1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
Арктический ГАТУ
_____ И.И. Слепцов
«03» 07 _____ 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки базовая

Квалификация техник – технолог

Форма обучения очная

Срок освоения 3 года 10 месяцев

Якутск 2020

2

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, среднего профессионального образования, утеврждeнного Министерством образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

Разработчики:
Местникова Мария Александровна – методист;
Чиркова Юлия Вениаминовна – заместитель директора по УВР.

РАССМОТРЕНО
На заседании УМС
_____ Сивцев Н.А.
«15» ____06____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ГУП РС(Я)
Служба общественного
питания «Тыгын
Дархан»
_____Филиппова И.А.
«08» ____06____ 2020 г.

Структура программы подготовки специалистов среднего звена

		Стр.
1.	**Общие положения**	5
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	5
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	6
1.3.1.	Цель (миссия) ППССЗ	6
1.3.2.	Срок освоения ППССЗ	6
1.3.3.	Трудоемкость ППССЗ	6
1.3.4.	Особенности ППССЗ	6
1.3.5.	Требования к абитуриентам	8
1.3.6.	Востребованность выпускников	8
1.3.7.	Возможности продолжения образования выпускника	9
1.3.8.	Основные пользователи ППССЗ	9
2.	**Характеристика профессиональной деятельности выпускника**	9
2.1.	Область профессиональной деятельности	9
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	9
2.3	Виды профессиональной деятельности	10
2.4.	Задачи профессиональной деятельности	10
3.	**Требования к результатам освоения ППССЗ**	11
3.1.	Общие компетенции	11
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	11
3.3.	Результаты освоения ППССЗ	13
3.4.	Матрица соответствия компетенций	27
4.	**Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**	27
4.1.	Учебный план	27
4.2.	Календарный учебный график	28
4.3.	Рабочие программы дисциплин и МДК	28
4.4.	Рабочие программы профессиональных модулей и преддипломной практики	29
4.5.	Программы учебных и производственных (профессиональных) практик	30
4.5.1	Программа учебных практик	
4.5.2	Программа производственных и преддипломных практик	30
5.	**Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**	31
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	33
5.2.	Требования к выпускным квалификационным работам	33
5.3.	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	34
6.	**Ресурсное обеспечение ППССЗ**	36
6.1.	Кадровое обеспечение	38
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	38
6.2.1	Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	46
6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	60
6.4	Условия реализации ППССЗ	66

6.5	Базы практики	99
7.	**Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**	99
7.1.	**Фонды оценочных средств**	99
7.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников (ГИА)	99
8.	**Характеристика среды ОУ, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**	100
9.	**Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**	101
10.	**Приложения к ППССЗ**	
10.1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности	
10.2.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
10.3.	Рабочий учебный план	
10.4.	График учебного процесса	
10.5.	Рабочие программы дисциплин и МДК	
10.6.	Рабочие программы профессиональных модулей	
10.7.	Рабочая программа учебной практики	
10.8.	Рабочая программа производственной (профессиональной) практики	
10.9.	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	
10.10.	Программа итоговой государственной аттестации	
10.11.	Методические рекомендации для студентов по выполнению практических/лабораторных, курсовых, ВКР	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник - технолог» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ, 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 № 384 от 22 апреля 2014г.

ППССЗ 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.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённым Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14 июня 2013;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О разъяснениях по формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО» от 20.10.2010 года № 12-696;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 (с изменениями и дополнениями) в редакции 2017г., (Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. N 613);

Разъяснение Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный институт развития образования» разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрировани Министерством юстиции РФ 14.06.2013г. рег №28785;

- Профессиональный стандарт «Повар» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610 н.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

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

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник - технолог» будет профессионально готов к следующим видам деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.3.2. Нормативные сроки освоения ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	**Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения**
основное общее образование	3 года 10 месяцев

Присваиваемая квалификация - программист

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Наименования показателя	ФГОС СПО (нед.)
1. Общая продолжительность обучения	199
2. Продолжительность	
- обучения по учебным циклам	120
- учебной и производственной практики (по профилю специальности)	28
- производственной преддипломной практики	4
- промежуточной аттестации	7
- государственной (итоговой) аттестации, включая подготовку и защиту выпускной квалификационной работы	6
- каникул	34

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, составляет 6480 академических часов, в том числе обязательная учебная нагрузка 4320 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования, в очной форме - 3 года 10 месяцев.

Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен по сравнению со сроком получения образования на базе среднего общего образования на 52 недели из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке) - 39 недель;
- промежуточная аттестация - 2 недели;
- каникулы - 11 недель.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен, но не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3.4. Особенности ППССЗ

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии, «История», «Иностранный язык», Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура составляет 162 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы подготовки специалистов среднего звена предусматривается включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла ППССЗ в очной форме предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видаим деятельности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификации «техник - технолог». При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика.

Основные дисциплины для подготовки специалистов:
БД.01 Русский язык
БД.02 Литература
БД.03 Иностранный язык
БД.04 Математика
БД.05 История
БД.06 Физика
БД.07 Обществознание (включая экономику и право)
БД.08 Физическая культура
БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности
БД.10 География
БД.11 Экология
ПД.01 Информатика
ПД.02 Химия
ПД.03 Биология
ПОО 01 Астрономия
ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История;
ОГСЭ.03 Иностранный язык;
ОГСЭ.04 Физическая культура;
ОГСЭ,05 Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06 Культура народов Якутии
ЕН.01 Математика
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03 Химия

ЕН.04 Информатика
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02 Физиология питания
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04 Информационные технологии 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
ОП.10 Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья
ОП.11 Документационное обеспечения управления
ОП.12 Кухня народов мира
ОП.13 Документационное оформление товародвижения 1С «Управление торговлей»
ОП.14 Национальная кухня
ОП.15 Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.16 Учет и отчетность в общественном питании
ОП.17 Культура питания якутов
ОП.18 Организация обслуживания
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01 Учебная практика
ПП 01.01 Произволственная практика
ПМ.02 Организация процессса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции:
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП 02.01 Учебная практика
ПП 02.01 Производственная практика
ПМ.03 Организация процессса приготовления и приготвление сложной горячей кулинарной продукции:
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП 03.01 Учебная практика
ПП 03.01 Производственная практика
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП 04.01 Учебная практика
ПП 04.01 Производственная практика
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:
МДК 05.01 Технология приготволения сложных холодных и горячих десертов
УП 05.01 Учебная практика
ПП 05.01 Производственная практика
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации
МДК 06.02 Основы инновационного предпринимательства
УП 06.01 Учебная практика

ПП 06.01 Производствдственная практика
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» 16675
МДК 07.01 Организация деятельности повара
УП 07.01 Учебная практика
Производственная практика (преддипломная).

Сотрудничество с профильными организациями, об особенностях организации практики, которую студенты проходят в течение всего периода обучения в государственных и коммерческих учреждениях:
- Общество с ограниченной ответственностью комбинат питания «Сэргэлээх»;
- Общество с ограниченной ответственностью «Артик - Трэвел»;
- ГБУ РС(Я) «СЭТО»;
- ГУП РС(Я) Служба общественного питания «Тыгын Дархан»
- Национальная ассоциация рестораторов, отельеров и туризма "Ассоциация гостеприимства Республики Саха (Якутия)"

Аттестация по итогам учебной, производственной и преддипломной практикам производится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и характеристик (отзывов) работодателей с мест прохождения практики.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Образовательный процесс ведется с применением активных и интерактивных форм проведения занятий, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, с доступом к Интернет-ресурсам.

1.3.5. Требования к абитуриентам

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен представить документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании или аттестат о среднем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология пролдукции общественного питания востребованы на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм. 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.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология пролдукции общественного питания подготовлен:

- ✓ к освоению образовательных программ высшего образования;
- ✓ к освоению образовательных программ высшего образования по соответствующему направлению подготовки (специальности) в ускоренные сроки.

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- ✓ преподаватели, сотрудники Колледжа технологий и управления*;*
- ✓ студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология пролдукции общественного питания;

- ✓ администрация и коллективные органы управления;
- ✓ абитуриенты и их родители, работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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. Виды профессиональной деятельности:

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.3. Объекты профессиональной деятельности

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.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Выпускник по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с полученной специальностью и видами профессиональной деятельности:

1) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

организовывать и проводить приготовление сложных супов;

организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и

праздничного хлеба;

организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6) Организация работы структурного подразделения:

участвовать в планировании основных показателей производства.

планировать выполнение работ исполнителями.

организовывать работу трудового коллектива.

контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

организовывать и проводить приготовление сложных супов;

организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

подготавливать рабочее место оборудования сырье исходные материалы для приготовления продукции общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;

осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента.

Планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программы подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	**Компетенции**	**Результат освоения**
Общие компетенции		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии Уметь: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; Уметь: организовывать собственную деятельность, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях; 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: современные средства коммуникации и возможности передачи информации; Уметь: использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться	Знать: основы профессиональной этики и психологии в

	с коллегами, руководством, потребителями.	общении с окружающими; Уметь: правильно строить отношения с коллегами, руководством, потребителями, в т.ч. с представителями различных национальностей и конфессий; работать в команде
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Знать: виды и меру ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; Уметь: принимать командное решение, брать ответственность на себя
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: технологию профессиональной деятельности; Уметь: ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Знать:* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной 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; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
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.	

		требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. *Уметь:* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней

		птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.
2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	*Знать:* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 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, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

		органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры,

		заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции *Уметь:* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	*Знать:* ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	

ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; 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; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты 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 сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы,

		различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила выбора 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), горячих соусов, блюд из мяса и птицы); технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; 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 сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

		температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. *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: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	*Знать:* ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	

		использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и 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; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. *Уметь:* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 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 хранении

		сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.
5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	*Знать:* ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

		приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. *Уметь:* органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

		технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.
6 Организация работы структурного подразделения		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	*Знать:* принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; 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; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. *Уметь:* рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
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	

		организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
ПК 7.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	*Знать:* ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке

		продуктов; температурный режим и правила приготовления; блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. *Уметь:* проверять органолептическим способом овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья;

		приготовление блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии; приготовления и оформления основных супов и соусов, оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

		проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептически способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программы подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в Приложении 2, она связывает компетенции с последовательностью изучения всех учебных курсов и дисциплин.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник - технолог»

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ 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 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе Moodle.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник - технолог» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательная подготовка – ОП;
- базовые дисциплины – БД;
- профильные дисциплины – ПД;
- дисциплины, предлагаемые ОО – ПОО;
- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- общепрофессиональные дисциплины – ОП;
- профессиональный модуль – ПМ;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- квалификационный экзамен – КЭ;

- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в Приложении 3.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прилагается в Приложении 4.

4.3. Рабочие программы дисциплин/междисциплинарных курсов

Рабочие программы разработаны в соответствии с положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, утверждены УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	**Наименование дисциплин**
1	2
Общеобразовательная подготовка	
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.06	Физика
БД.07	Обществознание (включая экономику и право)
БД.08	Физическая культура
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.10	География
БД.11	Экология
ПД.01	Информатика
ПД.02	Химия
ПД.03	Биология
ПОО 01	Астрономия
Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05 ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи Культура народов Якутии

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04	Информатика
Дисциплины математического и общего естественнонаучного учебного цикла	
ЕН.01	
ЕН.02	
ЕН.03	
Дисциплины общепрофессионального цикла	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии 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
ОП.10	Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья
ОП.11	Документационное обеспечения управления
ОП.12	Кухня народов мира
ОП.13	Документационное оформление товародвижения 1С «Управление торговлей»
ОП.14	Национальная кухня
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.16	Учет и отчетность в общественном питании
ОП.17	Культура питания якутов
ОП.18	Организация обслуживания

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Рабочие программы профессиональных модулей и преддипломной практики разработаны в соответствие с положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, преддипломной практики

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	**Наименование профессиональных модулей**
1	2
ПМ. 01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП 01.01	Учебная практика
ПП 01.01	Производственная практика

ПМ.02	**Организация процессса приготовления и приготвление сложной холодной кулинарной продукции**
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП 02.01	Учебная практика
ПП 02.01	Производственная практика
ПМ.03	**Организация процессса приготовления и приготвление сложной горячей кулинарной продукции:**
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП 03.01	Учебная практика
ПП 03.01	Производственная практика
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий**
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий
УП 04.01	Учебная практика
ПП 04.01	Производственная практика
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**
МДК 05.01	Технология приготволения сложных холодных и горячих десертов
УП 05.01	Учебная практика
ПП 05.01	Производственная практика
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК 06.02	Основы инновационного предпринимательства
УП 06.01	Учебная практика
ПП 06.01	Производственная практика
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «Повар» 16675**
МДК 07.01	Организация деятельности повара
УП 07.01	Учебная практика
ПДП	Производственная практика (преддипломная)

4.5. Программы учебных и производственных практик.

Программы практик разработаны на основе локального акта положения об учебной и производственной практике студентов, утверждены и являются приложением к ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Практика является обязательным разделом и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ППССЗ СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

Программы практик разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО и Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА, утверждены и являются приложением к ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между Университетом и предприятиями. В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики

4.5.1 Программа учебных практик

УП 01.01 Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ознакомит студентов органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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 мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3.

УП 02.01 Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ознакомит студентов: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции, использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов, проводить расчеты по формулам, безопасно пользоваться

производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов, выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов, выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов, оценивать качество и безопасность готовой холодной кулинарной продукции различными методами.

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

УП 03.01 Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ознакомит студентов: 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: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции, выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3, ПК 3.4.

УП 04.01 Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийрассмотрит студентов органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 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 сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения, выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий, определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4.

УП 05.01 Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Учебная практика по изучению организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертовознакомит студентов: органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов, проводить расчеты по

формулам, выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием, выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов, принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов, выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию.

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 5.1; ПК 5.2.

УП 06.01 Учебная практика по изучению организации работы структурного подразделения.

Учебная практика по изучению организации работы структурного подразделения ознакомит студентов: рассчитывать выход продукции в ассортименте, вести табель учета рабочего времени работников, рассчитывать заработную плату, рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации, организовывать рабочие места в производственных помещениях, организовать работу коллектива исполнителей, разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию, оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 6.1; ПК 6.2, ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

УП 07.01 Учебная практика по изучению выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная практика по изучению выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. ознакомит студентов: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кулинарных блюд, использовать различные технологии приготовления и оформления кулинарных блюд, проверять органолептическим способом качество кулинарных блюд и соответствие технологическим требованиям к кулинарным блюдам, оценивать качество готовых блюд, охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов, приготовление пищи для потребителей в различныхпредприятиях общественного питания с учётом правил и норм, с использованием современных методов и приёмов работы, приготовление блюд с учётом запросов разных категорий потребителей, приготовление блюд разной сложности.

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1.,ПК 5.2., ДПК 7.1., ДПК 7.2.

4.5.2 Программы производственных и преддипломной практик

ПП.01.01Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт**:** разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов, организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной

печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

Формируемые компетенции: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3.

ПП 02.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов, приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, декорирования блюд сложными холодными соусами, контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Формируемые компетенции: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

ПП.03.01Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции, контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Формируемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4.

ПП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря, оформления и отделки сложных хлебобулочных и 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.

Формируемые компетенции: ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3, ПК 4.4.

ПП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта, приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, приготовления отделочных видов теста для сложных холодныхдесертов, оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов, контроля качества и безопасности готовой продукции.

Формируемые компетенции: ПК 5.1; ПК 5.2.

ПП 06.01 Организация структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады), оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады), принятия управленческих решений.

Формируемые компетенции: ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3., ПК 6.4., ПК

6.5. ПДП Производственная практика (преддипломная)

Цель практики: обобщение и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентом в процессе обучения, ознакомление на предприятиях с интенсивными и инновационными технологиями производства, организацией труда и экономическими показателями, приобретение умений организаторской работы по избранной специальности.

Преддипломная практика является завершающим этапом практического обучения студентов. К преддипломной практике допускаются студенты, успешно освоившие весь теоретический материал, предусмотренный основной профессиональной образовательной программой и прошедшие все виды учебных и производственных практик по профилям изучаемых профессиональных модулей. Успешное прохождение студентами производственной (преддипломной) практики является необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Формируемые компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2, ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

Промежуточная аттестация по итогам всех видов практики проводится в форме дифференцированного зачета с обязательным привлечением работодателей.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации представлены в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Периодичность промежуточной аттестации обучающихся определена учебным планом ППССЗ и графиком учебного процесса.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, разрабатываемые преподавателями.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, междисциплинарным курсам разрабатываются цикловыми комиссиями и утверждаются проректором по УМР, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Виды и примерные сроки проведения текущего контроля знаний, обучающихся устанавливаются рабочей учебной программой дисциплины, профессионального модуля и находят отражение при формировании ФОС.

ФОС включают в себя контрольно-измерительные материалы (КИМ), предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки и комплект контрольно-оценочных средств (КОС), позволяющий однозначно выявить освоение вида профессиональной деятельности. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: - оценка уровня освоения дисциплин; - оценка компетенций обучающихся.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Итоговый контроль подготовки обучающихся осуществляется преподавателем, ведущим дисциплину, в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов.

Для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины, и работодатели.

Обучение по профессиональным модулям завершается экзаменом (квалификационным), который проводит экзаменационная комиссия. В ее состав в обязательном порядке входят представители работодателей.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5.2. Требования к Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация «Техник - технолог» проводится в форме защиты выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется выпускающей цикловой комиссией при разработке программы государственной итоговой аттестации в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификацией и содержанием профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями, реализующими ППССЗ СПО, и рассматриваются выпускающей ЦК. Возможно выполнение выпускных квалификационных работ по заявкам учреждений и организаций, заинтересованных в разработке определенных тем. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития образования, культуры, науки, техники, производства и соответствовать социальному заказу общества.

Утверждение темы ВКР и назначение руководителя выпускной квалификационной работы осуществляется приказом ректора АГАТУ.

Руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом по выбранной теме индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы. Индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы рассматривается на заседании соответствующей выпускающей кафедры на предмет соответствия программам общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Согласно графику выполнения работ, студент, в указанный срок, по мере написания отдельных глав, предоставляет их руководителю. После проверки и уточнения предоставленных материалов, студент исправляет, дополняет главы ВКР в соответствии с рекомендациями.

После согласования окончательного варианта ВКР с руководителем, работу, аккуратно и четко переписанную начисто, или перепечатанную, брошюруют в специальной папке или переплетают.

Законченная выпускная квалификационная работа, подписанная студентом, представляется руководителю, не позднее, чем за 9 дней до защиты.

Готовую выпускную квалификационную работу подписывает руководитель. Он же составляет отзыв о выполненной работе, в котором всесторонне характеризует качество ВКР, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на имеющиеся отмеченные ранее недостатки, не устраненные выпускником, мотивирует возможность или нецелесообразность представления ВКР в ГИА.

Законченную работу выпускник представляет на предварительную защиту, которая проводится на кафедре.

Разработка структуры ВКР осуществляется с учетом требований ГОСТ 7. 2-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов председатель ГЭК (или заменяющий его заместитель председателя ГЭК) обладает правом решающего голоса.

Результаты защиты ВКР определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются Колледжем по каждой реализуемой программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы, которая способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или 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.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденная образовательной организацией после согласования с работодателями, доводится до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) 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 государственных экзаменационных комиссий.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Учебные дисциплины, профессиональные модули, включая практики, предусмотренные учебным планом, имеют необходимое учебно методическое обеспечение. Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в аудитории, отведенной для самостоятельной подготовки. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, модулю. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ППССЗ. Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети. Реализация ППССЗ обеспечивается компьютерными программами, информационными системами и базами данных, соответствующими современному уровню науки и техники, в объеме, достаточном для освоения ППССЗ, согласно требованиям ФГОС.

В библиотеке работают 3 отдела и мультимедийный зал:- отдел комплектования и научной обработки;- информационно-библиографический отдел;- отдел обслуживания и сектор автоматизации: читальный зал, абонемент учебной литературы;- мультимедийный зал.

Фонд библиотеки составляет более 170095 единиц хранения. Библиотека выписывает 125 наименований периодических изданий. Новые поступления в библиотечный фонд анонсируются на сайте научной библиотеки.

Для анализа обеспеченности учебных курсов необходимой литературой и управления процессами формирования учебного фонда библиотека формирует картотеку книгообеспеченности. Насыщение информационного пространства ЯГСХА современной отечественной и зарубежной научной информацией. Для выполнения основной задачи – оперативного информационно- библиотечного обслуживания пользователей в соответствии с их информационными потребностями библиотека, наряду с традиционными, активно развивает новые информационные технологии.

Сформирован электронный каталог, содержащий 34436 записей, размещенный на сайте Научной библиотеки. Для удовлетворения информационных потребностей пользователей в читальном и мультимедийном залах установлены компьютеры для читателей, где сосредоточены все информационные ресурсы библиотеки: электронный каталог, справочно-правовая система «Консультант плюс», доступ к Электронно-библиотечным системам, научно-образовательным базам данных, Интернет, в том числе по технологии Wi-Fi. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Проведение учебного процесса обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2.1Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ специального структурного подразделения, ответственного за обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не существует. Эти полномочия переданы учебно-методическому отделу и факультетам. Обучение в Арктический государственный агротехнологический университет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в общих группах, так и по индивидуальным программам.

При формировании образовательной программы подготовки специалистов среднего звена предусматривается включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В академии ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу проводит:

- приемная комиссия;
- учебно-методический отдел;
- отдел по воспитательной работе;
- первичная профсоюзная организация студентов;
- отдел бухгалтерского учета и отчетности.

Для создания благоприятного психологического климата, формирования условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспеченности и защищенности абитуриентов и студентов-инвалидов, поддержке и укреплении их психического здоровья академия ведет работу совместно с Центром социально-психологической поддержки молодежи.

Работа с абитуриентами-инвалидами и абитуриентами с ограниченными возможностями здоровья. В случае обращения абитуриента-инвалида в Акртический государственный агротехнологический университет возможна организация до вузовской подготовки с использованием дистанционных образовательных технологий.

В Университете проводится профориентационная работа. Основными формами профориентационной работы являются дни открытых дверей, знакомство с академией через официальный сайт в разделе «Абитуриенту», консультации для инвалидов и их родителей по вопросам приема и обучения, в том числе по технологии удаленного доступа (электронная форма), участие в мероприятиях ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ, организованных для абитуриентов.

На сайте вуза в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в вуз для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории АГАТУ обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В университете продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых,

передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствие требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Для данной категории студентов, при необходимости, может быть разработан индивидуальный учебный план с индивидуальным графиком посещения занятий, в котором предусмотрены различные варианты проведения занятий: в академии (в академической группе и индивидуально) и на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

В случае необходимости, при обращении студента-инвалида в деканат, ему может быть оказано содействие в определении мест прохождения учебных и производственных практик с учетом ограничений возможности здоровья. При определении учебной и производственной практик учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

В университете имеется http://sdo.ysaa.ru/ - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. Веб-портфолио располагается на динамическом веб-сайте stud.ysaa.ru, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность

самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того, студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель − студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличии от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. В академии проводится подбор и разработка учебных материалов в печатных и электронных формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ»;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М».
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния студентов-инвалидов, сохранения здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе. Якутская государственная академия располагает здравпунктом на территории академии, заключен договор с поликлиникой №5 где студенты имеют возможность получить медицинскую помощь.

1. Повышение информированности студентов-инвалидов:

а) проведение общеакадемических акций, семинаров, круглых столов, конференций по вопросам охраны и укрепления здоровья;

б) разработка и раздача памяток и буклетов по вопросам профилактики различных заболеваний (грипп, вирусный гепатит, туберкулез, клещевой энцефалит);

в) публикация статей в газете “Агро on-line» по теме здоровье сбережения;

г) проведение и организация бесед, семинаров, диспутов в общежитиях академии.

2. Организация лечебно-профилактической работы:

а) дни здоровья с консультацией терапевта, дерматовенеролога, гинеколога, стоматолога;

б) оздоровление в летний период (санатории, курорты);

3. Организация психотерапевтической помощи:

3.1. консультация психотерапевта и психодиагностики студентов-инвалидов

3.2. организация тренингов со студентами-инвалидами по следующим направлениям:

- эффективная межличностная коммуникабельность студентов;
- обучение навыкам самоконтроля;
- развитие личностного самоконтроля с навыками противодействия давлению среды;
- обучение эффективным формам поведения в стрессовых ситуациях;
- формирование лидерского потенциала;
- повышение самооценки личности студентов-инвалидов;
- групповая психотерапия студентов-инвалидов.

4. Организация психологической помощи:

а) консультация студентов-инвалидов с психологическими проблемами;

б) организация семинаров и бесед по алкогольной и наркотической зависимости.

5. Иммунопрофилактика – вакцинация против гриппа, краснухи и вирусного гепатита.

6. Ежегодная организация прохождения флюорографического обследования.

7. Проведение инструктажа по технике безопасности профилактики травматизма и предупреждению несчастных случаев.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты - это содействие занятости и трудоустройству студентов-инвалидов и выпускников академии, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда. В академии существует центр содействия занятости выпускников и развития карьеры (ОТиП) и их закреплению на рабочих местах. Основными направлениями деятельности центра являются постоянное взаимодействие с работодателями на региональном рынке труда и активные формы и методы работы с обучающимися (презентации компаний и выпускников, ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.), также реализация превентивных мер по содействию трудоустройства студентов инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Якутской государственной сельскохозяйственной академии установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения. В программе дисциплины «Адаптивная физическая культура» прописаны условия, которые обеспечивают доступность и безопасность занятий для студентов инвалидов и лиц с ОВЗ. Группы для занятий физической культурой и спортом формируются в зависимости от видов ограничений здоровья обучающихся (зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, соматические заболевания). Студенты с нарушениями слуха и зрения могут выбрать подвижные занятия физкультурой на открытом воздухе или в спортивных залах, а также занятия на специальных тренажерах общеукрепляющей направленности.

Для дополнительной индивидуальной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации предусмотрено включение специализированных адаптационных дисциплин (модулей) *в вариативную часть* основных образовательных программ:

- Психология личности и профессиональное самоопределение;
- Социальная адаптация;
- Основы социально-правовых знаний.

- Основы интеллектуального труда.

Адаптационные дисциплины могут быть использованы исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

В академии ведется работа по созданию толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов внедрена форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества.

Одним из социально значимых направлений волонтерского движения обучающихся академии является помощь в социализации и адаптации студентов инвалидов. Работу волонтеров можно рассматривать как форму социального сопровождения инклюзивного образования обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях толерантной социокультурной среды вуза.

Координация воспитательной работы академии осуществляется отделом по воспитательной. Отдел тесно взаимодействует с профкомом студентов, спортивным клубом, директором и заместителем директора по учебно - воспитательной работе, кураторами учебных групп.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны
труда.
Лаборатории:
химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и
гигиены.
учебный кулинарный цех.
учебный кондитерский
цех.
спортивный
комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для
стрельбы.
Залы:
библиотека,
читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал

6.4. Условия реализцаии ППССЗ
Перечень договоров ЭБС

Оборудование лабораторий:

№	Наименование	Ед.изм	Количество
	Рабочее место		
1	Стол производственный 1800*600*850	шт	6
2	Подставка нержавеющая под параконвектомат	шт	1
3	Параконвектомат	шт	1
4	Весы настольные электронные	шт	3
5	Плита индукционная 1 конфорочная	шт	3
6	Планетарный миксер	шт	3
7	Шкаф холодильный	шт	3
8	Стеллаж 4-уровневый	шт	3
9	Моечная ванная	шт	3
10	Гастроемкость GN 1/1	шт	6
11	Гастроемкость GN 1/2	шт	6
12	Гастроемкость GN 1/4	шт	6
13	Набор кастрюль	набор	3
14	Сотейник с ручкой	шт	12
15	Сковорода	шт	6
16	Сковорода с двумя ручками	шт	6
17	Гриль сковорода	шт	6
18	Набор разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая)	набор	3
19	Венчик из нерж стали 16щпиц	шт	3
20	Миска	шт	3
21	Таз пластмассовый	шт	3
22	Миска нерж сталь 21см объем1,3л	шт	3
23	Миска коническая нерж сталь 2,5л 24см	шт	3
24	Миска нерж сталь 22см	шт	3
25	Миска нерж сталь 20см	шт	3
26	Миска нерж сталь 18см	шт	3
27	Миска нерж сталь 16см	шт	3
28	Нож филейный гибкий 16см	шт	3
29	Нож для рыбы гибкий 17см	шт	3
30	Нож поварской 20см	шт	3
31	Нож для очистки овощей 8см	шт	3
32	Терка	шт	3
33	Сито с ручой нер сталь 25см	шт	3
34	Скалка металлическая	шт	3
35	Силиконовые кисти	шт	6
36	Силиконовые лопатки	шт	6
37	Нож для пиццы	шт	3
38	Половники500мл, 250мл	шт	3+3
39	Ножницы	шт	3
40	Тарелка белая глубокая	шт	6
41	Тарелка белая плоская	шт	6
42	Корзина для мусора	шт	3+3
	Общая зона		

1	Шкаф шоковой заморозки	шт	1
2	Кулер	шт	1
3	Столы для презентации	шт	3
4	Микроволновая печь	шт	3
5	Фритюрница	шт	1
6	Мясорубка	шт	1
7	Блендер	шт	1
8	Слайсер	шт	1
9	Машина для вакуумной упаковки	шт	1
10	Стол производственный	шт	3
Склад			
1	Стол производственный	шт	2
2	Весы	шт	1
3	Холодильный шкаф	шт	1
4	Моечная ванна	шт	1
5	Доска разделочная	набор	3
6	Корзина для мусора	шт	2
7	Стул	шт	2
Дегустационная зона №1			
1	Стол переговорный	шт	4
2	Стул	шт	10
3	Корзина для мусора	шт	1
4	Вилки неррж	шт	6
Дегустационная зона №2			
1	Стол переговорный	шт	4
2	Стул	шт	10
3	Корзина для мусора	шт	1
4	Вилки неррж	шт	6
Гардеробная			
1	Вешалка	шт	1
2	Стул	шт	10

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить в стационарной форме.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно – педагогический состав.

Педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля и специальности «Технология продукции общественного питания».

При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля предусматривается учебная практика. Учебная практика осуществляется рассредоточено. Задачами учебной практики являются: подготовка

студентов к осознанному и углубленному изучению видов профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие ими практических профессиональных умений по специальности. Учебная практика проводится в учебных кабинетах образовательного учреждения, оснащенных необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством преподавателя данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться в организациях и учреждениях (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.).

6.5 Базы практики

Основными базами практики студентов являются:

- Государственное унитарное предприятие Республики Саха (Якутия) Служба общественного питания «Тыгын Дархан»;
- Государственное бюджетное учреждение Республики Саха (Якутия) «СЭТО»;
- Ассоциация гостеприимства Республики Саха (Якутия);
- Общество с ограниченной ответственностью Комбинат питания «Сэргэлээх»;
- Общество с ограниченной ответственностью «Муус Хайа»;
- Общество с ограниченной ответственностью «Арктик Трэвел».

С этими предприятиями заключены договоры. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная и производственная практики являются составной частью профессиональных модулей. Задания на учебную и производственную практики, порядок проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Фонды оценочных средств

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзамен (в соответствии с учебными планами);
- квалификационный экзамен после каждого профессионального модуля
- государственная (итоговая) аттестация.

7.2. Государственная (итоговая) аттестации выпускников (ГИА)

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений

Поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзамен (в соответствии с учебными планами);
- государственная (итоговая) аттестация;
- квалификационный экзамен после каждого профессионального модуля

8. Характеристика среды образовательного учреждения, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Арктический государственный агротехнологический университет способствует развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Общие, социально-личностные компетенции являются важной составляющей профессионального развития, становления личности, способствуют саморазвитию и самореализации личности, ее успешной жизнедеятельности в социальном взаимодействии и интегрируют личностные свойства, качества, способности обучающегося - будущего специалиста в области его профессиональной деятельности.

Имеющаяся инфраструктура и оборудование для учебной и внеучебной деятельности образование, основанное на всестороннем развитии личности. ППССЗ предлагает следующие дополнительные услуги обучающимся:

- медицинское обслуживание;
- спортивная инфраструктура;
- услуги общественного питания с низкими ценами для обучающихся.

В Университете воспитательная работа - это целенаправленная деятельность, ориентированная на создание условий для развития социальной и культурной компетенции личности обучающихся, ее самоопределения в социуме.

Среди основных направлений воспитательной работы в Университет можно выделить следующие:

- Сохранение контингента;
- Формирование гражданина, родителя и специалиста, конкурентоспособного на рынке труда;
- Формирование условий для становления мировоззрения и системы ценностной ориентации обучающихся;

- Формирование здорового образа жизни;
- Развитие студенческого соуправления;
- Формирование социальной защищенности обучающихся;
- Развитие творческой активности обучающихся;
- Развитие досуговой деятельности, как особой сферы жизнедеятельности молодежи;
- Оказание социально-психологической помощи обучающимся.

Для работы по выбранным направлениям в воспитательной деятельности привлекаются специалисты и преподаватели. В университете работают кураторы, объединенные в Совет. В штате сотрудников, занимающихся воспитательной работой, есть педагог - психолог, воспитатель общежитий, руководитель студенческого совета Академии.

Воспитательная работа в филиале осуществляется на основе работы ее структурных подразделений:

- Воспитательная работа в общежитиях;
- Психологическая служба;
- Культурно-массовая работа;
- Спортивно-массовая и оздоровительная работа;
- Студенческое самоуправление;
- Патриотическое воспитание;
- Волонтерское движение;
- Социальная защита обучающихся.

В Академии сформирована социокультурная среда и условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности обучающихся.

Для обучающихся работают: вокальная студия «Нуурал», танцевальный коллектив «Сандал».

Немаловажную роль в создании и укреплении социально-важных отношений среди молодежи играет студенческое самоуправление. Целями студенческого самоуправления являются:

- воспитание самостоятельного, социально активного, творчески мыслящего профессионала;
- формирование социально значимого сотрудничества обучающихся и педагогов;
- стимулирование личностного роста обучающихся;
- организация жизни и решение проблем студенческого сообщества в целом и каждого обучающегося филиала в отдельности.

Обучающиеся Академии ежегодно принимают участие в спортивных, культурно-массовых и общественно-значимых мероприятиях района, города и края.

В инфраструктуру Академии для реализации воспитательного процесса входят: актовый и спортивный залы, столовая, медицинский кабинет два общежития, библиотека, лекционный зал, интернет-лаборатория.

За успехи в учебе, научно-исследовательской работе, спорте, общественной жизни и художественной самодеятельности обучающимся устанавливаются различные формы морального поощрения (грамоты, дипломы и т.д.).

9. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

К материалам нормативно-методического плана, обеспечивающим качество подготовки по ППССЗ в ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ относятся:

1. Положение о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
2. Положение о курсовом проектировании по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
3. Положение о самостоятельной работе обучающихся ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
4. Макет основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования;
5. Положение о порядке разработки рабочей программы учебной дисциплины по специальностям среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
6. Макет рабочей программы учебной дисциплины по специальностям среднего профессионального образования;
7. Положение о формировании фонда оценочных средств по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
8. Макет фонда оценочных по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, реализуемым в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Арктический государственный агротехнологический университет»;
9. Макет методических указаний (рекомендаций) по использованию специального программного обеспечения для выполнения контрольных (курсовых) работ и проектов ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
10. Методические рекомендации для преподавателей по работе со студентами инвалидами и студентами с ограниченными возможностями здоровья.
11. Методические рекомендации по составлению раздела «Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» рабочей программы дисциплины по направлениям подготовки (специальностям) высшего образования и среднего профессионального образования;
12. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ высшего образования для инвалидов лиц с ограниченными возможностями здоровья (адаптированная образовательная программа) высшего образования (программ бакалавриата, специалитета и магистратуры) и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
13. Положение об использовании активных и интерактивных форм занятий в образовательном процессе ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ;
14. Методические указания для преподавателей по разработке рабочей программы дисциплины (модуля).
15 Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.
16. Методические указания по интерактивным формам проведения занятий.
17. СТП 1.106-2004 Система вузовской учебной документации. Учебные издания. Методические указания по выполнению лабораторных (практических) работ. Структура и форма представления.

18. СТП 1.107-2004 Система вузовской учебной документации. Учебно-методические издания. Методические указания по выполнению контрольных работ (заданий). Структура и форма представления.

19. СМК-СТО-7.5.03-2008. Занятия лабораторные. Общие требования к организации и проведению.

20. СМК-СТО-7.5.02-2008. Занятия лекционные. Общие требования к организации и проведению.

21. СМК-СТО-7.5.05.2009. Семинарские занятия. Общие требования к организации и проведению.

22. СМК-СТО-7.5.06-2011. Система вузовской учебной документации. Учебный терминологический словарь. Структура и форма представления.

23. СМК-СТО-7.5.07-2012. Система вузовской учебной документации. Курсовые работы (проекты). Требования к выполнению и представлению.

24. СМК-СТО-7.5.08-2012. Система вузовской учебной документации. Курс лекций. Структура и форма представления.

25. СМК-СТО-7.5.09-2012. Система вузовской учебной документации. Конспекты лекций. Структура и форма представления.