическая обработка продуктов»	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
16.	2013	Амбалова З.М.	Лекция	«Блюда из тушеных овощей»	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
17.	2013	Амбалова З.М.	Учебная практика	«Технология подготовки сырья, и приготовление блюд из теста».	Методическая разработка открытыогоурока по МДК	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
18.	2014	Амбалова З.М.	Лекция	«Тепловая обработка продуктов»	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
19.	2014	Амбалова З.М.	Доклад	«Активизация мыслительной деятельности на уроках МДК».	Доклад	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
20.	2014	Амбалова З.М.		«Использование игровых методов обучения на уроках».	Доклад	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
21.	2013	Паращенко Т.А.	Учебная практика	«Технология приготовление холодных блюд и закусок».	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
22.	2013	Паращенко Т.А.	Лекция	«Физиология процесса пищеварения»	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
23.	2014	Паращенко Т.А.		«Деятельность преподавателя на уроке: цели урока, содержание, методы преподавания, результаты урока».	Доклад	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
24.	2014	Паращенко Т.А.	Учебная практика	«Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы»	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер
25.	2014	Джанаева С.А.	Лекция	«Ценообразование в общественном питании».	Методическая разработка	19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Преподаватели Джанаева С.А., ДзебоеваД.В. работают над использованием информационных технологий, комплексного подхода при

изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, развитие самостоятельности и творческой активности обучающихся. Разработки обучающихся, выполненные под их руководством, имеют практическое применение в образовательном процессе, например, рефераты: «Пряные овощи», «Плодовые овощи», «Обработка овощей».

Республиканские олимпиады профессионального мастерства

год	Место проведения	Занятое место
2010	г. Владикавказ. Лицей № 17.	3место
2012	г. Владикавказ. Лицей № 17.	3 место
2013	г.Ардон ГБОУ СПО ААТК Открытый чемпионат РСО–Алания **WorldSkills Russia -2013**	4 место

Открытый чемпионат World**Skills**Russia-2013 Республики Северная Осетия – Алания проводился на базе колледжа. В чемпионате приняли участия наши обучающиеся по компетенции: Поварское дело. В процессе соревнований наши участники показывали хорошие навыки владения инструментами, оборудованием и инвентарем, а также знаниями, полученными во время обучения, и в результате по итогам чемпионата заняли места: Оплачко О.А – 4 место и Литвинова А.С. – 18 место среди …. участников.

Во время Чемпионата World**Skills** Russia-2013 РСО-А был проведен мастер - класс по приготовлению Осетинских пирогов. Мастер - класс проводили представитель фирмы ООО «Магнат» заведующий производством Бекузарова Л.Б. и мастер производственного обучения колледжа Туаева М.У.

Для повышения качества знаний и умений и навыков обучающихся, для большей возможности отработки практической части программы и трудоустройства по завершению обучения, в качестве эксперимента, в начале учебного года была организованна на базе столовой колледжа учебная фирма Ресторан «Трапезе Время». Обучающиеся в свободное время от учебных занятий обучаются по программе ДПО Официант.

Открытый чемпионат Северного Кавказа Wordskills Russia 2014 проводился в колледже. Главная цель соревнований пропаганда рабочих профессий среди молодежи к востребованным на рынке труда рабочих профессий.

Отделение «Общественного питания» представляла две компетенции:

- Поварское дело
- Выпечка осетинских пирогов

Для проведения чемпионата Северного Кавказа Wordskills Russia 2014 по данным компетенциям было приобретено современное оборудование, посуда, инвентарь, инструменты:

1. Пароконвектомат TECNOEKAKF-966 – 2шт.
2. Печь СВЧ «Convito» – 2 шт.
3. Стенд под пароконвектомат – 2 шт.
4. Стеллаж 1200*600 Пакс – 3 шт.
5. Тележка для сборки посуды двух ярусная нерж. – 1 шт.
6. Тележка для сервировочная двух ярусная нерж. – 1 шт.
7. Печь конвекционная STARFOOD 8 шт.
8. Плита индукционная– 16 шт.
9. Слайсер «Convito» – 1 шт.
10. Контейнер для столовых приборов 3 ячейки – 4 шт.
11. Ванна моечная одна секционная– 1шт.
12. Ванна моечная двух секционная– 1шт.
13. Водонагреватель – 1шт.
14. Водоумягчитель – 2шт.
15. Печь ПХ-6 – 8 шт.
16. Стол разделочный CPol 1800/800 – 8 шт.
17. Кастрюля 1,5 л– 5 шт.
18. Кофш – 3 шт.
19. Мерные кружки – 4 шт.
20. Сита– 4 шт.

21.Дуршлаг – 6 шт.

22.Таз пластиковый 6 л – 8 шт.

23.Миска пластмассовая 8 л – 8шт.

24.Кружка деревянная – 8 шт.

25.Подносы – 8 шт.

26.Кастрюля 2 л – 8 шт.

27.Сковорода Д28 см– 8 шт.

28.Доска разделочная прорезиненная– 8 шт.

29.Доска разделочная бочка – 8 шт.

30.Доска разделочная с ручкой– 8шт.

31.Набор для украшения торта – 2 шт.

32.Нож поварской – 8шт

33.Нож овощной – 8 шт.

34.Нож для мяса – 8 шт.

35.Подставка для кухонных принадлежностей – 8 шт.

36.Половник нерж. – 8 шт.

37.Ложка поварская 32 см – 8 шт.

38.Шумовка – 8 шт.

39.Картофелемялка – 98 шт.

40.Половник – 8 шт.

41.Лопатка – 8 шт.

42.Баночка для специй – 18 шт.

43.Сливочник – 8 шт.

44.Форма для запекания – 8 шт.

45.Венчики – 8 шт.

46.Сито металлическое – 8 шт.

47.Нож филейный – 8 шт.

48.Сковорода нерж. – 8шт.

49.Щипцы -8 шт.

50.Сито маленькое – 8 шт.

51.Терка – 4 шт.

52.Чаша с крышкой 8 шт.

53.Миска – 8 шт.

54.Прихватка -8 шт.

55.Скалка – 4 шт.

56.Весы кухонные – 12 шт.

57.Кастрюля. «Витрос» – 4 шт.

Благодаря организации компетенций «Поварское дело» и «Выпечка осетинских пирогов» Чемпионат получился насыщенным и вызвал большой интерес у иностранных делегаций.

Лучший результат среди участников соревнований по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» показали обучающиеся 2 курса по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер Татаева Елена – 2 место и Калоева Сюзана – 4 место, которые продемонстрировали умения и навыки по приготовлению осетинских пирогов.

По компетенции «Поварское дело» колледж представляли выпускники Литвинова Анастасия и Оплачко Оксана (4 и 6 места).

Делегации разных организаций были приятно удивлены оснащением рабочих мест и предоставлением ингредиентов для блюд, позволяющих участнику раскрыть свои способности.

7. Материально-техническая база

Используемая в учебном процессе материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС, динамика ее обновления имеет общую положительную тенденцию.

Порядка 25% уроков по дисциплинам учебного плана проходят с использованием мультимедийного оборудования. Практические и лабораторные занятия проходят в лаборатории с соответствующим материально-техническим оснащением при столовой колледжа.

В колледже имеется кабинет кулинарии, оснащенный компьютером, интерактивной доской. Есть возможности использовать мультимедийного оборудования в других кабинетах колледжа для проведения занятий.

Лабораторная база и аудиторный фонд колледжа обновляется.

8.Заключение и выводы

В результате проведенного самообследования профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер комиссия отмечает следующее:

Отмечена положительная динамика изменения контингента обучающихся по профессии.

Содержание образовательной программы отвечает современным условиям на рынке труда, учитывает современное состояние и тенденции развития экономики, соответствует требованиям ФГОС по данной профессии.

Организация учебного процесса обеспечивает все необходимые условия для формирования профессиональных и морально-психологических качеств выпускника, активизирует его творческий потенциал на основе использования различных образовательных технологий, в том числе интерактивных технологий.

Кадровое обеспечение образовательной программы соответствует требованиям ФГОС.

Материально-техническая база достаточна для выполнения практических и лабораторных работ.

Созданы рабочие места в столовой для проведения учебной практики.

К недостаткам следует отнести недостаточный уровень использования в учебном процессе информационных и интернет-технологий преподавателями циклов МДК, техническое оснащение и организация рабочего места.

Следует продолжить работу по оснащения современным оборудованием и материалами для проведения лабораторных и практических работ в полном объеме в соответствии с требованиями учебных программ.

Разработать полный комплект методических рекомендаций по программам ОПОП «Повар, кондитер».

Однако, несмотря на указанные недостатки, в целом, по результатам самообследования комиссия считает, что:

- содержание, уровень и качество подготовки выпускников профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер соответствует требованиям ФГОС;
- профессия 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер готова к процедуре внешней экспертизы.

Председателя комиссии:

_____ Агузарова Л.М, заместитель директора.

Члены комиссии:

_____ Джанаева С.А., заведующая отделением «Общественное питание»

_____ Амбаловой З.М., преподаватель

_____ Катагаровой Ф.А., заведующая кафе-баром «Осетия»

_____ Дзебоева Б.С., заведующая производством Ресторана «Трапезе Время»

Отчет по самообследованию заслушан и одобрен на заседании педагогического совета от 9 октября 2014 г. Протокол № 2.