

№ 107 - 407
№ 88 - 408

Согласовано с работодателем
Отделом общественного питания Управления
образованием исполнительного комитета
Бугульминского муниципального района
Н.И. Сыроквашина
« 28 » августа 2021 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Бугульминский
аграрный колледж»
Ф.Ю. Гатин
« 28 » августа 2021 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения
Очная

Квалификация (и)
выпускника техник-
технолог

Организация разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский
аграрный колледж» по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная
экология и биотехнология.

Экспертные организации: Отдел общественного питания Управления
образованием исполнительного комитета Бугульминского
муниципального района.

2021 год

Согласовано с работодателем
Отделом общественного питания Управления
образованием исполнительного комитета
Бугульминского муниципального района
_____ Н.И.Сыроквашина
« ____ » _____ 2021 г

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Бугульминский
аграрный колледж»
_____ Ф.Ю.Гатин
« ____ » _____ 2021 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Форма обучения
Очная

**Квалификация (и)
выпускника техник-
технолог**

**Организация разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский
аграрный колледж» по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная
экология и биотехнология.**

**Экспертные организации: Отдел общественного питания Управления
образованием исполнительного комитета Бугульминского
муниципального района.**

2021 год

Основная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2017 №384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014г., регистрационный №33234), с учетом Стандартов WorldSkills Russia.

ФИО	Организация, должность
Ахметзянова Лилия Табрисовна	- и.о.заместителя директора по учебной работе ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж»

Разработчики ОПОП

Рассмотрено и одобрено на заседании ПЦК «26» ноября 2021 г.

Согласована решением Педагогического совета «26» ноября 2021 г.

Протокол № 29

СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1	Общие положения		5
	1.1.	Образовательная программа среднего профессионального образования	5
	1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
	1.3	Общая характеристика ОПОП	7
		1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	7
		1.3.2. Срок освоения ОПОП	7
		1.3.3. Трудоемкость ОПОП	7
		1.3.4. Особенности ОПОП	8
		1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную ОПОП	8
		1.3.6. Востребованность выпускников	8
		1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	9
		1.3.8. Основные пользователи ОПОП	9
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника		9
	2.1	Область профессиональной деятельности	9
	2.2	Объекты профессиональной деятельности	9
	2.3	Виды профессиональной деятельности	9
	2.4	Задачи профессиональной деятельности	10
3	Требования к результатам освоения ОПОП		11
	3.1	3.1. Общие компетенции	11
	3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	11
	3.3	Результаты освоения ОПОП	12
	3.4	Личностные результаты в ходе реализации образовательной программы	30
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса		31
	4.1	Базисный учебный план	31
	4.2	Календарный учебный график	34
	4.3	Рабочий учебный план	34
	4.4	Рабочие программы дисциплин	34
	4.5	Рабочие программы профессиональных модулей, практики	36
	4.6	Программа производственной практики (преддипломной)	37
	4.7	Рабочая программа воспитания	37
5.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП		39
	5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	39
	5.2	Требования к выпускным квалификационным работам	41
	5.3	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	43
6.	Ресурсное обеспечение ОПОП		46
	6.1	Кадровое обеспечение	46
	6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	46
	6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	47

7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП		48
7.1	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника		48
7.2	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций		48
8.	Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников		49
9.	Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся		50
10.	Обновление ОПОП		50
11.	Организация образовательной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью		50
11.1.	Требования к комплексному сопровождению образовательного процесса издоровье-сбережению		50
11.2.	Особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура"		51
11.3.	Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		51
11.4.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся		52
11.5.	Государственная итоговая аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья		53
11.6.	Материально-техническое обеспечение		54
11.7.	Учебно-методическое и информационное обеспечение		54
11.8.	Кадровое обеспечение		54
11.9.	Проверка подготовки к трудоустройству и содействия трудоустройству выпускников из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их закреплению на рабочих местах		55
12.	Приложения к ОПОП		56

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется колледжем по программе базовой подготовки на базе основного общего образования и среднего (полного) общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 4056. (Зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014г № 33234).
- Приказ Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО».
- Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. №03–1180 и приложения №1 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, утверждённые директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009г.
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки и науки РФ от 03 февраля 2014 года № ВК-147/06

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Разъяснения Научно-методического совета Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол №1 от 10 апреля 2014 года «По реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования»;
- Устав колледжа.
- Локальные акты.

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

В программе используются следующие термины и их определения:

- **Компетенция** - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.
- **Профессиональный модуль** - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.
- **Основные виды профессиональной деятельности** - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.
- **Результаты подготовки** - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.
- **Учебный (профессиональный) цикл** - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.
- **Вид профессиональной деятельности** - совокупность обобщенных трудовых функций, имеющих близкий характер, результаты и условия труда;
- **Обобщенная трудовая функция** - совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившаяся в результате разделения труда в конкретном производственном (бизнес-) процессе;
- **Трудовая функция** - система трудовых действий в рамках обобщенной трудовой функции;
- **Трудовое действие** - процесс взаимодействия работника с предметом труда, при котором достигается определенная задача.
- **ФГОС СПО** - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- **ООП** - основная профессиональная образовательная программа;
- **ОП.00** - Общепрофессиональный цикл;
- **ПЦ.00** - Профессиональный цикл
- **ПМ** - профессиональный модуль;
- **ОК** - общая компетенция;
- **ПК** - профессиональная компетенция;
- **МДК** - междисциплинарный курс;
- **ЛР** – личностные результаты.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник колледжа в результате освоения ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности по организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

- на базе среднего (полного) общего образования - не более чем на 1 год;
- на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	127	4570
Учебная практика	8	288
Производственная практика (по профилю специальности)	15	540
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	

Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	35	1260

1.3.4. Особенности ОПОП

Особенностью ОПОП является обучение специалистов на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, сочетание профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Основными МДК для подготовки специалистов являются:

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением

МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.

Основными социальными партнерами по реализации ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются: предприятия города Бугульма и Бугульминского района. Большое внимание уделяется участию студентов в научно исследовательской работе. При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда. При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца. В образовательном процессе с целью реализации компетентностного и практикоориентированного подходов широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, используются новейшие учебно-методические материалы (том числе, в электронном виде), используются мультимедийные средства обучения, тестовые формы контроля.

1.3.5. Требования к поступающим в на данную ОПОП

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания получают профессиональные компетенции по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и управлению производством продукции питания.

Деятельность специалиста предполагает организацию процессов приготовления и приготовление сложной горячей и холодной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий., сложных холодных и горячих десертов, а также организацию работы структурного подразделения.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/ специальностям:

19.04.1 Биотехнология

19.04.2 Продукты питания из растительного сырья

19.04.3 Продукты питания животного происхождения

19.03.4 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.5 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели и сотрудники
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Задачами профессиональной деятельности техника-технолога являются:

- разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества обеспечения;
- соблюдение установленных требований нормативных и технологических документов, выявление дефектной продукции, анализ причин её возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- составление планов размещения оборудования, технологического оснащения, организация рабочих мест производственного персонала,
- разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;

- анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания, планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания, анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания;
- нормирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учётом реального и прогнозируемого спроса;
- участие в разработке стратегии предприятия, принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции, организация работы коллектива исполнителей, выбор оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций,
- управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания, документальное и информационное обеспечение управления на предприятии, использование компьютерной техники в профессиональной деятельности, соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе,
- осуществление контроля качества продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания,
- осуществление контроля соблюдения действующего законодательства, установленных требований, нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда,
- применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий, проведение контроля соблюдения условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции,
- разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

3.1. **Общие компетенции** Техник- технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВД 2 . Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление

		сложных холодных соусов.
ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВД 6 Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (таблица)

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: ориентироваться в современной экономической ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь социально-экономических, политических и культурных проблем.

		Знать: основы научной, философской и религиозной картин мира, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать методы и способы выполнения профессиональных задач; Уметь организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т. ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Уметь осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области Уметь использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно	Знать основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими;

	общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Уметь правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, устанавливать психологический контакт с окружающими
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Знать основы организации работы в команде; Уметь брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать круг задач профессионального и личностного развития; Уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности; Уметь решать прикладные электротехнические задачи, использовать программы графических редакторов электронно-вычислительных машин (ЭВМ) в профессиональной деятельности; адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность, требования к качеству и безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы,; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса,; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых

		<p>полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</p>
ПК 1.2	<p>Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Знать: ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов рыбы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; 16 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; способы минимизации отходов при подготовке рыбы и для приготовления сложных блюд;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы</p>

		<p>подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы</p>
ПК 1.3	<p>Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Знать: ассортимент полуфабрикатов домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность, домашней птицы, утиной и гусяной печени; требования к качеству и безопасности хранения обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки домашней птицы, утиной и гусяной печени для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,</p>

		размораживании и хранении птицы; Иметь практический опыт разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; подготовки птицы, утиной и гусиной печени с использованием различных методов, оборудования и инвентаря; контроля
ПК 2.1	Организация и качества и безопасности подготовленной домашней птицы. приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок,; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами Иметь практический опыт сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знать: ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки

		<p>качества продуктов и дополнительных ингредиентов; требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Иметь практический опыт расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p>
ПК 2.3	Организация и приготовление сложных холодных соусов.	<p>Знать: ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</p> <p>Уметь использовать различные технологии приготовления соусов безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; проверки качества продуктов для</p>

		приготовления соусов; организации технологического процесса приготовления соусов; приготовления соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности соусов;
ПК 3.1	Организация и приготовление сложных супов.	<p>Знать: ассортимент супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной</p>

		<p>продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента супов, организации технологического процесса приготовления супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления, и контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции;</p>
ПК 3.2	Организация и приготовление сложных горячих соусов.	<p>Знать: ассортимент соусов; соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; технологию приготовления горячих соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим и оценивать качество и безопасность при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента соусов; организации технологического процесса приготовления соусов;</p>
ПК 3.3	Организация и приготовление сложных	<p>Знать: ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия</p>

	<p>блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; температурный, санитарный режим и правила приготовления, различных типов сыров; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления, температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра, организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления, сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.4</p>	<p>Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к</p>

		<p>ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества продукции; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления, выбирать температурный режим при подаче и хранении продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента блюд рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой продукции</p>
ПК.4.1	Организация и приготовление сдобных	Знать: ассортимент сложных хлебобулочных изделий; характеристики основных

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий; основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении; технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества изделий; технику и варианты оформления и требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; актуальные направления в приготовлении; Уметь органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; Иметь практический опыт разработки ассортимента изделий; организации технологического процесса приготовления изделий; приготовления, оформления и отделки изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
<p>ПК 4.2</p>	<p>Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Знать: ассортимент сложных мучных кондитерских изделий характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий требования к качеству основных продуктов и</p>

		<p>дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления изделий основные критерии оценки качества теста, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества изделий технику и варианты оформления , требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; приготовления, оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
ПК 4.3	Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Знать: ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; методы приготовления мелкоштучных кондитерских</p>

		<p>изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; технологию приготовления и органолептические способы определения степени готовности мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и принимать организационные решения по процессам приготовления, , мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления и определять режим хранения готовых изделий;</p> <p>Иметь практический опыт разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий приготовления и использования различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
ПК 4.4	<p>Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использование их в оформлении.</p>	<p>Знать: ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование</p>

		<p>при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Иметь практический опыт оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>
ПК 5.1	Организация и приготовление сложных холодных десертов	<p>Знать: ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,</p>

		<p>тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p>Иметь практический опыт расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
--	--	---

ПК 5.2	Организация и приготовление сложных горячих десертов.	<p>Знать: ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять</p>
--------	---	---

		<p>документацию;</p> <p>Иметь практический опыт расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
ПК 6.1	Участие в планировании основных показателей производства.	<p>Знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; методики расчета экономических показателей</p> <p>Уметь рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>Иметь практический опыт планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
ПК 6.2	Планирование выполнения работ исполнителями	<p>Знать: основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>Иметь практический опыт оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений</p>
ПК 6.3	Организация работы трудового коллектива.	<p>Знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; методику расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>Уметь рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные</p>

		задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Иметь практический опыт принятия управленческих решений
ПК 6.4	Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.	Знать: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; структуру издержек производства и пути снижения затрат; Уметь разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Иметь практический опыт оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
ПК 6.5	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	Знать: формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; Уметь вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Иметь практический опыт принятия управленческих решений.

3.4 Личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код ЛР
Портрет выпускника СПО	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как возможности личного участия в решении общественных, государственных,	ЛР15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и	ЛР 16

профессиональной деятельности.	
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.	ЛР 17
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 18
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 19
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.	ЛР 20
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.	ЛР 21
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции.	ЛР 22
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей.	ЛР 23
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 24
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства.	ЛР 25
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.	ЛР26
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса.	ЛР27
Способный к сознательному восприятию экосистемы демонстрирующий экокультуру.	ЛР28
Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач.	ЛР29
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР30
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ЛР31
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР32
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР33
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	ЛР34
Активно применяющий полученные знания на практике.	ЛР35
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	ЛР36

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

4.1. Базисный учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю специальности) - ПП;
- производственная практика (преддипломная) - ПДП;
- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на более углубленное изучение некоторых разделов дисциплин и профессиональных модулей, а также на изучение дополнительных дисциплин.

Для более глубокого изучения материала во все профессиональные модули введены темы и дополнительные практические работы, позволяющие сформировать необходимые компетенции для современного рынка труда.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия», дисциплина «Русский язык и культура речи» введена за

счет часов вариативной части. В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

В обязательную часть циклов ОПОП в рамках профессионального цикла входят 14 общепрофессиональных дисциплин, 9 из которых введены за счет часов вариативной части:

ОГСЭ.05 Татарский язык и культура речи

ОП.10 Калькуляция

ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

ОП.13 Рисование и лепка

ОП.14 Основы предпринимательской деятельности

ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности

ОП.16 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

ПМ.07. Выполнение работ по профессиям повар, кондитер.

Кроме этого, в ОПОП входят 7 профессиональных модулей:

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением

В соответствии с ФГОС:

в ПМ.01 входит один МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

в ПМ.02 входит один МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

в ПМ.03 входит один МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

в ПМ.04 входит один МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

в ПМ.05 входит один МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;

в ПМ.06 входит один МДК.06.01.Управление структурным подразделением

в ПМ.07 входят два МДК.07.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий и МДК 07.02 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.

• В учебном плане специальности 19.02.10 также предусмотрено выполнение и защита двух курсовых работ: по модулю ПМ.03 (МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции») и по дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

• Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений, знаний и практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

• В целом вариативная часть циклов ОПОП составляет **868 часов** (30% от общего объема времени).

• ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР. В результате подготовки, защиты ВКР студент должен продемонстрировать свои знания, умения и навыки, полученные в ходе освоения дисциплин ОПОП, уметь представлять результаты исследований в виде практических разработок, направленных на решение конкретной задачи, а также уметь анализировать, делать выводы об эффективности разработанного решения.

• В структуру учебного плана включены разделы: график учебного процесса, план учебного процесса, учебная практика, производственные практики, ГИА.

• Обязательная часть циклов ОПОП реализуется в обязательном порядке, выбор дисциплин при наполнении содержания вариативной части осуществляется с учетом требований работодателей, достижений науки и практики, по принципу дополнения, расширения и углубления содержания дисциплин базовой части циклов, а также профилирования в профессиональной сфере.

• Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением региональной ситуации, запросами работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данной специальности.

• Содержание учебного плана определенного года набора также может претерпевать изменения с учетом требований работодателей, изменений в науке и практике.

Изменения фиксируются в рабочих учебных планах на бумажном и электронном носителях, при этом соблюдается соответствие ФГОС по циклам дисциплин, по количеству часов, выделенных на каждый цикл, практической подготовке, соотношению аудиторной учебной нагрузки и самостоятельной работы обучающихся, по объему аудиторной работы в неделю. Изменения в учебные планы вносятся в период планирования и утверждаются в установленном порядке.

При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план представлен в Приложении 2.

4.2. Календарный учебный график.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.3. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям .

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены предметными (цикловыми) комиссиями.

Рабочие программы дисциплин

Наименование дисциплин	Приложение 3
Общеобразовательный цикл	

ОУД.01 Русский язык	
ОУД.02 Литература	
ОУД.03 Иностранный язык	
ОУД.04 Математика	
ОУД.05 История	
ОУД.06 Физическая культура	
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	
ОУД.08 Астрономия	
Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
ОУД.09 Информатика	
ОУД.10 Физика	
ОУД.11 Естествознание (включая химию и биологию)	
ОУД.12 Родной язык	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01 Основы философии	
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04 Физическая культура	
Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01 Математика	
ЕН.02 Экологические основы природопользования	
ЕН.03 Химия	
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП 02. Физиология питания	
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья	
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.05 Метрология и стандартизация	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	
Вариативная часть ПССЗ	
ОГСЭ.05 Татарский язык и культура речи	
ОП.10 Калькуляция	
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	

ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания	
ОП.13 Рисование и лепка	
ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	
ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности	
ОП.16 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания	

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Индекс дисциплины в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором, согласованы с работодателями (Приложение 3).

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик

Наименование дисциплин	Приложение 3
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
УП 01	
ПП 01	
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
УП 02	
ПП 02	
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
УП 03	
ПП 03	
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
УП 04	
ПП 04	

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
УП 05	
ПП 05	
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения	
МДК 06.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
УП 06	
ПП 06	
ПМ.07. Выполнение работ по профессиям повар, кондитер.	
МДК 07.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	
МДК 07.02 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.	
УП 07	
ПП 07	
Вариативная часть ППССЗ	
МДК 06.02 Организация обслуживания предприятий общественного питания	
МДК 06.03 Организация производства предприятий общественного питания	

4.6. Программа производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об учебной и производственной практике студентов (Приложение 8).

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел ОПОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Содержание программ практик согласовывается с работодателями.

Виды практик по курсам распределяются следующим образом:

Вид практики	I курс		II курс		III курс		IV курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
Учебная практика	0	0	0	72	0	36	72	108
Производственная практика	0	0	0	72	72	72	0	324

Преддипломная производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	144
---	---	---	---	---	---	---	---	-----

4.7. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цели:

- создание воспитательного пространства техникума, обеспечивающего условия для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

- развитие обучающегося как субъекта деятельности, конкурентоспособной, социально и профессионально мобильной личности, владеющей общечеловеческими нормами нравственности, культуры, здоровья и межличностного взаимодействия и способной обеспечивать устойчивое повышение качества собственной жизни и общества в целом в соответствии с требованиями ФГОС.

Задачи:

1. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся.

2. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

3. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.

4. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.

5. Формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

6. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.

7. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять

учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;

8. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную специфику Московской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне техникума, характера профессиональных предпочтений.

9. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;

10. Работа с социальными партнерами колледжа по выполнению задач воспитания обучающихся

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в ГАПОУ

«Бугульминский аграрный колледж» сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования и отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице: студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи; государства и общества; субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений; педагогических работников. Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

При разработке программы воспитания и социализации студентов учитывались набор компетенции идеального образа выпускника, в который входят не только профессиональные навыки, но и надпрофессиональные, так называемые soft skills, который включает в себя коммуникативные, личностные и управленческие. Кроме того, в модели успешного выпускника нашли отражение и навыки, повышающие социокультурный уровень студентов и выходящие за пределы «привычного» образа жизни (осознанность, креативность, позитивное восприятие).

Рабочая программа воспитания ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» и организация воспитательной работы спланирована с учетом целей и задач развития Республики Татарстан.

В рабочей программе воспитания ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» учитываются ключевые идеи концепции воспитания гражданина России в системе образования:

- воспитание и развитие личности Гражданина России является общим делом;
- двойственная природа процесса социализации человека, многофакторность и сложность воспитания, развития личности и социально-профессионального самоопределения в сетевом мире;
- непрерывность и преемственность процесса воспитания и развития личности;
- направленность результатов воспитания и развития личности в будущее;
- воспитание человека в процессе деятельности;
- единство и целостность процесса воспитания и развития личности;
- центральная роль развития личности в процессе образования;
- контекстный характер процесса воспитания, единство ценностно-смыслового поля воспитательного процесса.

Миссией воспитания и развития личности гражданина России выступает сплочение и консолидация нации, укрепление социальной солидарности, укрепление

доверия личности к жизни в России, согражданам, обществу, настоящему и будущему «малой родины», Российской Федерации.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Для оценки качества освоения образовательной программы осуществляется текущий контроль знаний, промежуточная аттестация и государственная (итоговая) аттестация студентов.

В соответствии с требованиями ФГОС «Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения».

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических занятий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты, тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущая аттестация

Текущая аттестация результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, опросы (письменный или устный), собеседование, тестирование, защита проектных заданий и др.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- курсовая работа;
- экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.

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

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него соответствующих профессиональных компетенций.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарных курсов и предусмотренных видов практик.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОПОП. Он позволяет оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОПОП.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ОПОП проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация (далее ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГИА проводится на четвертом курсе в восьмом семестре.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Задачами ВКР являются: систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических знаний, практических умений по основным видам профессиональной деятельности, включенным в ВКР; закрепление умений использовать нормативно-технологическую документацию, справочную литературу; применение полученных компетенций, практического опыта при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе теоретических и практических вопросов; определение подготовленности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности по специальности

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий общественного питания, заинтересованными в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией технологических дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выбор темы ВКР осуществляется в соответствии с современными требованиями развития науки, техники, индустрии питания, экономики и образования. При разработке тематики работ учитываются следующие требования: актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя. Формулировки тем составляются с отражением в них характера будущей деятельности специалиста.

В тематику могут включаться темы, предложенные студентами, при условии обоснования целесообразности ее разработки и заинтересованности работодателя.

Направления и темы ВКР ежегодно пересматриваются с учетом появления новых направлений профессиональной практики.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации. В практической части приводятся расчеты основных экономических и технологических показателей структурного подразделения предприятия общественного питания, технологические документы на разработанную кулинарную продукцию, фото разработанного продукта. Содержание теоретической и практической части соответствует освоённым видам профессиональной деятельности, включённым в программу ГИА.

При выполнении ВКР следует применять новые, современные технологии в индустрии питания. Работа оценивается исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений, а также определения уровня навыков и умений студента самостоятельно организовывать свой труд.

Критерии оценки ВКР:

«отлично» — доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят четкий характер, соответствуют сути вопросов, подкрепляются ссылками на литературные источники, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний. Демонстрируется широкое применение и уверенное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

«хорошо» — доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко обозначены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят несколько расплывчатый характер, но при этом соответствуют сути вопроса, подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не изменяют положительный характер отзыва. Демонстрируется несколько ограниченное применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

«удовлетворительно» — доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют в полной мере сути вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы

студентом. В отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификационную работу имеются замечания, указаны недостатки, которые не позволили студенту полностью раскрыть тему. Недостаточное применение и ограниченное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

«неудовлетворительно» — доклад не полностью структурирован, слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике нескольких наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена с нарушением целевой установки и не отвечает предъявляемым требованиям, в оформлении имеются отступления от стандарта. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют их сути, не подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы студентом. В отзыве руководителя и (или) рецензии имеются существенные замечания. Слабое применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Федеральным 39 законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с Положением о государственной (итоговой) аттестации.

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации.

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта профессиональные компетенции определены для каждого вида деятельности по каждой основной профессиональной образовательной программе.

Аттестационные испытания, включенные в государственную итоговую аттестацию, не могут быть заменены оценкой уровня подготовки на основе текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются - защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому виду деятельности): свидетельства об освоении модуля; сводная ведомость успеваемости за весь период обучения; сводный лист оценки образовательных достижений выпускника; аттестационный лист по производственной практике; производственная характеристика.

Выпускник имеет возможность представить портфолио своих достижений (свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческих работ, дополнительные сертификаты и т.д.)

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора на основании решения педагогического совета.

Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Студенты обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя

комиссии) обладает правом решающего голоса. Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

Результаты государственной итоговой аттестации фиксируются в протоколах заседаний государственной аттестационной комиссии и объявляются выпускникам в день проведения аттестационных испытаний.

Оценивание результатов каждого вида аттестационных испытаний проводится с использованием фондов оценочных средств по каждой реализуемой в техникуме основной профессиональной образовательной программе.

Фонд оценочных средств имеет следующую структуру: совокупность оценочных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на государственной итоговой аттестации; методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций на государственной итоговой аттестации (инструкции для членов экзаменационной комиссии, эталон выполняемого аттестационного задания, тематика выпускных квалификационных работ, сводный оценочный лист, программно-инструментальные средства обработки результатов и т.д.); наборы показателей, а также критерии оценки уровней сформированности компетенций у выпускников (рейтинговые листы, сводные ведомости); методические рекомендации для выпускников по выполнению и защите ВКР

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому колледжем.

Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, при восстановлении в колледже повторно проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения итоговой государственной аттестации впервые.

Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственной аттестационной комиссии, согласно расписания повторных аттестационных испытаний. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено более двух раз. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете колледжа.

Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников хранятся в архиве техникума. После прохождения государственной итоговой аттестации производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

Государственная экзаменационная комиссия создается для проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности настоящим Положением и учебно-методической документацией, разрабатываемой колледжем на основе Федерального государственного образовательного стандарта в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по конкретным профессиям или специальностям среднего профессионального образования.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник колледжа. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, из числа: - руководителей или заместителей руководителей организаций.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее и среднетехническое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100%.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд колледжа обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- русского языка и культуры речи;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экономики
- математики
- товароведения продовольственных товаров
- охраны труда
- микробиологии, физиологии питания, санитарии
- метрологии, стандартизации, сертификации
- технологии приготовления пищи
- организации производства

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- экологии и безопасности жизнедеятельности
- методический.

Лаборатории:

- информатики и ЭВМ
- химии •
- метрологии и стандартизации
- микробиологии, санитарии и гигиены

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

Залы:

- библиотека, читальный зал;
- актовый зал.

Для реализации ОПОП специальности имеются:

- компьютерные классы общего пользования
- учебные классы, оснащенные современной техникой для занятий по разнообразным учебным дисциплинам;
- учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин естественно-математического и профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий по дисциплинам профиля данной специальности;
- компьютерные мультимедийные проекторы во всех аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

- Положение о государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Внешняя оценка качества реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организуется с целью установления удовлетворенности выпускников полученным образованием и успешностью карьеры в выбранной сфере, а также удовлетворенности работодателей профессиональными и личностными качествами выпускников.

Материалы и результаты оценки качества реализации ОПОП формируются в результате проведения следующих мероприятий:

- сбор отзывов работодателей с мест производственной практики;
- проведение исследования удовлетворенности выпускников и студентов старших курсов;
- организация встреч и круглых столов студентов, преподавателей и работодателей.

Реализация мониторинга качества подготовки выпускников и выработка рекомендаций по улучшению качества их подготовки осуществляется путем анкетирования. Анкета предусматривает отзывы о качестве подготовки, профессиональных и деловых качествах выпускников.

После трудоустройства на выпускников делается запрос работодателям, которые передают анкету на выпускника и свои пожелания усовершенствования качества подготовки. Пожелания обобщаются, обсуждаются на круглых столах с привлечением специалистов и руководителей предприятий, а затем вносятся корректировки в учебный план, рабочие программы дисциплин.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные

компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Приоритетными направлениями внеучебной работы в колледже являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций колледжа. Организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий,
- развитие системы студенческого самоуправления,
- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, поддержка Интернет-сайта и др.,
- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции,
- развитие системы социальной помощи студентам,
- формирование и развитие системы поощрения студентов.

Одним из традиционных направлений внеучебной деятельности стало социальное партнерство и совместные проекты с учреждениями, образования, здравоохранения, социальной защиты, воинскими частями, общественными организациями, органами исполнительной и законодательной власти.

Основополагающими документами по организации и осуществлению внеучебной общекультурной работы являются документы, на основании которых строится данная деятельность в колледже, а именно:

- Федеральная программа развития образования в России, Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ»,
- Концепция воспитательной работы, нормативно-методические материалы по студенческому самоуправлению, Устав колледжа.

Документами, реализующими данную программу, являются планы работы колледжа, предметно-цикловых комиссий, воспитательной работы.

Отчеты о результатах воспитательной работы анализируются по полугодиям и заслушиваются на заседаниях Педагогического совета. Студенческое самоуправление проявляется через деятельность Студенческого совета, в состав которого входят представители всех отделений колледжа.

Для работы студенческого клуба и кружков используются учебные аудитории.

9. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9.1 Методические рекомендации ФГАУ ФИРО.

Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

10. ОБНОВЛЕНИЕ ОПОП

10.1. Основная цель обновления ОПОП - гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

10.2. При обновлении содержания ОПОП необходимо получить согласие работодателей на реализацию программ дисциплин, профессиональных модулей, в том числе, обязательно - на сроки и задания для проведения производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик,

10.3. ОПОП ежегодно обновляется в части состава дисциплин, учебного плана, графика учебного процесса, содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ преддипломной практики, государственной (итоговой) аттестации, методических материалов.

11.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДНОСТЬЮ

Обучение по ППССЗ обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

11.1.Требования к комплексному сопровождению образовательного процесса издоровье-сбережению

Сопровождение включается в структуру образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования.

Организационно-педагогическое сопровождение может включать:

- контроль за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания;
- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические инструктажи и семинары для преподавателей, методистов и иную деятельность.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психо-профилактики и коррекции личностных искажений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

Социальное сопровождение — это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при инклюзивном образовании, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения.

Для обеспечения коррекции нарушений развития и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие адаптационные дисциплины:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

11.2.Особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура"

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в

ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» установлен особый порядок освоения указанной дисциплины на основании соблюдения принципов здоровье-сбережения и адаптивной физической культуры.

Это могут быть подвижные занятия адаптивной физической культурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, которые проводятся специалистами, имеющими соответствующую подготовку.

При их проведении преподаватель учитывает вид и тяжесть нарушений организма обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и инвалида.

Для лиц с ограничениями передвижения это могут быть занятия по видам спорта, не требующим двигательной активности.

11.3. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для прохождения практики имеются в наличии (при необходимости) специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом характера труда, выполняемых трудовых функций.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Минтруда России от 19.11.2013 №685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности".

11.4. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.д.).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых

действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация проводится в несколько этапов. Для этого используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

11.5. Государственная итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии пунктом 33 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии СПО, является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 16.08.2013 №968 (далее - Порядок проведения ГИА).

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательной среды ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» обеспечивается соблюдение следующих общих

требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

- пользование необходимыми выпускникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

11.6. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы соответствует не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим материально-техническое обеспечение образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечена спецификой требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

11.7. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Каждый обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен не менее чем одним учебным, методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине,

междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Обеспечен доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к использованию специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети "Интернет".

11.8.Кадровое обеспечение

Педагогические работники прошли дополнительную подготовку с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, специфике приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

Педагогические кадры ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж», участвующие в реализации образовательной программы, в том числе для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья прошли повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизическими особенностями.

Педагогические работники ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса. С этой целью в программы повышения квалификации и программы профессиональной переподготовки педагогических кадров включаются модули по осуществлению инклюзивного образования.

11.9.Проверка подготовки к трудоустройству и содействия трудоустройству выпускников из числа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и их закреплению на рабочих местах

Данные мероприятия осуществляются ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» во взаимодействии с государственными центрами занятости населения, некоммерческими организациями, общественными организациями инвалидов, предприятиями и организациями в соответствии с разработанным планом мероприятий по содействию трудоустройству указанных лиц.

Основными формами содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов являются презентации и встречи работодателей с обучающимися старших курсов, индивидуальные консультации по вопросам трудоустройства, мастер-классы и тренинги.

12. ПРИЛОЖЕНИЯ К ОПОП

№ приложения	Наименование приложения
Приложение № 1	Профессиональный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234))
Приложение № 2	Учебный план, Календарный учебный график, Пояснительная записка к учебному плану
Приложение № 3	Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла Программы МДК - профессиональных модулей, Программы учебных и производственных практик -профессиональных модулей
Приложение №4	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
Приложение №5	Программа текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации
Приложение №6	Программа Государственной итоговой аттестации

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью

Штефан Дриш листа(ов)

Директор

Ф.Ю.Гатин
Ф.Ю.Гатин

