

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 09.11.2021 13:13:00
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

« 26 » августа 2020



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Квалификация базовой подготовки

Техник-технолог

Форма обучения

заочная

Саратов 2020

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 26.06.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 26.08.2020г.)

Разработчики:

Должность	Фамилия И.О.
Директор Финансово-технологического колледжа	Митрофанова Г.Н.
Зам. директора колледжа по учебно-методической работе	Варламова Н.Е.
Зам. директора Финансово-технологического колледжа по учебно-производственной работе	Костюшина Н.П.
Преподаватель Финансово-технологического колледжа, председатель комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей	Зацаринин А.А.
Преподаватель Финансово-технологического колледжа	Виноградова В.А.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) согласована с
ООО «Компаньонс» г. Саратов (акт согласования),
ООО «Престиж», г. Саратов (акт согласования),
ООО «Коляда» (ресторан «Одесса») г. Саратов (акт согласования)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ
 - 1.3.2. Сроки получения СПО
 - 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ
 - 1.3.4. Особенности ППССЗ
 - 1.3.5. Требования к абитуриентам
 - 1.3.6. Востребованность выпускников
 - 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности
- 2.3. Виды деятельности

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции
- 3.3. Результаты освоения ППССЗ

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы дисциплин
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программы практики
- 4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Оценка качества освоения ППССЗ

- 5.1. Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций
- 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам
- 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Базы практики

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

- 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 и организацию воспитания обучающихся.

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется Финансово-технологическим колледжем (далее - колледж) ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (далее – университет) на базе на базе среднего общего образования по заочной форме обучения.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, и профессиональных стандартов:

33.011 Повар, утв. приказом Минтруда и соц. защиты РФ от 08. 09.15 г. № 610н, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 29 сентября 2015 года, регистрационный N 39023);

33.013 Официант/бармен, утв. приказом Минтруда и соц. защиты РФ от 01.12.15 № 910н, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный N 40269.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Возможна сетевая форма реализации ППССЗ с использованием ресурсов нескольких образовательных или иных организаций, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

С целью обеспечения конституционных прав инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на получение общедоступного качественного образования по ППССЗ для включения в традиционно организованный образовательный процесс колледж использует специальные педагогические технологии, создаёт адаптивную среду и материально-технические условия для беспрепятственного доступа.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья колледж самостоятельно устанавливает особый порядок реализации ППССЗ.

В колледже предусмотрена возможность применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Приём на обучение по ППССЗ является общедоступным.

В случае если численность поступающих превышает количество мест, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, колледж при приеме на обучение по ППССЗ учитывает результаты освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего

образования, указанные в представленных поступающими документах об образовании и (или) документах об образовании и о квалификации.

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется в объёме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

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

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089";

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234);

– Методические рекомендации по организации ускоренного обучения по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждены Минобрнауки России 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

– Профессиональные стандарты: 33.011 Повар, утв. приказом Минтруда и соц. защиты РФ от 08. 09.15 г. № 610н, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 29 сентября 2015 года, регистрационный N 39023);

33.013 Официант/бармен, утв. приказом Минтруда и соц. защиты РФ от 01.12.15 № 910н, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 25 декабря 2015 года, регистрационный N 40269.

– Устав и локальные акты ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

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

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 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

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

Колледж обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы.

1.3.2. Сроки получения СПО

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения*
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев

* Независимо от применяемых образовательных технологий.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются

а) для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в заочной форме обучения составляет 199 недель на базе среднего общего образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе среднего общего образования)
Лабораторно- экзаменационная сессия	127
Самостоятельное изучение	
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	34
Итого:	199

1.3.4. Особенности ППССЗ

Подготовка специалистов ведется на фундаментальной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ППССЗ по специальности (вариативная часть) с учетом требований профессиональных стандартов.

При разработке ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледж определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, требований профессиональных стандартов, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ.

При формировании ППССЗ колледж использовал объём времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая объём времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессий рабочего колледж определил следующие профессии: 16675 Повар с присвоением 4 разряда, 11176 Бармен с присвоением 4 разряда.

Колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Заочная форма - форма обучения сочетает в себе черты самостоятельной подготовки и очного обучения и характеризуется этапностью.

На первом этапе обучающийся осваивает базовые знания, умения, компетенции путем изучения учебно-методической литературы и иных информационных ресурсов (установочная сессия), на втором - преподаватель проводит проверку освоенного обучающимся материала. Эти этапы, как правило, определяются в соответствии с графиком учебного процесса образовательной программы.

Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий в учебном году устанавливается для заочной формы обучения на 1-м и 2-м курсах - не более 30 календарных дней, на последующих курсах - не более 40 календарных дней.

Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий при заочной форме не должна, как правило, превышать 8 часов в день.

При заочной форме обучения осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, включая лекции, практические и лабораторные занятия, курсовые работы (проекты) консультации, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися ПК в рамках ПМ. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения. Все виды практики, предусмотренные ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена, должны быть выполнены.

Учебная практика и практика по профилю специальности реализуется обучающимся самостоятельно с представлением отчета. Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освобождаться от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА. Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению образовательной организации, реализующей профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена в объеме не более четырех недель.

По завершению обучения по ППССЗ выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ППССЗ и (или) отчисленным из колледжа, выдается академическая справка об обучении или о периоде обучения.

1.3.5. Требования к абитуриентам

К освоению ППССЗ допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Подготовка по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания позволяет техникам-технологам работать в качестве организаторов приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей на предприятиях общественного питания (кафе, столовые, рестораны, буфеты и т.д.)

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовлен к освоению ООП ВО, в том числе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (академический и прикладной бакалавриат) в ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» и других вузах.

1.3.8. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»;
- обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнеры по реализации ППССЗ.

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 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

Согласно ФГОС СПО по специальности техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**:

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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Согласно ФГОС СПО по специальности техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.4.	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции
ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	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.

продукции.	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	ПК 2.4	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
ВД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.
	ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.
ВД 4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	ПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
ВД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВД 6.Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 7.Выполнение работ по нескольким профессиям рабочих(16675 Повар, 11176 Бармен)	ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
	ПК 7.3.	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов,отваров, соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 7.4.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров

		разнообразного ассортимента.
	ПК 7.5.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 7.6.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 7.7.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 7.8.	Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи
	ПК 7.9.	Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой.

По инициативе работодателей в ППССЗ внесены изменения в требования к подготовке по специальности в форме вариативных профессиональных компетенций, освоение которых планируется за счет часов вариативной части:

ПК 1.4 Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.4 Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

ПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.

ПК 3.6 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.

ПК 4.5 Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

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

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Умеет ориентироваться в общих профессиональных проблемах, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа. Знает перспективу своего профессионального развития, содержание организационно-правовой базы профессиональной направленности. Владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умеет эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знает сущность производственной организации, основные принципы её построения. Владеет навыками создания и организации предприятий
ОК 3.	Принимать решения в	Умеет системно анализировать ситуацию, учитывать

	стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	множество условий, выбирать оптимальный вариант решения, прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знает законодательную базу, потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей. Владеет практическим навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умеет осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности, оценивать степень опасности и угроз в отношении информации. Знает различные способы решения профессиональных задач. Владеет навыками соблюдения требований информационной безопасности.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умеет использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации, работать с современными средствами оргтехники. Знает основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, поиска в сети Интернет. Владеет навыками использования компьютера как средства управления информацией.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умеет работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знает типы личности людей, основы формирования коллектива, производственную этику. Владеет навыками руководства подразделением предприятия.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умеет использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения Знает методы планирования и организации работы подразделения
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития. Знает пути повышения самообразования и профессиональной квалификации. Владеет навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умеет своевременно перестроиться при смене технологий, адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знает способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов; расчёта масса овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд; контроля качества и безопасности подготовленных овощей,
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.	
ПК 1.4	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции	

		<p>плодов и грибов;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>оценивать качество овощей, плодов, грибов;</p> <p>производить их механическую кулинарную обработку;</p> <p>приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;</p> <p>проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;</p> <p>пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами; рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в</p>
--	--	--

		охлажденном и замороженном виде технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, режим хранения и реализации; нормы отходов, ресурсосберегающие технологии; использование пищевых отходов
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами;
ПК 2.4	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.	контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - проверки и контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

		<p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - требования к качеству сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных	иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной

	супов	
ПК 3.2.	Организовывать процесс приготовления сложных горячих соусов	продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
ПК 3.3.	Организовывать процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.	приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; организации технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.	приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.	уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; проводить расчёты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; оценивать качество и безопасность готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к

		<p>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; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p>
--	--	---

		<p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p>- ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога ;</p> <p>классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья;</p> <p>методы организации производства сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования;</p> <p>правила соусной композиции при подаче сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>технологии приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>температуру подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.</p>
--	--	---

ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; проверки и контроля качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; - использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

		<p>изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; -технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; -требования к качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</p>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных	приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

	горячих десертов	приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
ПК 5.3.	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков	<p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих напитков; - приготовления холодных и горячих напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - расчета и подбора оборудования для приготовления холодных и горячих напитков; - пользоваться различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления холодных и горячих напитков; - осуществления контроля за технологическим процессом приготовления холодных и горячих напитков. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных и горячих напитков; - производить различные виды холодных и горячих напитков; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных и горячих десертов; - выбирать варианты оформления холодных и горячих напитков; - принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих напитков; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - осуществлять контроль качества холодных и горячих напитков (органолептических показателей) <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; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

		<p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение холодных и горячих напитков в питании человека; - основные направления в развитии приготовления холодных и горячих напитков; - ассортимент и технология приготовления чая; - ассортимент и технология приготовления кофе; - ассортимент и технология приготовления какао и шоколада; - ассортимент и технология приготовления горячих напитков с алкоголем; - ассортимент и технология приготовления молочных прохладительных напитков; - ассортимент и технология приготовления плодово – ягодные напитки (морсы); - ассортимент и технология приготовления русских национальных напитков (квас, напитки на основе мёда); - ассортимент и технология приготовления безалкогольных смешанных напитков; - ассортимент и технология приготовления натуральных соков; - оборудование для приготовления холодных и горячих напитков; - требования к качеству холодных и горячих напитков.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; - анализа информации о работе структурного подразделения предприятия;</p> <p>уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести таблицу учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p>
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 утверждённую учётно-отчётную документацию	

		<p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>обрабатывать экономическую информацию в процессе работы структурного подразделения предприятия;</p> <p>измерять и анализировать влияние факторов на результаты работы структурного подразделения;</p> <p>- анализировать хозяйственную деятельность структурного подразделения предприятия;</p> <p>- рассчитывать и анализировать показатели, характеризующие работу структурного подразделения организации;</p> <p>знать:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-подготовки к работе основного производства организации питания, проверки технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>-подготовки полуфабрикатов, сложных холодных, горячих, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p>
ПК 7.2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	<p>- порционирования (комплектация), раздачи, упаковки и складирования пищевых продуктов и готовых блюд по заданию повара с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;</p>
ПК 7.3.	Проводить приготовление, хранение бульонов, супов,отваров, соусов разнообразного ассортимента.	<p>- подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>- нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду;</p>
ПК 7.4.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	<p>- приготовление чая кофе, молочных коктейлей, а также подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена;</p> <p>- помощь бармену в приготовлении закусок, алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче;</p> <p>- уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.</p> <p>уметь:</p>
ПК 7.5.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	<p>- соблюдать санитарно – гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>
ПК 7.6.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, напитков разнообразного	<p>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно – техническую документацию, используемую при производстве</p>

	ассортимента.	полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
ПК 7.7.	Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий и экономно расходовать его;
ПК 7.8.	Проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей разнообразного ассортимента и соблюдение правил подачи	- готовить бульоны, супы, отвары, соуса, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки по технологическим картам, соблюдая правила сочетаемости основных продуктов и сырья под руководством повара;
ПК 7.9.	Проводить обслуживание посетителей за барной стойкой.	- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки, кулинарные изделия на вынос;
		- отпускать готовые блюда, горячие блюда и гарниры, бутерброды, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
		- проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию;
		- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков;
		- аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
		- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
		- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
		-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;
		- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда.
		знать:
		- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
		- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
		- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
		- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		- правила пользования сборниками рецептур на приготовление полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
		- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;
		- рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных

		<p>блюды и закуски, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, бульонов, супов, отваров, соусов, горячих блюд и гарниров, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий с учетом соблюдения требований к качеству;- принципы и приемы презентации блюд, горячих блюд, бутербродов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, кулинарных изделий потребителям;- правила и технологии расчетов с потребителями;- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;- технологии приготовления чая, кофе, молочных коктейлей;- правила пользования сборниками рецептов на приготовление напитков;- правила порционирования, дозирования и подачи напитков;- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;- характеристика столовой посуды, приборов.
--	--	---

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

4.1. Учебный план

Учебный план ППСЗ утвержден ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППСЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Лабораторно-экзаменационная сессия, включает в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация)

Учебный план определяет следующие характеристики ППСЗ 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 аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО в заочной форме составляет не менее 160 часов.

В максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при заочных формах обучения не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета.

ППСЗ специальности предусматривает изучение следующих учебных циклов профессиональной подготовки:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППСЗ базовой подготовки состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных

дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентично учебным планам для очного обучения, причем объем часов дисциплин и междисциплинарных курсов может составлять до 30% от объема часов очной формы обучения для заочной формы. Дисциплина «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения, дисциплина «Физическая культура» предусматривает занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Вариативная часть составляет 30 процентов от общего времени, отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется по учебным дисциплинам и профессиональным модулям на основании акта согласования с работодателем.

Вариативная часть учебного плана в размере 1296 часов по учебным циклам распределена следующим образом:

Индекс	Название цикла	Базовая часть (час.)	Вариативная часть (час.)
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	86
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	24
П	Профессиональный учебный цикл, в т.ч.	2136	1186
	Общепрофессиональные дисциплины	624	605
	Профессиональные модули	1512	581
	ВСЕГО	3078	1296

Выполнение 2 курсовых работ рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение:

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В рамках образовательной программы проводятся консультации, которые могут быть групповыми, индивидуальными, письменными, о чем делается соответствующее пояснение к рабочему учебному плану.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности, включая лабораторно-экзаменационную сессию, практики . итоговую аттестации, каникулы.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях предметных цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы к использованию в учебном процессе и утверждены директором колледжа

Рабочие программы дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин по учебному плану
ПП Профессиональная подготовка	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный учебный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Документационное обеспечение профессиональной деятельности
ОП.10	Основы организации обслуживания
ОП.11	Оборудования предприятий общественного питания
ОП.12	Основы организации производства
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.5. Программы практики

Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) входят в структуру рабочей программы профессионального модуля.

Программа проведения производственной (преддипломной) практики разрабатывается колледжем совместно с организациями, участвующими в проведении практики.

Порядок проведения практики и документооборот разработаны в соответствии с локальным актом «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Рабочие программы практики имеют внешних рецензентов, входят в состав учебно-методических комплексов практики.

Рабочие программы практики имеют внешних рецензентов, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий, педагогического совета; рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе, утверждены директором колледжа.

Индекс профессиональных модулей, видов практики в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей, видов практики
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
УП.06.01	Учебная практика
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

4.6 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным

ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Календарный план воспитательной работы это документ, указывающий содержательные ориентиры воспитательной деятельности, определяющий ее порядок, объем, временные границы. План упорядочивает педагогическую деятельность, обеспечивает выполнение таких требований к педагогическому процессу, как планомерность и систематичность, управляемость и преемственность его результатов. План предусматривает создание условий для выбора обучающимися различных видов, форм деятельности, определению своей позиции в планируемой работе. Данный документ содержит в себе характеристики проводимых мероприятий, их содержательное, смысловое обоснование, а также сведения об участниках мероприятий.

5. Оценка качества освоения ПССЗ

5.1. Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка освоения видов деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам СПО.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин, МДК, ПМ. Для оценки персональных достижений обучающихся требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные ОК и ПК. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы учебных занятий.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки обучающегося требованиям к результатам освоения образовательной программы, наличия умений самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме: экзамена, комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам и(или) междисциплинарным курсам, ПМ (модулям); зачета, итоговой письменной (аудиторной) контрольной работы, курсовой работы (проекта).

Количество экзаменов в учебном году должно быть не более восьми, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не должны планироваться другие виды учебной деятельности.

К экзамену по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, к комплексному экзамену допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные и практические работы, курсовые работы (проекты) и сдавшие все домашние контрольные работы.

К экзамену по ПМ допускаются обучающиеся, успешно прошедшие аттестацию (экзамены и[или] зачеты) по междисциплинарным курсам, а также прошедшие практику в рамках данного модуля.

Зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, подготовка и защита курсовой работы (проекта) проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более двух.

Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию. По согласованию с образовательной организацией выполнение домашних контрольных работ и их рецензирование может выполняться с использованием всех доступных современных информационных технологий.

Каждая контрольная работа проверяется преподавателем в срок не более семи дней. По зачтенным работам преподаватель может проводить собеседование для выяснения возникших при рецензировании вопросов.

Незачтенные контрольные работы подлежат повторному выполнению на основе развернутой рецензии.

Результаты промежуточной аттестации и предложения по совершенствованию учебного процесса после сессии обсуждаются на заседании Педагогического совета.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлечены преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледж в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Подготовка и защита ВКР способствуют систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускник по специальности при решении разрабатываемых в ВКР конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Темы ВКР определены Колледжем и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, имеют практико-ориентированный характер.

Перечень тем выпускных квалификационных работ разработан преподавателями Колледжа, обсуждён на заседании профильной (предметной) цикловой комиссии согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей (на основе актуальных требований к квалификации работников в разрезе отраслей, территорий и рабочих мест предприятий/организаций).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков ее выполнения) за студентами оформляется распорядительным документом.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультациями, в ходе которых разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы

разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль возлагается на председателя предметной цикловой комиссии.

Выпускные квалификационные работы оформляются в виде дипломной работы в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению ВКР.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций и предприятий.

Студент передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты. Рецензент доводит содержание рецензии до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения студентом ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя дается оценка выполненной студентом выпускной квалификационной работы, указываются ее достоинства и недостатки.

Заместитель директора по учебно-методической работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении выпускных квалификационных работ решается организуемой по приказу директора колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС по программам СПО ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» обеспечивает процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) для оценки степени и уровня освоения обучающимся образовательной программы по специальности.

На основании приказа ректора Университета для проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ специальности формируется государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности требованиями ФГОС СПО, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников университета, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации по специальности и учебно-методической документацией, разработанной в колледже на основе ФГОС СПО и с учетом требований профессиональных стандартов.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью ГИА, включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой ППССЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний были доведены до сведения студентов своевременно, за 6 месяцев до начала ГИА. На основании приказа ректора СГАУ для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель, закреплена тема ВКР. Студенты обеспечиваются методическими рекомендациями по написанию ВКР, проводятся групповые консультации, на которых рассматривается круг вопросов, входящих в содержание программы ГИА.

Расписание работы государственной экзаменационной комиссии, утверждается директором Колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично в установленное время на заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности.

Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы, как правило, не должна превышать 30 минут.

По завершении защиты выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку.

При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы.

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.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности СПО. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца заверяется печатью Университета.

Выпускники, не прошедшие ГИА, допускаются к ней повторно не ранее следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

6. Требования к условиям реализации ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация в колледже ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях (не реже 1 раза в 3 года).

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам/модулям, практике и ГИА.

Колледж выполняет требование ФГОС СПО ежегодно обновлять ППССЗ (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии), разрабатывать рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмов управления ею, разрабатывать методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разрабатывать методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики, создание учебников и учебных пособий, в т. ч. электронных учебных пособий, разрабатывать методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, создавать фонды оценочных средств, материалы государственной итоговой аттестации (ГИА).

Информационное обеспечение

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа, сформированным для реализации образовательной программы. Библиотечный фонд укомплектован печатными и /или электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Создан фонд электронных ресурсов: медиатека, видеотека, электронная библиотека. В электронной библиотеке собраны: электронные учебники, электронные учебно-методические комплексы по дисциплинам, электронные курсы лекций, электронные энциклопедии, справочные и периодические издания.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным удалённым доступом к электронно-библиотечным системам «ZNANIUM.COM», «eLibrary.ru», ЭБС «ЛАНЬ», ЭБС «BOOK.ru», ЭБС ИЦ «Академия», пользуется доступом к электронно-библиотечной системе СГАУ с использованием логина и пароля, имеют доступ к СПС «КонсультантПлюс» и «Гарант» и др.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты: литературы, русского языка и культуры речи, математики, естественнонаучных дисциплин;

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
учебный кулинарный цех.
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ 19.02.10 Технология продукции 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.

Функционирование информационно-образовательной среды колледжа обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Учебные аудитории для проведения занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы оснащены:

–техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории,

–наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематическими иллюстрациями в соответствии с рабочими программами дисциплин/модулей,

–компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа, профессиональным базам данных, информационным справочным системам и программным продуктам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин/модулей и ежегодно обновляется.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.4. Базы практики

ООО «Коляда» (ресторан «Одесса»)
ООО «Компаньонс» (сеть ресторанов «Богемия»)
ООО «Престиж»

ООО «АнТа»

ООО «Мишель»

с которыми у Финансово-технологического колледжа ФГБОУ ВО «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.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций 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;
- документооборот по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены колледжем самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся.

В колледже сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Для реализации программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

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 родителей)
- результаты творческой активности студентов (участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, смотрах, конференциях и др.),
- отчеты кураторов о работе в группах (1 раз 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, тематические.

Формы работы с родителями: индивидуальные встречи, родительские собрания совместно с администрацией и преподавателями, информирование родителей об итогах аттестации, посещаемости студентов.

Формирование традиций колледжа ведется 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). Проведятся 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» и т.п..

В процессе воспитательной деятельности по сбережению и укреплению здоровья проводятся Дни здоровья, турниры, кроссы, эстафеты. Студенты колледжа показывают достойные результаты в городских и областных соревнованиях.

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 профилактики социально опасных явлений (безнадзорности, правонарушений, антиобщественных действий) и социально опасных заболеваний среди студентов. Ежегодно обучающиеся проходят социально- психологическое тестирование, направленное на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, медицинские профилактические осмотры.

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.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования)

Год начала подготовки – 2018

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 26.06.2018 г.), принята Ученым советом университета (протокол №10 от 28.06.2018г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 о внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968).

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования)

Год начала подготовки – 2019

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 28.06.2019 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 29.08.2019г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным В профессиональном учебном цикле (акт согласования с ООО «Престиж»):

- по МП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции увеличено количество часов по производственной практике (по профилю специальности) (было 72, стало 108); уменьшено количество часов по учебной практике (было 72, стало 36);

- по МП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции увеличено количество часов по производственной практике (по профилю специальности) (было 144, стало 216); уменьшено количество часов по учебной практике (было 108, стало 36).

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования)

Год начала подготовки – 2020

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 6 от 26.06.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол №1 от 26.08.2020г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального
образования, программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020-2021 учебный год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 2 от 19.10.2020 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 2 от 21.10.2020г.)

Содержание изменения

Включить в ППССЗ п.4.6 «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы». Основание: Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464" (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59771), Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730, Положение о порядке разработки и обновления основной образовательной программы среднего профессионального образования (в новой редакции), утвержденное приказом врио ректора ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 23.10.2020 № 730.

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
к основной профессиональной образовательной программе среднего
профессионального образования, программе подготовки специалистов среднего
звена
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(на базе среднего общего образования)

2021- 2022 учебный год

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Педагогического совета Финансово-технологического колледжа (протокол № 5 от 24.05.2021 г.), принята Ученым советом университета (протокол № 6 от 25.05.2021г.)

Содержание изменения

Переутверждена ППССЗ в составе следующих документов: календарный учебный график, календарный план воспитательной работы, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, рабочая программа воспитания, фонды оценочных средств.

Актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обновлены: программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам.

Включено в ППССЗ в п.4.6. «Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы».

Заменено:

-в Разделе 1 Общие положения. п.1.2 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ: Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» на Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся».

Наименование Раздела 8 изложить в следующей редакции: «Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников и организацию воспитания обучающихся».

Директор колледжа



Г.Н. Митрофанова