

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова



Рассмотрено

на заседании Совета филиала

Протокол № 1 от «29» 08 2019 г.

Директор

Е.В. Гордеева

Е.В. Гордеева

29 08 2019 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация

техник-технолог

Форма обучения

очная

Пермь, 2019

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Нормативные документы для разработки АОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	5
1.2 Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	6
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСО ППССЗ	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения АОП СПО ППССЗ	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ	18
4.1 Календарный учебный график	19
4.2 Учебный план	19
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	20
4.4 Программы практик	23
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников	24
4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	24
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по АОП СПО ППССЗ	24
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ	24
5.2. Кадровое обеспечение реализации АОП СПО ППССЗ	25
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с АОП СПО ППССЗ	31
6. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	31
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОП СПО ППССЗ	32
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.	32
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.	33
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	34
9. Приложения	36

1. Общие положения

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая в Пермском институте (филиале) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Адаптированная ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебные планы, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с инвалидностью и ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья).

Адаптированная ППССЗ ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами;
- повышение качества основного профессионального образования лицами инвалидностью и ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Используемые термины, определения, сокращения.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья-физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид-лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Инклюзивное образование -обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена -программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина-элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида-разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный учебный план-учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Специальные условия для получения образования-условия обучения, воспитания и развития обучающихся с инвалидностью и ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

1.1 Нормативные документы для разработки АОП СПО ППСЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки АОП СПО ППСЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в ред. ФЗ от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ, от 07.06.2013 N 120-ФЗ, от 02.07.2013 N 170-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ, от 03.02.2014 N 11-ФЗ);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения 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. N 464»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной

политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

1.2 Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2.1 Цель (миссия) АОП СПО ППССЗ

АОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» имеет своей целью развитие у студентов:

- в области воспитания - развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности;

- в области обучения - приобретение практико-ориентированных знаний; ориентация на развитие местного регионального сообщества; формирование готовности принимать решение и профессионально действовать; формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

1.2.2 Срок освоения АОП СПО ППССЗ

Нормативный срок освоения АОП СПО ППССЗ при очной форме обучения:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному плану обучающихся с инвалидностью и ОВЗ срок получения образования может быть увеличен не более чем на год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения

1.2.3 Трудоемкость АОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной АОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	15	540
Производственная практика (по профилю специальности)	13	468
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	4	
Каникулярное время	23	
ИТОГО	147	

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСО ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.
- инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет индивидуальную программу реабилитации инвалида(ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;
- -лицо с ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускника является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят: предприятия общественного питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: кондитер, повар.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ППССЗ:

- Организовывать процессы приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организовывать процессы приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организовывать работу структурного подразделения;
- Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: кондитер, повар.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения АОП СПО ППССЗ.

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

В результате освоения данной АОП СПО ППССЗ выпускник специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» должен обладать следующими компетенциями:

Виды профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции			
	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 личного развития	
	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды	

		(подчиненных), результат выполнения заданий	
	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, особенно планировать повышение квалификации	
	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
Профессиональные компетенции			
Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из мяса. - Применение различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией - Выбор соответствующего оборудования для безопасного хранения мяса в соответствии с требованиями СанПиН. - Подбор и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование ассортимента полуфабрикатов из мяса, согласно требований технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия. - Применение основных форм учетно-отчетной документации и умение их оформления. - Приготовление сложных блюд из мяса в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Расчет количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса при составлении нормативно-технологической документации для приготовления соответствующих полуфабрикатов
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы. - Применение различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Выбор соответствующего оборудования для безопасного хранения рыбы в соответствии с требованиями СанПиН. - Подбор и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование ассортимента полуфабрикатов из рыбы, согласно требований технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости

			<p>от вида и класса предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применение основных форм учетно-отчетной документации и умение их оформления. - Приготовление сложных блюд из рыбы в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Расчет количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы при составлении нормативно-технологической документации для приготовления соответствующих полуфабрикатов.
	ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. - Применение различных способов и приемов подготовки домашней птицы для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Выбор соответствующего оборудования для безопасного хранения домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН. - Подбор и использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, согласно требований технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия. - Применение основных форм учетно-отчетной документации и умение их оформления. - Приготовление сложных блюд из домашней птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Расчет количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы при составлении нормативно-технологической документации для приготовления соответствующих полуфабрикатов.
<p>Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	ПК 2.1	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение оценки и контроля качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок органолептическим способом. - Выбор соответствующего температурного и временного режимов при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с СанПиН. - Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ориентация в ассортименте и планирование ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.

		<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение оценки и контроля качества готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Выбор соответствующего температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с СанПиН. - Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Определение (расчет) массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с НД и кондицией сырья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ориентацию в ассортименте и планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом сочетаемости с другими ингредиентами в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение оценки и контроля качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов органолептическим способом. - Выбор соответствующего температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных соусов в соответствии с СанПиН.

			<ul style="list-style-type: none"> - Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Определение (расчет) массы сырья для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с НД и кондицией сырья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ориентация в ассортименте и планирование ассортимента сложных холодных соусов. - Ориентация в ассортименте вкусовых добавок для сложных холодных соусов и выбор оптимального состава для их использования в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. - Планирование ассортимента супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Расчет массы сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления сложных супов. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения супов, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией.
	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих соусов, в т.ч. в условиях производства. - Планирование ассортимента сложных горячих соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Расчет массы сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с заданием.

			<ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. - Планирование ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Расчет массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативно-технологической документацией.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом. - Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. в условиях производства. - Планирование ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией.

<p>Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1.</p>	<p>Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов для них в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Проведение оценки качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа и класса предприятия. - Виды кондитерского сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Технологию приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
	<p>ПК 4.2.</p>	<p>Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Проведение оценки качества готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы разработки ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом типа и класса предприятия. - Виды кондитерского сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Технологию приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-

		технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 4.3.	Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Проведение оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. - Виды кондитерского сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 4.4.	Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявление коммуникативности в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбор качественного кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Проведение оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и

			безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение контроля качества сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов - Выстраивание схем технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов - Проведение бракеража приготовленных сложных холодных десертов <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов и правила их безопасной эксплуатации - Осуществление технологического процесса - Основные законы и нормативные документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания - Принципы оформления нормативно-технологической документации по приготовлению сложных холодных десертов - Технику приготовления украшений и основные приемы составления композиций при оформлении сложных холодных десертов - Требования к качеству выпускаемой продукции.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение контроля качества сырья для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом - Использование различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных горячих десертов - Применение СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов - Выстраивание схем технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов - Проведение бракеража приготовленных сложных горячих десертов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных горячих десертов и правила их безопасной эксплуатации - Осуществление технологического процесса приготовления. - Основные законы и нормативные документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания. - Принципы оформления нормативно-технологической документации по приготовлению сложных горячих десертов. - Технику приготовления украшений и основные приемы составления композиций при оформлении сложных горячих десертов. - Требования к качеству выпускаемой продукции.

<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1.</p>	<p>Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка показателей платежеспособности, финансовой устойчивости, деловой активности, рентабельности. - Анализ показателей эффективности использования ОПФ, материальных и трудовых ресурсов и факторов, влияющих на данные показатели. - Анализ фонда рабочего времени и влияния факторов на него. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы и виды планирования работы бригады (команды). - Основные приемы организации работы исполнителей. - Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. - Дисциплинарные процедуры в организации. - Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. - Расчет выхода продукции в ассортименте. - составление табеля учета рабочего времени работников; - Расчет заработной платы; - Расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - Организация рабочих мест в производственных помещениях. - Разработка нормативно-технологической документации. - Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
	<p>ПК 6.2.</p>	<p>Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка плана работы структурного подразделения. - Разработка должностных инструкций различных категорий персонала в соответствии с тарифно-квалификационным справочником. - Разработка графиков выхода на работу. - Расчет численности персонала в соответствии со штатным расписанием. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды структурных подразделений. - Принципы размещения предприятий. - Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия. - Нормы труда на предприятии.
	<p>ПК 6.3.</p>	<p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка внутренней нормативно-правовой документации. - Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности. - Соблюдение графика выхода на работу. - Расчет основной и дополнительной заработной платы и удержаний. - Принятие решения в конфликтных ситуациях. - Рассчитывать выход продукции в ассортименте. - Составление плана-меню на основании ассортиментного перечня выпускаемой продукции. - Расчет сырьевой ведомости для определенного производственного участка. <p>Знать:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - Методы управления персоналом. - Виды мотивации персонала. - Виды и формы заработной платы. - Виды стрессов и методы борьбы с ними. - Порядок премирования работников. - факторы, формирующие условия труда. - Правовые основы режима труда и отдыха. - Виды, характеристика, особенности составления графиков выхода на работу. - Оперативное планирование и учет на производстве.
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработка нормативно-технологической документации. - Формирование графиков выхода на работу. - Составление табеля учета использования рабочего времени. - Применять соответствующие виды контроля для каждого показателя и вида деятельности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды и типы контроля и ответственных за их исполнение. - Показатели, критерии и периодичность контроля.
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. - Разработка нормативно-технологической документации. - Учет рабочего времени. - Составление расчетной ведомости по зарплате с учетом отработанного времени. - Учет отклонений от нормальных условий труда. - Составление расчетного листка. - Начисление премий на основании положения о премировании. - Расчет отпускных. - Расчет НДФЛ и прочих удержаний. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Формы документов, порядок их заполнения. - Порядок оформления табеля учета рабочего времени. - Методика расчета заработной платы. - Структура издержек производства и пути снижения затрат.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N31 г. Москва «О внесении изменения 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. N464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком,

рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, программами практик, программой ГИА.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2 Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики АОП СПО ППССЗ по специальности:

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

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

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

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

АОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение следующих учебных циклов:

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

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

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций;

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

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

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

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Наименование рабочей программы	Кем одобрена	Кем утверждена
ОГСЭ.01 Основы философии	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОГСЭ.02 История	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОГСЭ.04 Физическая культура	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ЕН.01 Математика	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ЕН.03 Химия	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ЕН.04 Информатика	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.02 Физиология питания	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.

	и общих профессиональных дисциплин	
ОПД.05 Метрология и стандартизация	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.08 Охрана труда	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.10 Экономика организации	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.11 Документационное обеспечение управления	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.12 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.13 Технология приготовления простой кулинарной продукции	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.14 Организация производства и обслуживания	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.15 Бухгалтерский учет	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ОПД.16 Контроль качества продукции и услуг	Цикловой методической комиссией общих, гуманитарных, социальных, экономических и естественно - научных и общих профессиональных дисциплин	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
МДК 01.02 Оборудование предприятий общественного питания	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
УП. 01 Учебная практика	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
МДК 06.02 Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
МДК 06.03 Моделирование профессиональной деятельности	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ПП. 06. Производственная практика (по профилю специальности)	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
ПП. 07. Производственная практика (по профилю специальности)	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.
Государственная итоговая аттестация	Цикловой методической комиссией профессиональных, специальных дисциплин и профессиональных модулей	Заместитель директора по учебно – воспитательной работе Яковлев В.Н.

4.4 Программы практик

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

Предусмотрены следующие учебные практики:

УП. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

УП.ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

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

Производственная практика проходит рассредоточено и состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности):

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

ПП.ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПП.ПМ.06 Организация работ структурного подразделения;

ПП. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПДП. Производственная (преддипломная) практика

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной (преддипломной) практики, государственной итоговой аттестации разработаны и рассмотрены на методическом совете Пермского институт (филиала) РЭУ имени Г.В. Плеханова.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде, так и на бумажных носителях .

4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдаются свидетельства – кондитер, повар

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по АОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АОП СПО ППССЗ.

АОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям АОП СПО ППССЗ.

Реализация АОП СПО ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

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

Состав электронной библиотеки образовательной организации:

- электронный каталог библиотеки,
- электронные ресурсы библиотеки,
- электронные ресурсы информационно-поисковых систем,
- электронные ресурсы образовательных порталов сети INTERNET.

Электронная библиотека ориентирована на создание электронных ресурсов и оперативное информационное обслуживание обучающихся и преподавателей как через локальную сеть филиала, так и через сеть INTERNET. Она призвана выполнять следующие основные функции:

- **учебную**, направленную на содействие учебному процессу, как в рамках учебных занятий, так и в самостоятельной работе студентов;
- **научную**, направленную на содействие исследовательской деятельности студентов;

- **справочно-информационную**, направленную на удовлетворение запросов информации по различным отраслям знаний;
- **фондообразующую**, направленную на пополнение фонда библиотеки документами, имеющимися только в электронном виде и восполнение существующих в фонде пробелов за счет приобретения электронных копий с печатных документов.

Обучающиеся являются зарегистрированными пользователями ЭБС <http://Znanium.com>.

5.2. Кадровое обеспечение реализации АОП СПО ППССЗ

Реализация АОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ППССЗ в основном обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

За период с 2016-2019 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 21 человек, имеющие базовое образование. Из них: 14 человек штатные преподаватели, 7 человек, работающие на условиях внутреннего совмещения. Доля штатных преподавателей составляет 66,7%.

**Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по АОП СПО ПСССЗ специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»**

№ п/п	Индекс	Дисциплина	ФИО преподавателя	Образование	Специальность, квалификация	Наличие ученой степени, званий, категорий	Педагогический стаж	Повышение квалификации, стажировка (дата, место прохождения)	Наличие опыта деятельности соответствующей профессиональной сфере
1	ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Барабанова Анастасия Викторовна	Московский государственный университет коммерции, 2000 г.	Коммерсант	п.к.к	16	да	да
2	ОГСЭ.03 ОПД.12	Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности	Валетова Лариса Евгеньевна	Калининский государственный университет, 1985 г.	Преподаватель английского языка. Переводчик	-	27	да	да
3	ЕН.02 ОПД.01 ОПД.02 ОПД.16	Экологические основы природопользования Микробиология, санитария и гигиена Физиология питания Контроль качества продукции и услуг	Воронина Эмма Васильевна	Тюменский медицинский институт, 1984 г. Российский государственный торгово-экономический университет, 2010 г.	фармация (провизор) Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле) товаровед	к.х.н., доцент	31	да	да
4	ЕН.01	Математика	Галкина Людмила Сергеевна	Пермский государственный педагогический университет, 2001 г.	Учитель математики и информатики		14	да	да
5	ОПД.08	Охрана труда	Давыдов	Пермский	Врач - стоматолог	п.к.к.	16	да	да

	ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	Валерий Владимирович	государственный медицинский институт, 1987 г.					
6	ОПД.13 ПМ.01 МДК 01.01 УП. 01 МДК 03.02 ПМ.04	Технология приготовления простой кулинарной продукции Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебная практика Разработка и оформление технико-технологических карт Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Егорова Ирина Сергеевна	Российский государственный торгово-экономический университет, 2013 г.	Инженер		5	да	да

	МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
	МДК 04.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							
	ПП. 04.	Производственная практика (по профилю специальности)							
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих							
	МДК 07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»							
	МДК 07.02	Выполнение работ по профессии «Кондитер»							
	ПП. 07.	Производственная практика (по профилю специальности)							
7	ОГСЭ.02	История	Жданкова	Пермский	Историк.	в.к.к.	17	да	да

	ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Ирина Викторовна	государственный университет им. А.М. Горького, 2002 г.	Преподаватель				
8	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Иванова Светлана Сергеевна	Пермский государственный педагогический университет, 2009 г.	Учитель русского языка и литературы	к.ф.н.	2	да	да
9	ПМ.02 МДК 02.01 УП. 02 ПМ.03 МДК 03.01 УП. 03 ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Учебная практика Организация процесса приготовления и	Кизянова Ольга Ивановна	Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова, 1981 г.	Инженер-технолог		19	да	да

	МДК 05.01	приготовление сложных холодных и горячих десертов Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							
	МДК 05.02	Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов							
	ПП. 05.	Производственная практика (по профилю специальности)							
	МДК 06.03	Моделирование профессиональной деятельности							
	ПДП	Преддипломная практика							
10	ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Киселева Галина Николаевна	Московский государственный университет коммерции, Российский государственный торгово-экономический университет., 2002 г. Российский государственный торгово - экономический университет, 2013 г.	Коммерсант. Магистр торгового дела		37	да	да
11	ОПД.11	Документационное обеспечение управления	Копылова Елена Владимировна	Пермский государственный педагогический университет, 2003 г.	Филология, учитель русского язык и литературы	в.к.к.	23	да	да

				Профессиональная переподготовка по программе: «Персональный менеджмент» с правом на ведение профессиональной деятельности в сфере управления персоналом, 2009 г.					
12	МДК 06.02	Расчет заработной платы и экономических показателей подразделения	Коретко Елена Эдуардовна	Пермская государственная сельскохозяйственная академия, 1999 г	Экономист	п.к.к.	28	да	да
13	ОПД.15	Бухгалтерский учет	Майшева Надежда Геннадьевна	Пермский государственный университет им. А.М.Горького, 1985 г.	Планирование промышленности, экономист	в.к.к	13	да	да
14	ОПД.14	Организация производства и обслуживания	Пестова Инга Геннадьевна						
15	МДК 01.02	Оборудование предприятий общественного питания	Плакхина Лариса Викторовна	Свердловский институт народного хозяйства, 1987 г.	Инженер-технолог	п.к.к.	10	да	да
16	ОГСЭ.01 ОПД.07 ПМ.06 МДК 06.01	Основы философии Основы экономики, менеджмента и маркетинга Организация работ структурного подразделения Управление структурным подразделением	Семенов Денис Викторович	Пермский государственный институт искусств и культуры, 1999 г.	Менеджер социально – культурной деятельности	-	6	да	да

	ПП. 06.	организации Производственная практика (по профилю специальности)							
17	ЕН.03	Химия	Симанова Ирина Марковна	Пермский фармацевтический институт, 1987 г. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2016	Фармация (провизор) Торговое дело, магистр	к.ф.н.	22	да	да
18	ОПД.07 ОПД.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга Экономика организации	Терентьев Александр Игоревич	Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, 2015 г.	Экономист - менеджер	-	2	да	да
19	ОГСЭ.04	Физическая культура	Чекан Игорь Эдуардович	Пермский государственный педагогический институт, 1989 г.	Учитель физической культуры средней школы	в.к.к.	26	да	да
20	ОПД.05	Метрология и стандартизация	Черемных Марина Михайловна	Российский государственный торгово-экономический университет, 2009 г.	Товароведение и экспертиза товаров (в области товароведения, экспертизы и оценки товаров во внутренней и внешней торговле) Товаровед-эксперт	п.к.к.	7	да	да
21	ЕН.04 ОПД.04	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности	Чернавина Татьяна Васильевна	Пермский политехнический институт, 1980 г.	Инженер- электрик	п.к.к.	15	да	да

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с АОП СПО ПИССЗ

Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» обладает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебных практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база специальности соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Обучающимся предоставлены 15 учебных кабинетов, 4 лабораторий, 1 спортивный зал, 1 библиотека, стрелковый тир. Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в ОУ в соответствии с ФГОС
КАБИНЕТЫ	
Социально-экономических дисциплин	Социально-экономических дисциплин
Иностранного языка	Иностранного языка
Информационных технологий в профессиональной деятельности	Информационных технологий в профессиональной деятельности
Экологических основ природопользования	Экологических основ природопользования
Технического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Технического оборудования кулинарного и кондитерского производства
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
ЛАБОРАТОРИИ	
Химии	Химии
Метрологии и стандартизации	Метрологии и стандартизации
Микробиологии, санитарии и гигиены	Микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех	Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех	Учебный кондитерский цех
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	
Спортивный зал	Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
ЗАЛЫ	
Библиотека	Библиотека
Читальный зал с выходом в сеть Интернет	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал	Актовый зал

6. Характеристика социально-культурной среды учебного заведения, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

В филиале создана социокультурная среда филиала и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программам СПО.

Воспитательная работа в филиале является важнейшей составляющей подготовки высококачественного специалиста и проводится с целью формирования у студентов уверенной

гражданской позиции, стремления к сохранению и приумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей. В основе принятой в филиале системы воспитания лежат ответственность администрации филиала, традиции, а так же постоянный поиск эффективных форм учебно-воспитательного процесса.

Главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Для решения поставленной задачи, используются традиционные устоявшиеся формы, методы и средства воспитательной работы Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, по следующим направлениям:

- информационное обеспечение;
- организационно-методическое обеспечение;
- формирование студенческого актива;
- организация культурно-массовых мероприятий;
- организация работы по созданию системы внеучебной работы для развития творческих способностей студентов;
- организация социально-психологической адаптации студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений и наркомании;
- организация гражданско-патриотического воспитания;
- развитие профессионально-нравственной культуры.

В филиале созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления).

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Максимально используются возможности учебно-воспитательного процесса. В рабочих программах уделяется внимание нравственному, психолого-педагогическому аспекту профессиональной подготовки специалистов, предусмотрены и систематически проводятся классные часы, в том числе тематические. Постоянно ведется самооценка состояния воспитательной работы (опросы, анкетирование, отчеты о проделанной работе классных руководителей по воспитательной работе, посещение открытых классных часов, внеурочных мероприятий и т.д.).

Студенты проявляют высокую активность и принимают участие в различных мероприятиях (во внеурочной работе задействованы 70% от всех обучающихся), у них сформированы основные социально-нравственные, обще-интеллектуальные и общекультурные понятия и нормы. Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет свои давние традиции воспитательной работы, но ее формы постоянно меняются с учетом тенденций развития общества и учебного заведения, уделяется внимание гражданскому, патриотическому, духовно-нравственному воспитанию.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АОП СПО ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ СПО (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ППССЗ СПО

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на методическом совете филиала, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются методическим советом филиала после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.

Государственная итоговая выпускников АОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» регламентируется Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968 и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» и Методическими рекомендациями по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования

Освоение АОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и проводится в соответствии с программой ГИА. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается педагогическим советом техникума после предварительного положительного заключения работодателей.

Подготовка к итоговой государственной аттестации и работа Государственной аттестационной комиссии определяются для выпускной квалификационной работы:

- графиками выполнения и защиты дипломного проекта.

К итоговой государственной аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные АОП СПО ППССЗ и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

1. Инструкция о ведении и заполнении учебных журналов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

2. Методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

3. Методические рекомендации по организации и проведению открытых уроков в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

4. Методические рекомендации по оформлению календарно-тематического плана учебной дисциплины (междисциплинарного курса) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

5. Методические рекомендации по составлению расписания учебных занятий в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

6. Положение о методическом совете в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

7. Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающихся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

8. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждена на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

9. Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

10. Положение о посещении обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

11. Положение о проведении самообследования в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

12. Положение о проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет

имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

13. Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

14. Положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

15. Положение о совете по профилактике правонарушений обучающихся в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

16. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

17. Положение о цикловой методической комиссии структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

18. Положение об обучении по индивидуальному плану студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

19. Положение об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

20. Положение об организации питания студентов структурных подразделений среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

21. Положение об учебной части структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

22. Положение по организации выполнения и защиты индивидуального проекта структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

23. Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

24. Положение по организации тестирования знаний студентов структурных подразделений СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.).

25. Порядок о доступе педагогических работников структурных подразделений среднего профессионального образования к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам обеспечения образовательной деятельности федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

26. Регламент проведения дисциплины «Физическая культура» для очно-заочной и заочной форм обучения обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 11 от 26.04.2016 г.)

Разработчики:

Председатель
ЦМК профессиональных,
специальных дисциплин и
профессиональных модулей

 Г.Н. Киселева

Заведующий торгово-
технологическим отделением

 Г.Н. Киселева

ООО «Пермьторгнефть»
Менеджер кафе «Другая планета» г. Пермь

 Ю.Д. Климовских


9. Приложения

Документы, представляемые в Учебно-методическое управление на экспертизу:

1. Папка № 1:

- а) Перечень представляемых документов;
- б) Выписка из протокола заседания методического совета Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, на котором была рассмотрена АОП СПО ППСЗ;
- в) Основная образовательная программа, подготовленная на основе макета АОП СПО ППСЗ;
- г) Календарный учебный график;
- д) Учебный план в требуемом формате с листом проверки;
- е) Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по АОП СПО ППСЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. Папка № 2:

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в базовую часть учебного плана (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин АОП СПО ППСЗ (включая фонды оценочных средств), входящих в базовую часть учебного плана

3. Папка № 3:

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана, кроме дисциплин по выбору студентов (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин, входящих в вариативную часть учебного плана (включая фонды оценочных средств).

4. Папка № 4:

- а) Перечень рабочих программ учебных дисциплин по выбору студентов, входящих в вариативную часть учебного плана (перечень нумеруется в соответствии с кодами дисциплин в учебном плане);
- б) Комплект рабочих программ учебных дисциплин по выбору студентов, входящих в вариативную часть учебного плана (включая фонды оценочных средств).

5. Папка № 5:

- а) Программы практик (если программа практики не включена в состав программы по МДК);
- б) Программа государственной итоговой аттестации.

Рецензии на АОП СПО ППСЗ от работодателя представляется в учебно-методическое управление за 5 дней до заседания методического совета Университета.

