

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Н.И. Кузнецов

« 19 » 08 2013 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

Специальность

260807.51 Технология продукции общественного питания

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 282 от 06.04.2010 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 17241 от 17 мая 2010 г.)

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная, заочная

Нормативный срок освоения программы

3 года 10 месяцев

Саратов 2013 г.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Митрофанова Г.Н., канд. пед. наук, директор колледжа

Ткаченко Ю.В., зам. директора по учебной работе

Степанова В.В., заместитель директора

Магнусова Е.А., начальник отдела качества

Никитина С.В., преподаватель высшей категории

Лобанова Н.В., преподаватель первой категории

Артеменко Н.Г., канд. с.-х. наук, преподаватель высшей категории

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) одобрена ученым советом университета 27 июня 2013 года, протокол № 8.

Утверждена Директором и Советом колледжа протокол № 1 от «29» августа 2013 года.

Согласовано:

Акт согласования с ООО «Игма-П» от «29» августа 2013 года.

Акт согласования с ОАО «Тополек» от «29» августа 2013 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общие положения**
 - 1.1. Основная профессиональная образовательная программа
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

- 1.3. Общая характеристика ОПОП
 - 1.3.1. Цель (миссия) ОПОП
 - 1.3.2. Срок освоения ОПОП
 - 1.3.3. Трудоемкость ОПОП
 - 1.3.4. Особенности ОПОП
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ОПОП
2. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 2.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности
3. **Требования к результатам освоения ОПОП**
 - 3.1. Общие компетенции
 - 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции
 - 3.3. Результаты освоения ОПОП
 - 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам
4. **Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**
 - 4.1. Базисный учебный план
 - 4.2. Календарный учебный график
 - 4.3. Учебный план
 - 4.4. Рабочие программы дисциплин
 - 4.5. Рабочие программы профессиональных модулей
 - 4.6. Программа производственной практики (преддипломной)
5. **Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**
 - 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
 - 5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
6. **Ресурсное обеспечение ОПОП**
 - 6.1. Кадровое обеспечение

- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии ...»
- 6.5. Базы практики
- 7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП**
 - 7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника
 - 7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций
- 8. **Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников**

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ОУ 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 № 675 от «22» июня 2010 года.

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

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

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

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания (Приложение 1);

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) утвержденное Постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению (ФИРО Федеральный институт развития образования);

- «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180). Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 (в редакции приказами Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241, от 30.08.2010 г. № 889)

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

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня специальностей среднего профессионального образования»

- Устав ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»;

- Положение о предоставлении мер социальной поддержки в университете;

- Положение о восстановлении и переводе в число студентов ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»;

- Порядок индивидуального учета результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования и хранения в архивах информации об этих результатах;

- Положение о Совете по профилактике правонарушений;

- Положение о Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;

- Положение о формировании основной образовательной программы среднего профессионального образования;

- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и организации ускоренного обучения по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- Положение о содействии в трудоустройстве выпускников;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся;
- Правила внутреннего трудового распорядка.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

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

Выпускник в результате освоения ОПОП специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

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

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается на базе среднего (полного) общего образования не более чем на один год.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего (полного) общего образования)
Аудиторная нагрузка	120	81
Самостоятельная работа		
Учебная практика	7	7
Производственная практика (по профилю)	21	21

специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулярное время	34	23
Итого:	199	147

1.3.4. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов ведется на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, в сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ОПОП по специальности (вариативная часть).

Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики и финансов. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, либо в организациях на основе договоров между организацией и колледжем, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Саратова и Саратовской области.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных

работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, оперативный, рубежный и итоговый. Конкретные формы и процедуры контроля успеваемости по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом учебного заведения. В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий, таких как выполнение курсовых работ по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств. Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как коммуникабельность, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы студенческого творчества и др.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании или среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания позволяет техникам-технологам работать в качестве организаторов производства продукции на предприятиях общественного питания (кафе, столовые, рестораны, буфеты и т.д.), а также для диетического (лечебного) и детского питания в таких организациях, как

1. ОАО «Столовая СГАУ им Вавилова»
2. ООО «ИГМА-П»
3. ООО «Гурман»
4. УПКП-Радищева
5. ООО «Арбуз»
6. ООО «Гранд-ЛТД»
7. ИП Сиротина В.И.
8. ООО «Надежда и К»
9. ООО «СОЛДИ»
10. ООО «СП-Берег»
11. ООО «Легио»
12. ООО «Престиж»
13. ООО «Фишер»
14. Ресторан «Бавария».

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по специальности 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания.

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- студенты, обучающиеся по специальности 260807.51 Технология общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ОПОП.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по профессиям рабочих "Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда, "Бармен"- код 11176 с присвоением четвертого разряда.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

Студенты, обучающиеся по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания должны решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

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 ("Повар" – код 16675 с присвоением четвертого разряда, "Бармен"- код 11176 с присвоением четвертого разряда).

ПК 7.1.В Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 7.2.В Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 7.3.В Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 7.4.В Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 7.5.В Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.6.В Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 7.7.В Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 7.8.В Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 7.9.В Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 7.10.В Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.11.В Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 7.12.В Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 7.13.В Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 7.14.В Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 7.15.В Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать и производить приёмку сырья
	ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
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.
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.
Организация процесса приготовления и	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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.
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.
	ПК 5.3. В	Осуществлять технологию приготовления сложных холодных десертов.
	ПК 5.4. В	Осуществлять технологию приготовления сложных горячих десертов.
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.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью

применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

<p>ОК 1.</p>	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах на основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста, осознавать перспективу своего профессионального развития, формировать своё поведение в соответствии с правовыми и профессиональными нормами.</p> <p>Знать содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.</p>
<p>ОК 2.</p>	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий.</p> <p>Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.</p>
<p>ОК 3.</p>	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению.</p> <p>Знать законодательную базу.</p>

ОК 4.	<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Знать различные способы решения профессиональных задач</p>
ОК 5.	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Уметь использовать информационные ресурсы для поиска профессиональной информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов.</p> <p>Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет –ресурсов.</p>
ОК 6.	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.</p>

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Иметь навыки в военно-технических видах спорта. Знать роль и место Вооружённых сил в системе национальной безопасности.
Профессиональные компетенции		

<p>ПК 1.1.</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
<p>ПК 1.2.</p>	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
<p style="text-align: center;">ПК 1.3.</p>	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусяной печени. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросёнок головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросёнок головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженном виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от

		массы мяса, рыбы и домашней птицы;
ПК 2.1.	Организовывать процесс приготовления холодных закусок.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.2.	Организовывать процесс приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - температурные и санитарные режимы.
ПК 2.3.	Организовывать процесс приготовления соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. - организация технологического

		<p>процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
ПК 2.4.	Осуществлять технологию приготовления холодных закусок	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок
ПК 2.5.	Осуществлять технологию приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты по формулам; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких и сложных закусок из рыбы, мяса, птицы, морепродуктов, сложных холодных соусов; - варианты сочетаемости

		используемых ингредиентов; -технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - температурные и санитарные режимы;
ПК 2.6.	Осуществлять технологию приготовления соусов	Иметь практический опыт: - декорирование блюд сложными холодным соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. Уметь: - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами Знать: - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - температурные и санитарные режимы;
ПК 3.1.	Организовывать процесс приготовления супов	Иметь практический опыт: - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

		<p>- принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.
ПК 3.2.	Организовывать процесс приготовления соусов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 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;
ПК 3.3.	Организовывать	Иметь практический опыт:

	<p>процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
<p>ПК 3.4.</p>	<p>Организовывать процесс приготовления блюд из мяса, птицы и рыбы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной

		<p>продукции;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;
<p>ПК 3.5.</p>	<p>Осуществлять технологию приготовления супов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной

		<p>продукции;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
<p>ПК 3.6.</p>	<p>Осуществлять технологию приготовления соусов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления

		<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам; - 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; - 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.
<p>ПК 3.7.</p>	<p>Осуществлять технологию приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов; - 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; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и
--	--	--

		<p>хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.8.	<p>Осуществлять технологию приготовления блюд из мяса, птицы и рыбы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря

		<p>для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 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.
<p>ПК 4.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;
<p>ПК 4.2.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - проводить практические расчеты производственных структур; - пользоваться справочными материалами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии

		<p>технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;
ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.1.	<p>Организовывать процесс приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и

		<p>горячего десерта.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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;
ПК 5.2.	Организовывать процесс приготовления сложных горячих десертов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p style="text-align: center;">ПК 5.3.В</p>	<p style="text-align: center;">Осуществлять технологию приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления

		сложных холодных десертов;
ПК 5.4.В	Осуществлять технологию приготовления сложных горячих десертов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе; - 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; - 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.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения

		<p>(бригады);</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте - вести табель учета рабочего времени работников; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия управленческих решений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

<p>ПК 6.4.</p>	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия управленческих решений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - методику расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.
<p>ПК 7.1.</p>	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, супов, соусов, мясных, рыбных, сладких блюд и напитков, изделий из теста; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующих простой и сложной кулинарной обработки; - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий,

		<p>бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры блюд; - технологию приготовления блюд; - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации;
ПК 7.2.	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих блюда соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять механические, тепловые, гидромеханические, химические и другие способы обработки овощей; - применять навыки порционирования и раздачи блюд массового спроса. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры блюд; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья;
ПК 7.3.	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующих простой и сложной кулинарной обработки; - осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов,

		<p>оладий, блинчиков;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
ПК 7.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных холодных и горячих блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующих простой и сложной кулинарной обработки; - осуществлять тепловую обработку картофеля, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <p>требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
<p style="text-align: center;">7.5.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования

		технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
ПК 7.7.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов;

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
<p>ПК 7.8.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и

		<p>концентратов;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
<p>ПК 7.9.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и

		<p>последовательность выполнения операций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
ПК 7.10.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
ПК 7.11.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; Уметь: - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; Знать: - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.</p>
<p>ПК 7.12.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Иметь практический опыт: - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; Уметь: - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков,</p>

		<p>мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
<p>ПК 7.13.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы

		<p>определения доброкачественности сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.
ПК 7.14.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов,

		правила ухода за ними.
<p>ПК 7.15.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт: - организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок, блюд и соусов; Уметь: - организовывать процесс приготовления блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов и закусок, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; Знать: - требования к качеству, сроки, условия хранения и реализации; - классификацию сырья его свойств и кулинарное назначение; - органолептические методы определения доброкачественности сырья; - правила, приемы и последовательность выполнения операций; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, правила ухода за ними.</p>

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

4.1. Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

4.3. Учебный план

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

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальности подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

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

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) состоит из инвариантной части – объемом 3078 час. (2106 час.- общеобразовательная подготовка) и вариативной части – объемом 1296 час.

На основании акта согласования с работодателями сделано распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом: ОГСЭ. – 169 час., ЕН. - 24 часа, ОП. – 522 час., ПМ. – 581 час.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям: а) ОГСЭ - 169 часов: Русский язык и культура речи - 86 часов, Основы социологии - 83 часа

б) ЕН - 24 часа: Математика -10 часов, Экологические основы природопользования – 14 часов.

в) ОП – 522 часа: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 90 часов, Организация хранения и контроль запасов и сырья – 6 часов, Документационное обеспечение профессиональной деятельности – 72 часа, Основы организации обслуживания – 90 часов, Оборудование предприятий общественного питания – 144 часа, Основы организации производства – 120 часов.

г) ПМ – 581 час: ПМ. 01 (84 часа) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 84 часа, ПМ.02 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 200 часов, ПМ.03 (200 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 200 часов. ПМ.04 (81 час) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 81 час, ПМ.05 (16 часов) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных

и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 16 часов.

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

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. С юношами по основам военной службы проводятся учебные сборы (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки. Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

При реализации профессиональной образовательной программы по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания предусматривается выполнение курсовых работ (проектов) по:

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции);

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с:

✓ разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

✓ требованиями работодателей.

Рабочие программы учебной дисциплины рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа.

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение 7
1	2	3
О.00	Общеобразовательный цикл	
	Базовые учебные дисциплины	
ОДБ.01	Русский язык	Приложение 7.1

ОДБ.02	Литература	Приложение 7.2
ОДБ.03	Иностранный язык	Приложение 7.3
ОДБ.04	История	Приложение 7.4
ОДБ.05	Обществознание	Приложение 7.5
ОДБ.06	Химия	Приложение 7.6
ОДБ.07	Биология	Приложение 7.7
ОДБ.08	Физическая культура	Приложение 7.8
ОДБ.09	ОБЖ	Приложение 7.9
	Профильные учебные дисциплины	
ОДП.10	Математика	Приложение 7.10
ОДП.11	Информатика и ИКТ	Приложение 7.11
ОДП.12	Физика	Приложение 7.12
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 7.13
ОГСЭ.02	История	Приложение 7.14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 7.15
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 7.16
ОГСЭ.05В	Русский язык и культура речи	Приложение 7.17
ОГСЭ.06В	Основы социологии	Приложение 7.18
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.01	Математика	Приложение 7.19
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 7.20 Приложение 7.21
ЕН.03	Химия	Приложение 7.22
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	Приложение 7.23
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 7.24
ОП.02	Физиология питания	Приложение 7.25
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 7.26
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 7.27
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	Приложение 7.28
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 7.29
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 7.30
ОП.08	Охрана труда	Приложение 7.31
ОП.09В	Документационное обеспечение	Приложение 7.32

	профессиональной деятельности	
ОП.10В	Основы организации обслуживания	Приложение 7.33
ОП.11В	Оборудования предприятий общественного питания	Приложение 7.34
ОП.12В	Основы организации производства	Приложение 7.35
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 7.36

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей, разработаны в соответствии с:

✓ разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

✓ требованиями работодателей;

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседании предметными (цикловыми) комиссиями; рекомендованы к использованию в учебном процессе методическим советом колледжа, утверждены директором колледжа, согласованы с работодателями.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение 8
1	2	3

ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 8.1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 8.2
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 8.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 8.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 8.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 8.6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, Бармен)	Приложение 8.7

4.7. Программа производственной практики

Программа производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля. Документооборот по проведению производственной практике разработан в соответствии с Положением о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

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

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

В процессе подготовки специалистов по основной профессиональной образовательной программе, с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, осуществляются следующие виды контроля:

- текущий контроль результатов образовательной деятельности;
- промежуточная аттестация студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике).

Текущий контроль освоения студентами программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов) может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за действиями обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики

учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями колледжа для анализа освоения студентами основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки, обеспечения ритмичной учебной работы студентов, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Разработку компетентностно-ориентированных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель.

В середине каждого семестра проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости студентов с целью обсуждения их на заседании Педагогического совета и принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

- комплексный экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- другие формы контроля (тестирование, защита проекта, контрольная работа и др.)

При выборе дисциплин для экзамена колледж руководствуется:

- значимостью дисциплины в подготовке специалиста;
- завершенностью изучения дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные колледжем документы (ведомости, журналы, базы данных и др.). Наличие экзаменационных ведомостей обязательно. В зачетную книжку студента заносятся итоговые оценки по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющих междисциплинарным курсам (кроме оценки «неудовлетворительно»).

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии выносятся на обсуждение Координационного совета по реализации основных профессиональных образовательных программ по специальностям подготовки.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности 260807.51 Технология общественного питания при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ определяются университетом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного

или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора университета.

Оформление выпускных квалификационных работ ведется в соответствии с методическими указаниями по их оформлению.

5.3 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проходит в согласно Порядку проведения итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

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 по специальности 260807.51 Технология общественного питания, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП по специальности подготовки 260807.51 Технология общественного питания в колледже обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) (100%). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

Повышение квалификации педагогических работников ведется по разным направлениям и формам: самообразование, взаимопосещение уроков, занятия в «Школе молодого педагога» и «Школе молодого куратора», занятия на курсах использования информационных технологий в учебном процессе, участие в учебно-методических и учебно-практических конференциях, смотрах-конкурсах, работа в учебно-методических объединениях при Совете директоров образовательных организаций среднего профессионального образования Саратовской области. 100% педагогических работников колледжа прошли курсы повышения квалификации.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

В соответствии с требованиями к ФГОС СПО разработан учебно-методический комплекс по специальности подготовки 080114.51 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), который включает в себя:

- образовательный стандарт по специальности;
- перечень программ ОПОП;
- учебный план специальности;
- УМК дисциплин, профессиональных модулей;

- фонды оценочных средств;
- программы учебной, производственной и преддипломной практик;
- программы итоговых государственных испытаний и учебно-методическое обеспечение их проведения;
- графики контрольных мероприятий.

В дополнение к перечисленному, в состав УМК входит пакет нормативных правовых, нормативно-распорядительных, организационных и иных документов по организации и планированию учебного процесса.

По каждой дисциплине (профессиональному модулю) преподавателями разработаны учебно-методические комплексы, которые включают в себя:

- карту компетенций дисциплины/профессионального модуля;
- рабочую программу дисциплины (модуля) и краткую аннотацию к ней.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями колледжа в строгом соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности подготовки и учебным планом в части наименования дисциплин, часов, выделяемых на их освоение, соотношения аудиторной и внеаудиторной работы, количества и разнообразия форм текущего и итогового контроля. В рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) представлен список основной и дополнительной литературы, который формируется из библиотечного фонда СГАУ и колледжа за последние 5 лет.

- учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля):

-выписка из ФГОС СПО специальности, содержащая информацию о государственных требованиях к минимуму содержания основной профессиональной образовательной программы подготовки специалиста (по дисциплине) или локальный акт, её заменяющий;

-план формирования общих компетенций,

-план формирования профессиональных компетенций,

-план организации самостоятельной работы (в т.ч. со списком рефератов),

-планы учебных занятий,

-инструкционно-технологические карты (или рабочая тетрадь) для выполнения практических и лабораторных работ.

- основные учебники и учебные пособия.
- методические рекомендации по организации и технологиям обучения для студентов:

-краткий курс лекций с вопросами для самоконтроля и списками основной и дополнительной литературы, рекомендуемой студентам по темам лекций,

-методические указания по выполнению практических (лабораторных) работ, расчётно-графических работ,

-методические указания по выполнению курсовых работ (проектов)

-методические указания по самостоятельной работе для студентов по дисциплине;

-методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ (ВКР).

- фонды оценочных средств и методики их применения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

-комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения профессионального модуля;

-комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения дисциплины;

-темы курсовых работ, самостоятельно выполняемых студентами под руководством преподавателя.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО каждому студенту предоставлен доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП, возможность пользоваться периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой.

Информационно-библиотечный центр располагает книжным фондом по всем специальностям подготовки в объеме 72111 экземпляров и 34 наименования специализированных периодических изданий. Фонд располагает электронными ресурсами: созданы медиатека, видеотека, электронная библиотека, которая насчитывает 22 542 единицы полнотекстовой информации. Центр располагает в открытом доступе ресурсами сети Интернет, справочно-правовой системой «Консультант Плюс». В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Информационно-функциональная система включает несколько компонентов: каталог книг и статей информационно-библиотечного центра колледжа на базе программы "ИРБИС 64", работающий в реальном режиме времени с помощью автоматизированного рабочего места каталогизатора, каталог собственных разработок в полнотекстовом

режиме, электронных ресурсов, Интернет ресурсов, возможность определения точки доступа к источнику информации (интерактивные обучающие программы, автоматизированные рабочие места), включая подсистему обратной связи (возможность заказать необходимую информацию через электронную почту).

Посредством сети Интернет в информационно-библиотечном центре имеется подключение к электронно-библиотечным системам «IPR-books» и «ZNANIUM.COM» с обеспечением удаленного доступа. ЭБС СГАУ предоставляет удаленный доступ к своим электронным базам данных с использованием логина и пароля. Также возможен полный доступ с регистрацией к ЭБС издательства «Лань».

Сведения

о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, по основной профессиональной образовательной программе

260807. 51 «Технология продукции общественного питания»

Наличие учебной и учебно-методической литературы

№п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
3.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная профессиональная образовательная программа, специальность 260807. 51 «Технология продукции общественного питания»	482	8046	58,7	62,8%
	В том числе по циклам дисциплин:*				

общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	144	3460	25,3	73,2%
математические и общие естественнонаучные дисциплины	128	2020	14,7	62,8%
профессиональный цикл	210	2566	18,7	52,4%

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно -библиографическими изданиями, научной литературой

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная профессиональная образовательная программа, специальность 260807. 51 «Технология продукции общественного питания»			
1.	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативных правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	1	по лицензионному нормативу, по ФГОС СПО - по 1 наименованию

2.	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	14	по лицензионному нормативу по 1 комплекту	
3.	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	6	по ФГОС СПО по 3 наименования по каждой специальности	
4.	Справочно-библиографические издания:	160	По ФГОС СПО	
4.1.	энциклопедии (энциклопедические словари)	71	1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся	
4.2.	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	87		
4.3.	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)			
5.	Научная литература	17	23	

Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой, необходимой для реализации заявленных к лицензированию образовательных программ

N п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе*	Краткая характеристика
1.	<p>Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет</p>	<p>1. IPRbooks – ЭБС по всем отраслям знаний, полностью соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования и законодательству об авторском праве. Более 12000 изданий по 28 группам специальностей от 250 издательств России. Целевая аудитория: студенты, преподаватели, научные работники, практикующие специалисты. Сайт: www.iprbookshop.ru</p> <p>2. ZNANIUM.COM – ЭБС электронных версий книг и журналов, сгруппированных по тематическим и целевым признакам. Долгосрочные договоры по авторским правам на предлагаемые издания. Более 12500 изданий по гуманитарным, естественнонаучным, прикладным наукам и литература для средней школы. Фонды формируются с учетом образовательных стандартов: учебники, учеб.пособия, монографии, авторефераты, энциклопедии, словари, справочники, законодательно-нормативные документы, специализированные периодические издания, выпускаемые издательствами вузов. Опции: удобная навигация, виртуальная книжная полка, закладки, постраничное копирование. Целевая аудитория: студенты и преподаватели ВПО И СПО Сайт: http://znanium.com</p> <p>3. ЭБС СГАУ - Сайт: http://library.sgau.ru</p> <p>4. ЭБС издательства «Лань» - Сайт: http://e.lanbook.com</p>
2.	<p>Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним</p>	<p>. Правообладатель ЭБС IPRbooks – ООО «Ай Пи Эр Медиа» /Саратов/. . Правообладатель ЭБС ZNANIUM.COM – ООО «Научно-издательский центр</p>

	договоре, включая срок действия заключенного договора	ИНФРА – М» /Москва/. Договоры с правообладателями заключены СГАУ им. Н.И.Вавилова
3.	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	
5.	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС IPRbooks – 50 пользователей от колледжа. 2. Одновременный индивидуальный доступ к каждому изданию ЭБС ZNANIUM.COM – 150 пользователей от колледжа. 3. Информация о кодах доступа к каждой ЭБС доведена до каждого студента и преподавателя колледжа. Следовательно, все участники образовательного процесса имеют возможность пользоваться с любого компьютера (как учебного, так и домашнего) всеми БД представленных ЭБС.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 260807.51 Технология общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП СПО 260807.51 Технология общественного питания обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ОПОП предполагает наличие 9 учебных кабинетов, мастерских, 3 лабораторий, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

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, стандартизации и подтверждения качества;
микробиологии, санитарии и гигиены

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Таблица 1

Предметы, дисциплины (модули) по учебному плану	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских	Оборудование кабинетов, лабораторий, мастерских	Номер кабинета (аудитории)
Автоматизация технологических процессов Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Лаборатория технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов и автоматизации технологических процессов	Samsung LE46A LCD – 1шт Белизнамер муки РЗТБМС – 1 Весы NP-1000S – 1 Весы ВСЛ-200/0,1А – 1 Весы электронные HL200 – 1 Водонагреватель накопительный АТТ MSS – 1 Измеритель ИДК-3М – 1 Машина кухонная универсальная УКМ – 1 Машина тестораскаточная – 1 Микроскоп бинокулярный Микмед-5 – 1 Миксер планетарный – 1 Многофункциональный аппарат Canon Laser Base ME3200 Series – 1 Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1 Персональный компьютер CPU – 2 Печь конвекционная с пароувлажнением – 1 Прибор ИФХ-250 для определения формоустойчивости – 1 Прибор КВАРЦ-21М33-1 – 1 Прибор ПЧП-3 для определения числа падений -1 Прибор У1-МОКЗМ для отмывания клейковины – 1	11

		<p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 2</p> <p>Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Термостат суховоздушный ТС-1/20</p> <p>СПУ – 1 Холодильник Саратов 263 – 1</p> <p>Центрифуга лаб. «Ока» - 1</p> <p>Шкаф сушильный С-80-01 СПУ – 1 Шкаф сушильный СЭШМ-3М с электронным терморегулятором – 1</p> <p>Ареометр для молока АМ – 1</p> <p>Ареометр для молока АМТ – 1</p> <p>Ареометр для сахара АСТ 1 0-8 – 1</p> <p>Ареометр для сахара АСТ 1 8-16 – 1</p> <p>Ареометр для сахара АСТ 1 16-24 – 1</p> <p>Ареометр для спирта АСП-3 40-70 – 2</p> <p>Баня электрическая для жиромеров – 1</p> <p>Динамометр 10Н лаб – 1</p> <p>Набор гирь Г-4111 – 1</p> <p>Прибор контроля качества яиц ПКЯ-10 – 1</p> <p>Прибор ОЧМ – 1</p> <p>Секундомер механический СОС – 1</p> <p>Секундомер СОС ПР-2Б – 4</p> <p>Тепловентилятор Aeronic - 1</p>	
--	--	---	--

Информатика и ИКТ	Лаборатория информационных технологий, инженерно-технических и программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности	Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 11 Демонстрационный комплекс «Инграф» - 1 Компьютер АТТО Pentium E2140 – 1 Копир Ricoh Aficio SP W2470 (широкоформатный принтер АО) -1 ММ доска обрат проект SMART Board 2000i-DVS - 1 Персональный компьютер CPU-11 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор «Орион» - 1	12
Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Samsung LE46A LCD – 1шт Доска классная ДА-123 – 1шт Интерактивная доска Hitachi StarBoard FX-77 – 1шт Компьютер RAMEC GALE – 1шт Ноутбук RB Explorer D790WH – 1шт Оборудование для лингафонного кабинета (16 мест) – 1шт Проектор BenQ MP 620c – 1шт Рабочее место преподавателя (стол лингафонный + стул) – 1шт Стол переносной складной Da-Lite Project-O-Stand – 1шт DVD Проигрыватель XORO MPEG4 – 1 шт Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1 шт	13

<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Лаборатория информационных средств в профессиональной деятельности, электроники и схемотехники, аппаратных средств вычислительной техники, систем и сетей передачи информации</p>	<p>Видеоплеер пишущий PANASONIC NV-SJ – 1шт Двухплатформенный компьютер Apple Mac Mini ученика – 1 шт Интерактивный комплект eBeam System3-Bluetooth Complete – 3 шт Источник бесперебойного питания APC Back UPS ES – 3 шт Компьютер RAMEC GALE – 11шт Маршрутизатор ISON ZYXEL PRESTICE 200 – 1шт Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3100MPV/S – 2шт Моноблок CER Aspire Z5761 – 1шт Моноблок Lenovo IdeaCentre B305 – 1шт Ноутбук Acer Extensa – 2шт Персональный компьютер Core2 Duo Asus – 1шт Плеер DVD Samsung – 3шт Принтер пишущий DVD+MP4 – 1шт Портативный компьютер HP hrcrg 6720s – 9шт Принтер Canon LBP-3000 – 4шт Принтер XEROX Phaser 3117 – 2 Принтер лазерный сетевой HP LaserJet P2015N – 1 Проектор Hitachi CP-X385 – 1 Система организации беспроводной сети Apple Time Capsule – 1 Сплит-система Midea MSE-24HR – 1 Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Точка беспроводного доступа D-Link DWL-3200AP – 1 Ц/ф фоторамка 15"ЖК – 2 Штатив SVA 60 – 1 Экран на штативе ScreenMedia Apollo – 1 Монитор LCD 22"Asus MW221U – 1 DVD плеер BBK DV626SI – 1 DVD проигрыватель XORO MPEG4 – 4 Источник бесперебойного питания PowerCom Imperial 1MP-825AP – 1 Колонки 2 0 Dialog AM-</p>	<p>14</p>
--	--	---	-----------

<p>Основы безопасности жизнедеятельности, охрана труда Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p>	<p>ММГ – 1 Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1</p>	<p>16</p>
<p>Курсовое проектирование и подготовка к итоговой аттестации</p>	<p>Компьютерно-информационный центр, кабинет курсового проектирования и подготовки к итоговой аттестации</p>	<p>Копир Canon FC-226 – 1 Мультимедийный комплект – 1 Принтер струйный HP Deskjet 1220 – 1 Принтер/сканер/копир лазерный Canon MF3228 – 1 Системный блок АТТО 5242 P-IV – 1 Сканер Mustek ScanExpress 1248 UB – 1 Телефакс Panasonic KX-ER – 1 Монитор LCD 19"Samsung 940N – 1</p>	<p>186</p>
<p>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</p>	<p>Лаборатория технологии и организации производства</p>	<p>Интерактивная доска SMART Board 660 - 1 Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1 Плеер DVD Samsung – 1 Проектор BenQ MP 620c – 1шт Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1 Плеер DVD+MP4 Xoro 2115 – 1</p>	

	Лаборатория химии и биохимии, экологических основ природопользования	<p>Вытяжной шкаф – 1</p> <p>Интерактивная доска SMART Board 660 - 1</p> <p>Йономер И-500 – 1</p> <p>Компьютер персональный тип 3 – 1</p> <p>Мультимедийный проектор ViewSonic – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 1</p> <p>pH метр 410 (стандартная комплектация) – 1</p> <p>Телевизор Lb 21HIOT. LG FLATRON – 1</p> <p>Весы ВСМ-100 (НВП-100г) – 1</p> <p>Вискозиметр ВПЖ-2 1,31 - 1</p>	
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет дисциплин права, правового обеспечения профессиональной деятельности	<p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1</p>	41
Основы философии История Социальная психология	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	<p>Интерактивная доска InterWrite Board 1077B – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 1</p> <p>Проектор Infocys X15 – 1</p> <p>Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1</p> <p>DVD плеер BBK DV626SI – 1</p> <p>Колонки 2.0 Dialog AM-12B – 1</p>	42

Метрология и стандартизация	Кабинет менеджмента, метрологии, стандартизации и сертификации	<p>Samsung LE46A LCD – 1шт</p> <p>Интерактивная доска Hitachi Starboard FX-77 – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Персональный компьютер CPU – 1</p> <p>Проектор Optoma EX774N – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1</p>	44
Литература, русский язык, русский язык и культуры речи	Кабинет литературы, русского языка, русского языка и культуры речи	<p>Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (5606074) – 1</p> <p>Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Плеер DVD Samsung – 1</p> <p>Проектор Hitachi CP-X385 – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Mb/80.0 – 1</p> <p>Телевизор LED 46 SAMSUNG UE46D5000PW – 1</p>	51

<p>Физика, Инженерная графика, техническая механика, процессы и аппараты</p>	<p>Кабинет физики, инженерной графики, технической механики, процессов и аппаратов</p>	<p>Интерактивная доска Virtual Ink Mimio XI (5606074) – 1</p> <p>Компьютер персональный тип 2 Sid S20 S39 – 1</p> <p>Монитор LCD 17 LGL1730SQ Flatron – 1</p> <p>Системный блок Celeron D 315/2*256 Мб/80.0 – 1</p> <p>Проектор Hitachi CP-X385 – 1</p> <p>Законы постоянного и переменного тока – 1</p> <p>Магнитное поле – 1</p> <p>Математический маятник – 1</p> <p>Определение фокусного расстояния линзы – 1</p> <p>Основы измерений и обработки результатов – 1</p> <p>Емкость конденсатора – 1</p> <p>Электроизмерительные приборы – 1</p> <p>Электромагнитные волны – 1</p>	<p>54</p>
--	--	--	-----------

<p>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>учебная практика</p> <p>Производство кондитерских изделий</p> <p>учебная практика</p> <p>Производство макаронных изделий</p> <p>учебная практика</p>	<p>Лаборатория приготовления пищи</p>	<p>Кипятильник наливной АН-18 – 1</p> <p>Холодильник «Саратов» - 1</p> <p>Электроводонагреватель Ariston TI-TRONIC 50 V – 1</p> <p>Микроволновая печь Samsung – 1</p> <p>Электроводонагреватель ЭВН-20 - 1</p>	<p>01</p>
<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, мясного и животного сырья и продукции</p>	<p>Весы ВА-1М (НПВ-1кг) – 9</p> <p>Весы лаб НЛ-100 (НПВ-100г) – 1</p> <p>Микроскоп – 1</p> <p>Микроскоп бинокулярный «БИОМЕД-3» - 1</p> <p>Микроскоп МИКМЕД-1 – 1</p> <p>Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1</p> <p>Рефрактометр ИРФ 434 – 1</p> <p>Санитарно-пищевая-миниэкспресс-лаборатория «СПЭП» - 9</p> <p>Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1</p> <p>Стерилизатор паровой ГК-10-1 – 1</p> <p>Сушильный шкаф ШСУ – 2</p> <p>Термостат суховоздушный ТСС-1/20 СПУ – 1</p> <p>Центрифуга ОПН-3 – 1</p> <p>Баня БКЛ – 5</p> <p>Баня комбин.лаб.БКЛ – 1</p> <p>Весы технич. аптек. ВА-4М 1 кг – 2</p> <p>Набор гирь Г-4111 – 1</p> <p>Осветитель ОИ-32М - 1</p>	<p>02</p>

<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Демонстрационный зал, кабинет технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>9414X Вытяжка ELECTROLUX EFC – 1</p> <p>Аквадистиллятор ДЭ-4 ТЗМОИ – 1</p> <p>Весы электронные OHAUS CS - 1</p> <p>Документ-камера AVerMedia AVerVision 300 AF – 1</p> <p>Интерактивный планшет SYMPODIUM ID350 – 1</p> <p>Многофункциональный аппарат Xerox Phaser 3200MEP/N – 1</p> <p>Монитор 15" TFT Acer ALI 1512bm Multimedia – 1</p> <p>Облучатель-рециркулятор воздуха -1</p> <p>Пароварка TEFAL VS4001 – 1</p> <p>Персональный компьютер Helios Profice VLX310 – 1</p> <p>Плеер DVD Samsung – 1</p> <p>Принтер CANON B/C – 1</p> <p>Принтер цветной А4 OKI C5850 – 1</p> <p>Приспособление ОХЛ для измерения объема хлеба – 1</p> <p>Программно-автоматизированный комплекс – 1</p> <p>СВЧ печь LG MC7646UQ – 1</p> <p>Системный блок CPU Intel Core 2 Duo E4700 – 1</p> <p>Сканер документный Canon DR-2580C – 1</p> <p>Телевизор LCD 46" SAMSUNG – 1</p> <p>Холодильник BOSH – 1</p> <p>Элек/вар/поверхность BOSH PKE 645 E01 – 1</p> <p>Электроплитка одноконфорочная – 1</p> <p>Блендер BOSH MSM6300 – 2</p> <p>Блендер BOSH MSM6700 – 2</p> <p>Блинница TEFAL – 1</p> <p>Кофеварка BOSH TKA 1410N – 1</p> <p>Миксер BOSH MFQ 1901 – 2</p> <p>Миксер BOSH MFQ 3020 – 2</p> <p>Мясорубка KENWOOD MG450 – 4</p> <p>Набор для карвинга – 1</p> <p>Пароварка KENWOOD FS560 – 1</p> <p>Сканер CanoScan LIDE 25 - 1</p> <p>Соковыжималка BOSH 1020 – 2</p> <p>Тостер TEFAL – 2</p> <p>Утюг TEFAL 2125 – 2</p> <p>Фритюрница BOSH TFB 9730 - 3</p> <p>Фритюрница TEFAL FB1024 – 1</p> <p>Чайник BRAUN WK-210 Black – 1</p> <p>Чайник KENWOOD SL 377 - 1</p>	<p>03</p>
--	--	--	-----------

6.4. Условия реализации профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессиям « Повар», « Бармен»

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Лабораторий: метрологии, стандартизации и подтверждения качества.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: персональные компьютеры, посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект инструкционно-технологических карт, мультимедийный комплекс для группового пользования, интерактивная доска, принтеры.

Средства обучения: бланки документации, таблицы, чертежи по темам, макеты, программные комплексы, мультимедийные лекции, микроплакаты.

Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по профессиям « Повар», « Бармен» является обязательным элементом ОПОП и реализуется в рамках объемов времени, отведенных на освоение программы по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания».

В состав модуля входят теоретические элементы (МДК), а также учебная и производственная (по профилю специальности) практика. Часы на практику выделяются из общего фиксированного объема времени, отведенного на учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей.

Содержание модуля разработано коллективом преподавателей, которые ведут ту или иную теоретическую часть модуля или практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

В состав комиссии квалификационного экзамена входят:

- Председатель ГАК;
- Заместитель председателя;
- Члены ГАК;
- Ответственный секретарь.

6.5. Базы практики

Основными базами практики студентов являются

ООО «Престиж»

ООО «Фишер»

Ресторан «Бавария»

ООО «Орион»

ООО «Игма–П»

ООО «Игма-Ф»,

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, виды работ и порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ (приложение 13-15);
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для государственной (итоговой) аттестации - разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия для всестороннего развития и социализации личности, максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, культурном, патриотическом и нравственном развитии, сохранения здоровья обучающихся, развития студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

За состояние воспитательной работы отвечает начальник отдела по воспитательной работе.

Внеучебная деятельность в колледже организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО, Планом воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".

Воспитательная работа направлена на формирование личности будущего профессионала по направлениям: социально-нравственное, общеинтеллектуальное, общекультурное. Особое внимание уделяется индивидуальной работе, направленной на самовоспитание и саморазвитие личности студента, с учетом различных категорий: первокурсники, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, студенты из группы риска, выпускники колледжа.

Оценка состояния воспитательной работы с обучающимися проводится методами педагогической диагностики:

- мониторинг качества образовательного процесса в колледже (электронное тестирование),
- диагностика воспитательного процесса (анкетирование студентов и их родителей)
- диагностика уровня воспитанности обучающихся (анкетирование студентов),
- диагностика формирования общих компетенций обучающихся (электронное тестирование),
- ранжирование учебных групп по результатам промежуточной аттестации и внеучебной деятельности,
- составление рейтингов востребованности и удовлетворённости студентов специальностями обучения,

- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (2 раза в год) и председателя методической комиссии кураторов.

Кураторы ведут индивидуальную работу со студентами по организации учебного труда, воспитанию сознательной дисциплины и культуры поведения, формированию межличностных отношений в группе, оказывают помощь в преодолении проблем в учебном процессе, организуют коррекционную помощь, посещают студентов, проживающих в общежитии, проводят 1 раз в неделю кураторские часы:

- информационные (1 раз в месяц): "День народного единства - государственный праздник РФ", "День Конституции Российской Федерации", "Обращение Президента РФ к Федеральному собранию", "Россия и Китай: стратегическое партнёрство"; "100-летие СГАУ им. Н.И. Вавилова", "Наводнение на Дальнем Востоке" и др.;
- тематические (2 раза в месяц): "История колледжа", "Ловушки Интернета", "Кодекс чести", "Я живу среди людей", "Моя будущая профессия", "Поэтический салон, посвящённый Дню матери", "Что значит быть современным", "Как встречают Новый год люди всех земных широт", "Татьянин день", "Жемчужины русских промыслов", "Герои нашего времени", "Административные правонарушения", "Масленица", "Проступок, правонарушение, преступление", "Поговорим о налогах", "Не переступи черту", "Моя малая Родина", "Песни военных лет", "Не будь зависим", "Мы - граждане России", "Биографии великих людей", "Скауты", "Вся правда о рекламе", "На приёме у юриста", "День студента", «Юношеская субкультура» и др.

Наиболее интересными по форме и содержанию были воспитательные мероприятия: «Урок мужества: наша память и боль», "Блокадный Ленинград", «Земля - наша общая забота», «Мы будем вечно прославлять ту женщину, чье имя Мать», «Многострадальный наш язык», «Олимпиада в Сочи: слагаемые успеха».

Совершенствуются формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации,

посещаемости студентов, анкетирование родителей "Удовлетворённость условиями и качеством образовательного процесса в колледже".

Формирование традиций колледжа ведётся через организацию и проведение традиционных общих мероприятий: «День знаний», «Посвящение в студенты», "День учителя", "День матери", «Торжественный акт вручения дипломов», конкурс "Восходящая звезда", праздничные концерты и поздравления в честь государственных праздников.

В музее истории колледжа проходят чествования ветеранов, встречи студентов с интересными людьми, поздравления с Днем пожилого человека, Днем учителя, Днем Победы, смотры творческих работ, сочинений, проектов, выставки, оформляются музейные материалы по участникам ВОВ, ветеранам педагогического труда, выпускникам, организуются экскурсии по музею, колледжу, городу.

Служба содействия трудоустройству и занятости информирует студентов и выпускников о вакансиях постоянной и временной (в период каникул) занятости, ведет поиск предложений потенциальных работодателей, организует встречи с работодателями, представителями кадровых агентств, тестирует абитуриентов колледжа и студентов по технологии "Профкарьера" (Центр тестирования МГУ). Проведены тренинги: "Портфолио выпускника колледжа", "Тайм-менеджмент будущего специалиста", «Готовимся к приему на работу», « Этика делового общения», «Проблемы трудоустройства в Саратовской области», «Rabota.ru - презентация современных методов поиска работы», "Модель современного выпускника".

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся кураторские часы "Быстрее, выше, сильнее!", посвящённые Олимпийским играм, Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях. На протяжении последних трёх лет колледж занимает III-IV места в городской спартакиаде среди студентов СПО.

Студенты участвуют в развитии студенческого самоуправления на уровне колледжа, отделений, студенческих групп. Работает студенческий совет в общежитии. Культурно-массовая и творческая деятельность студентов организуется студенческим клубом «Энергия», проводятся смотры – конкурсы технического творчества, музейных экспонатов, фестивалей самодеятельного творчества.

В колледже организована психолого-консультационная и профилактическая работа, реализуется программа «Адаптация

первокурсников», проводятся мероприятия по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции.

С целью адаптации первокурсников проводятся

- кураторские часы: "Знакомство с областным центром", "История колледжа", "Права и обязанности студентов", "Выборы актива группы", "Организация учебной работы", "Учись учиться", "Самоорганизация и самовоспитание",
- консультации специалистов-медиков ("Консультация психолога: способы воздействия на личность", "Консультация гинеколога: контрацепция и ЗППП"),
- психологические тренинги («Тренинг: культура общения», Спор-клуб: управлять собой, «Познай себя: как избежать или разрешить конфликт»);
 - инструктажи по противопожарной безопасности, технике безопасности при работе с приборами, техническими средствами, компьютерной техникой, о запрете курения и др.,
 - анкетирование по выбору специальности и колледжа, источникам информации, причинам затруднений в учёбе и другим вопросам,
 - культурно-массовые и спортивные мероприятия («Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника: гимн, герб, девиз специальности», творческий конкурс "Восходящая звезда", «Спартакиада первокурсников»).

В колледже работает Совет профилактики - коллегиальный орган, целью которого является планирование, организация и осуществление контроля за проведением первичной, вторичной и третичной профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов.

По профилактике асоциального поведения» проведены циклы бесед «Нет наркотикам!», «Наркомания – угроза здоровью!», "АнтиСПИД", конкурсы плакатов, мультимедийных презентаций, видеосюжетов, акции антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной пропаганды ("Брось сигарету", "Меняем сигарету на конфету", "Умей сказать "Нет").

За достижения в учебе и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, дипломами, лучшие студенты заносятся в Книгу почета, родителям студентов отправляются Благодарственные письма по итогам семестров и года.

СОГЛАСОВАНО
Директор Финансово-технологического
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ
им. Н.И. Вавилова»
_____ /Г.Н. Митрофанова/
« 20 » _____ 2013 г.
МП

СОГЛАСОВАНО
Директор
ООО «Тополёк»
_____ /Т.И. Ширяева /
« 24 » _____ 2013 г.
МП

АКТ согласования

Экспертная группа из числа специалистов ООО «Тополёк» г. Саратова, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова».

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Ширяева Т.И.	Главный директор
Березина И.М.	Главный технолог
Шапкарина О.М.	Главный бухгалтер

Настоящим актом удостоверяется согласие основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки (приложение)

Эксперты:

_____ /Т.И. Ширяева /
(подпись) (Ф.И.О)

_____ /И.М. Березина /
(подпись) (Ф.И.О)

_____ /О.М. Шапкарина /
(подпись) (Ф.И.О)

СОГЛАСОВАНО

Директор Финансово-технологического
колледжа ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ
им. Н.И. Вавилова»



Г.Н. Митрофанова/
_____ 2013 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО «ИГМА-П»

_____ /И.Н. Мешков /
« 29 » _____ 2013 г.



**АКТ
согласования**

Экспертная группа из числа специалистов ООО «ИГМА-П» г. Саратова, рассмотрела основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки, представленную Финансово-технологическим колледжем ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

Состав экспертной группы:

Ф.И.О.	Должность
Мешков Игорь Николаевич	Главный директор
Спирина Елена Николаевна	Главный технолог
Глухова Ольга Викторовна	Главный бухгалтер

Настоящим актом удостоверяется согласование основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки (приложение)

Эксперты:

(подпись) /И.Н. Мешков /
(Ф.И.О)

(подпись) /Е.Н. Спирина /
(Ф.И.О)

(подпись) /О.Н. Глухова /
(Ф.И.О)

