

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)

Согласовано:

**Председатель Ставропольского
краевого союза потребительских**

обществ

Ставропольский

краевой потребительский союз



Х.А. Урчуков

«25» июня 2020 года

Утверждаю:

**Директор института,
профессор**



В.Н. Глаз

«25» июня 2020 года

Согласовано:

Президент Союза «Торгово-

промышленная палата

Ставропольского края»



Б.А. Оболенец

«25» июня 2020 года

**Программа подготовки
специалистов среднего звена
на базе среднего общего образования**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Наименование квалификации базовой подготовки – Техник-
технолог**

Год начала подготовки – 2020

Ставрополь – 2020

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на кафедре товароведения и технологии общественного питания с участием работодателей (начальника управления торговли, производства и заготовок Ставропольского краевого союза потребительских обществ Чуриловой С.В., зав. производством ООО ПКК «Уникон», к.т.н. Дудниковой О.А. в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 и «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской от 14.06.2013 г. № 464.

Программа одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания

Протокол № 11а от «25» июня 2020 г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета института.

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

Рекомендована к изданию Научно-методическим советом института.

Протокол № 7 от «25» июня 2020 г.

Содержание

1.	Общая характеристика образовательной программы	4
1.1.	Наименование программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2.	Цель программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3.	Срок получения образования и присваиваемая квалификация	4
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	5
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	5
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускников	5
3.	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	6
4.	Структура программы подготовки специалистов среднего звена и условия организации образовательного процесса	24
4.1.	Структура ППССЗ	24
4.2.	Условия организации образовательного процесса	25
4.3.	Практическое обучение	26
4.4.	Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса	27
5.	Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	28
6.	Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	35
7.	Особенности организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	36
8.	Порядок обновления программы подготовки специалистов среднего звена	37
	Приложения	38

1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Наименование программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) (далее также – ППССЗ), реализуемая в Ставропольском институте кооперации (филиале) АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», представляет комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

ППССЗ разработана и утверждена институтом с учетом требований рынка труда и работодателей, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

ППССЗ регламентирует цели, требования к результатам, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества освоения ППССЗ по данной специальности.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена институт вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.2. Цель программы подготовки специалистов среднего звена

Целью ППССЗ является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, воспитание и развитие у студентов личностных качеств, востребованных работодателем в современных условиях рынка труда в связи с деятельностью выпускников, обеспечивающих развитие сферы общественного питания в стране и регионе, эффективное управление процессом производства продукции общественного питания, внедрение в организацию процесса приготовления и процесс приготовления сложной кулинарной продукции современных технологий.

Специфика ППССЗ определена исходя из направлений деятельности института, потребностей рынка труда и работодателей, в том числе, кооперативных организаций, путем введения новых дисциплин.

1.3. Срок получения образования и присваиваемая квалификация

Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

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

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

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;

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

Получение СПО на базе среднего общего образования осуществляется в пределах ППССЗ. Настоящая ППССЗ разработана на основе требований соответствующих

федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание настоящей ППССЗ, разработанной институтом совместно с заинтересованными работодателями.

Техник-технолог (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

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

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Техник-технолог (базовой подготовки) должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог (базовой подготовки) должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Выполнение работ по профессии «Повар»):

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 1-9
	уметь: ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных	ОК 1-9

	проблем; знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения	
	уметь: общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	ОК 1-9
	уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	ОК 2, 3, 6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3,

	использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории	3.1-3.4 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4 4.1-4.4, 5.1-5.2

	обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории	
П.00	Профессиональный учебный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен: уметь: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь:	ОК 1-9

	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания	ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

	методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	
	уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4,

	анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; знать: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми,	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3,

	настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; знать: системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
	уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5

	знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3

	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3

	организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для	
--	--	--

	сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: продукции разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4

	технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для	
--	---	--

	создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4

	и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	
--	---	--

	температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2

	оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5

	принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена и условия организации образовательного процесса

4.1. Структура ППССЗ

4.1.1. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

4.1.2. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности

выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены институтом в учебном плане.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин, определенных учебным планом.

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

4.1.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Дисциплина «Физическая культура» реализуется в порядке, установленном институтом. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья институт устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья (при наличии таких обучающихся).

4.2. Условия организации образовательного процесса

4.2.1. При формировании ППССЗ институт:

- вправе использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности института;

- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;

- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулирует требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, институт способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;

- предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих

коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (в случае наличия обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

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

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

4.2.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

4.2.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

4.2.6. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

4.2.7. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

4.2.8. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

4.2.9. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.2.10. Институт вправе для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

4.2.11. Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются институтом из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются заведующими кафедрами.

4.2.12. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

4.3. Практическое обучение

Освоение основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении основной профессиональной образовательной программы или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

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

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся институтом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются институтом по каждому виду практики.

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

Практики по настоящей ППССЗ проводится в следующих организациях:

- ООО «Гудвилл», г. Ставрополь;
- ООО ПКК «УНИКОН», г. Ставрополь;
- ООО «СЕМЬЯ», г. Ставрополь;
- ООО «Шафран», г. Ставрополь;
- ООО «Эйрена», г. Ставрополь;
- ООО «Форум 11», г. Ставрополь;
- ООО «Аппетит», г. Ставрополь;
- ООО «Барбарис-Юг», г. Ставрополь;
- ООО «РЕСТОРАН», г. Ставрополь;
- ООО «РОМА-ПИЦЦА», г. Ставрополь.

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

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

4.4. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса

4.4.1. Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.4.2. Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в Приложении 1.

4.4.3. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.4.4. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) разработаны институтом в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Оценочные материалы (фонды оценочных средств) с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания являются частью рабочих программ дисциплин (модулей).

Институт ежегодно обновляет рабочие программы дисциплин (модулей) ППССЗ с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в приложении 3.

4.4.5. Программы практик

Программы практик разработаны институтом в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Оценочные материалы (фонды оценочных средств) с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания являются частью программ практик.

Программы практик представлены в Приложении 4.

5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Кадровые условия реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

Реализация ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов:

- «Вопросы питания»;
- «Вестник БУКЭП»;
- «Вестник экономической безопасности»;
- «Деловой вестник Российской кооперации»;
- «Пищевая промышленность» и другие.

Институт предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Электронная библиотека СДО «Прометей» содержит учебные и учебно-методические издания по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации, разработанные преподавателями института.

Каждый обучающийся обеспечен полным авторизованным доступом к следующим сторонним электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам):

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
ЭБС BOOK.ru	Договор с ООО «КноРус медиа» № 18496476 от 06.05.2019	с 24.05.2019 г. по 31.08.2020 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор с ООО «НексМедиа» № 74-06/2019 от 20.06.2019 г.	с 01.09.2019 г. по 31.08.2020 г.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Материально-техническое оснащение образовательного процесса

Институт располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

5.4. Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в институте или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

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

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

5.6. Реализация ППССЗ осуществляется институтом на государственном языке Российской Федерации.

5.7. Характеристика социокультурной среды вуза и условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, обеспечивающих развитие компетенций выпускников

Институт формирует социокультурную среду, создавая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих объединений.

Содержание процесса воспитания в институте нацелено на формирование общекультурных компетенций и таких базовых социально-личностных качеств выпускников вуза, как духовность, высокая нравственность, патриотизм, самостоятельность, инициативность, способность к творческому самовыражению, профессиональная мобильность, активная гражданская позиция и приверженность к здоровому образу жизни.

Содержание процесса воспитания в институте нацелено на формирование общекультурных компетенций и таких базовых социально-личностных качеств выпускников вуза, как духовность, высокая нравственность, патриотизм, самостоятельность, инициативность, способность к творческому самовыражению, профессиональная мобильность, активная гражданская позиция и приверженность к здоровому образу жизни.

Воспитательная и социальная деятельность института регламентируется локальными документами, включая Устав Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права», Положение о Ставропольском институте кооперации (филиале) Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права», целевые программы по воспитательной работе, положения о структурных подразделениях и общественных объединениях.

Концепция воспитательной работы в институте определяет основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной деятельности в вузе.

Система управления социально-воспитательной деятельностью института включает в себя: Ученый совет института, администрацию института, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, Центр социально-воспитательной работы, Совет по профилактике асоциального поведения студентов, деканаты факультетов, Совет по физической культуре и спорту института, Совет кураторов института, Советы кураторов факультетов, библиотечно-информационный центр института, кураторов академических групп, Студенческий совет института, Студенческие советы факультетов, Школу кураторов, Школу студенческого актива, которые осуществляют постановку и обсуждение проблем воспитательной деятельности и системы формирования общекультурных и профессиональных компетенций выпускников института.

Реализация воспитательных целей и задач осуществляется в институте посредством следующих *направлений деятельности*: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое воспитание; правовое воспитание; профессиональное воспитание; культурно-эстетическое воспитание и развитие творческого потенциала студентов; физическое воспитание и формирование здорового образа жизни студентов; профилактика саморазрушающих видов поведения и асоциальных проявлений в студенческой среде, сохранение здоровья обучающихся; развитие органов студенческого самоуправления; социально-психологическая работа; социальная поддержка студентов, организация деятельности кураторов студенческих академических групп института.

В реальной деятельности по обучению и воспитанию студентов института все эти направления тесно взаимосвязаны.

Духовно-нравственное воспитание студенческой молодежи является приоритетным во всей образовательной системе Ставропольского института кооперации

(филиала) БУКЭП и направлено на формирование у выпускников вуза духовно-нравственных ориентиров, воспитание у студенческой молодежи гуманного отношения к людям, доброты, милосердия, отзывчивости, сострадания, других этических норм и качеств. Направления и формы работы по духовно-нравственному воспитанию студентов вуза включают в себя:

- взаимодействие с Крестовоздвиженским храмом г. Ставрополя;
- участие студентов, преподавателей вуза в круглых столах, встречах с учеными-богословами, педагогами, священнослужителями по проблемам духовно-нравственного становления молодежи;
- организация ознакомительных экскурсий студентов в храмы, посещение святых мест, достопримечательностей, театров и выставок г. Ставрополя и Ставропольского края;
- развитие волонтерского движения в вузе;
- привлечение студентов к участию в благотворительных акциях по оказанию помощи малоимущим, детским домам, реабилитационным центрам, ветеранам войны и труда, другим нуждающимся в поддержке лицам и др.

Целью *гражданско-патриотического воспитания* является проведение систематической и целенаправленной работы по формированию у студенческой молодежи патриотических качеств личности, чувства верности своему Отечеству, заботы о его интересах, толерантности, электоральной активности, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины. Формы работы по гражданско-патриотическому воспитанию студенчества вуза:

- участие студентов в митингах, гражданско-патриотических акциях, демонстрациях, возложениях венков к памятникам боевой славы, торжественных мероприятиях, посвященных государственным праздникам;
- участие в избирательных кампаниях разного уровня;
- проведение ежегодного фестиваля патриотической песни «Военные песни Ташлы»;
- организация и проведение героико-патриотического месячника в институте, посвященного Дню Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг., встреч с ветеранами войны и труда.

Правовое воспитание нацелено на формирование правосознания и правовой культуры выпускников вуза, осознание студентами своих прав, свобод и обязанностей перед государством и обществом, закрепленных в Конституции Российской Федерации, отдельных отраслях законодательства страны, применимых к профилю будущей профессиональной деятельности, воспитание у выпускников вуза чувства глубокого уважения к законам российского государства в условиях проживания на его территории представителей различных наций и народностей, конфессий, традиций, взглядов. Формы работы по правовому воспитанию студентов вуза:

- ознакомление студентов с локальными нормативно-правовыми актами института;
- организация встреч студентов с сотрудниками правоохранительных органов, бесед, лекций, диспутов и дискуссий по актуальным вопросам права и правосознания;
- организация работы Юридической клиники института; проведение собеседований и консультаций по правовым вопросам.

В процессе формирования конкурентоспособных и компетентных выпускников Ставропольского института кооперации (филиала) БУКЭП *профессиональное воспитание* играет важнейшую роль. Профессиональное воспитание призвано активно способствовать обеспечению единства в формировании профессиональных и общекультурных компетенций выпускников вуза, организации знакомства студентов с миром профессий как через предмет, так и посредством внеаудиторных форм воспитательной работы по изучаемым дисциплинам. Формы работы по профессиональному воспитанию студентов:

- организация работы научных студенческих кружков профессиональной направленности на кафедрах и факультетах института;

- проведение тематических встреч, олимпиад, конкурсов, викторин, деловых и ролевых игр профессиональной направленности;
- организация книжных выставок, просмотров и обзоров литературы профессиональной направленности библиотечно-информационным центром института;
- организация встреч с практическими работниками системы кооперации и других отраслей (в соответствии с профилем факультетов) и работодателями;
- подготовка и проведение «Недель кафедр», «Недели факультета среднего профессионального образования»;
- организация и проведение мероприятий, посвященных профессиональным праздникам (в соответствии с направлениями подготовки).

Культурно-эстетическое воспитание и развитие творческого потенциала студентов играет огромную роль в формировании общекультурных компетенций выпускников вуза, в привитии общей культуры студентам института, которая представляет собой единство знаний, чувств, поведения и деятельности. Уровень культуры студенчества определяется и его социализованностью, приобщенностью к культурному наследию и этическим нормам поведения в обществе, степенью развитости индивидуальных, творческих способностей. Формы работы по культурно-эстетическому воспитанию студентов и развитию творческого потенциала выпускников вуза:

- организация работы коллективов художественной самодеятельности вуза, Клуба веселых и находчивых института;
- подготовка и проведение вузовских конкурсов, фестивалей, тематических концертов;
- участие во всероссийских и региональных мероприятиях, конкурсах, фестивалях и пр.;
- организация работы студенческой радиогазеты;
- организация экскурсий, посещения экспозиций и выставок музеев, галерей г. Ставрополя, театров и кинотеатров;
- проведение собраний в студенческих группах, на факультетах института по проблемам преодоления сквернословия и ненормативной лексики в студенческой среде и др.

Физическое воспитание и формирование здорового образа жизни студентов рассматриваются в качестве важнейшей составляющей учебно-воспитательного процесса вуза и осуществляются в органической взаимосвязи с другими направлениями учебной и воспитательной работы с целью подготовки физически, духовно и нравственно здоровых выпускников института. Формирование здорового образа жизни, улучшение и укрепление физического здоровья, совершенствование спортивного мастерства студентов достигается в вузе через различные формы внеучебной деятельности:

- организация занятий физической культурой и спортом в спортивных секциях института, в командах учебных групп, курсов, факультетов, а также в сборных командах института по различным видам спорта;
- проведение массовых оздоровительных, физкультурных и спортивных мероприятий во внеучебное время;
- проведение спортивных соревнований по различным видам спорта, участие в международных, всероссийских и региональных соревнованиях.

Профилактика саморазрушающих видов поведения и асоциальных проявлений в студенческой среде, сохранение здоровья обучающихся представляет собой, прежде всего, систему мер превентивного характера, направленных на создание условий для эффективного развития личности в процессе обучения и воспитания, ограничения факторов, провоцирующих саморазрушающие виды поведения студентов. Цели профилактической работы заключаются в создании условий для самореализации студентов в социально одобряемых сферах деятельности (учебной, научной, досуговой, развивающей); формирование у студентов умений и навыков активной психологической

защиты от давления асоциальной группы и осознания ответственности за свое противоправное поведение, а также проведение специальных профилактических мероприятий антиникотиновой, антиалкогольной и антинаркотической направленности. Формы специальной профилактической деятельности:

- соблюдение в вузе ограничивающих мер по противодействию табакокурению студентов;
- выявление студентов, относящихся к «группе риска», склонных к саморазрушающим видам поведения и совершению асоциальных поступков, организация индивидуальной работы с ними;
- проведение мероприятий по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, табакокурения, вич-инфекции; организация выступлений специалистов – врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников правоохранительных органов, Госнарконоконтроля и др. перед студентами института;
- анкетирование студентов по выявлению общественного мнения по проблемам наркотиков, табакокурения;
- проведение месячника по профилактике наркомании и ВИЧ-инфекции в студенческой среде.

Студенческое самоуправление института – это особая форма инициативной, самостоятельной, ответственной общественной работы студентов, которая направлена на решение важнейших вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развитие ее социальной активности, поддержку различных социальных инициатив. Главной целью студенческого самоуправления является защита, представление прав и интересов студентов вуза, формирование их активности, самостоятельности, сознательности и ответственности, содействие созданию условий для реализации научного, интеллектуального, духовного, творческого и физического потенциала выпускников института. Формы развития студенческого самоуправления вуза:

- систематическое проведение заседаний Студенческого совета института и студсоветов факультетов;
- организация работы школы студенческого актива института;
- участие студентов института в мероприятиях и акциях, проводимых молодежными организациями города и края;
- организация деятельности студенческого волонтерского отряда института, вовлечение его в добровольческие акции города и края;
- организация студенческим советом института внутривузовских интеллектуально-развивающих игр в рамках проведения Школы студенческого актива.

Социальная поддержка студентов включает в себя комплекс мер, направленных на улучшение качества жизни и социального самочувствия студенческой молодежи института, который включает в себя:

- оказание медицинской помощи студентам, проведение лечебно-профилактических и санитарно-профилактических мероприятий медико-оздоровительного центра;
- обеспечение студентов института необходимым питанием;
- формирование базы данных о студентах, имеющих детей, о студентах из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, о студентах-инвалидах для определения мер их социальной поддержки;
- представление лучших студентов к именованным стипендиям разного уровня;
- осуществление мер морального и материального поощрения студентов за особые успехи в учебе, научно-исследовательской, общественной и творческой деятельности (Благодарности, Почетные грамоты, ценные подарки, денежные премии института).

Составной частью учебно-воспитательного процесса в вузе является деятельность, направленная на содействие адаптации студентов к вузовской жизни, оказание различной *социально-психологической помощи студенческой молодежи*. Формы работы по

психологической поддержке студентов вуза:

- проведение мероприятий по адаптации первокурсников к обучению в вузе;
- оказание помощи в формировании адекватных межличностных отношений в студенческих группах;
- оказание помощи кураторам в улучшении социально-психологических условий самореализации личности, малых групп и коллективов путем проведения индивидуальных консультаций и занятий;
- проведение тематических семинаров для студентов и кураторов по актуальным психологическим проблемам студенчества, вопросам профессионального и личностного развития выпускников вуза.

Организация деятельности кураторов студенческих академических групп института. Главной целью деятельности куратора является создание благоприятных условий для личностного и профессионального развития студентов, организация студентов группы в дружный, работоспособный коллектив, направленный на успешное решение учебных, научных и воспитательных задач. Формы работы по организации деятельности кураторов студенческих академических групп:

- назначение кураторов и старост академических групп;
- систематическое проведение кураторами воспитательных мероприятий и кураторских часов в группах;
- привлечение студентов к участию в факультетских, институтских, региональных научных, культурно-массовых, спортивных, общественно-значимых мероприятиях и акциях;
- осуществление взаимодействия с родителями студентов, информирование их об успеваемости, пропусках занятий, дисциплине и поведении студентов;
- посещение кураторами студентов, проживающих в общежитии института. Оказание им помощи в организации самостоятельной работы и позитивного досуга;
- организация и проведение смотра-конкурса «Лучший куратор»;
- проведение анкетирования «Куратор глазами студентов» и др.

Материально-техническая база вуза, обеспечивающая проведение воспитательной, культурно-массовой и спортивной работы. Для проведения внеучебной воспитательной и социокультурной деятельности в Ставропольском институте кооперации (филиале) БУКЭП создана необходимая материально-техническая база. В частности, помещение для Студенческого совета и актива института, актовый зал, оборудованный мультимедийной и звукоусиливающей аппаратурой, необходимое оборудование и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых и иных воспитательных мероприятий.

В институте созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса студентов. В вузе имеется спортивный зал и открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Организация спортивно-массовой работы обеспечена необходимым спортивным инвентарём и оборудованием.

Существенную роль в формировании социокультурной среды вуза играет библиотечно-информационный центр института, в фондах которого насчитывается более 189 тысяч экземпляров учебной литературы, брошюр, справочных и др. изданий, наименований газет и журналов, включая литературу и периодику по различным проблемам воспитания, социально-культурного становления молодежи, организации спортивной и досуговой деятельности. Библиотечно-информационный центр имеет современный читальный зал, позволяющий проводить на его базе различные общекультурные мероприятия.

В целом данная материально-техническая база вуза и её эффективное использование способствуют гармоничному развитию студентов, приобщению их к позитивному досугу и здоровому образу жизни, формированию необходимых

общекультурных и социально-личностных компетенций, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп.

Материальная база социально-бытового обеспечения студентов. Социально-бытовое обеспечение студентов опирается на необходимую материальную базу, соответствующие структуры и подразделения вуза, которые организуют эту деятельность. Социально-бытовое обеспечение обучающихся включает в себя столовую института, медико-оздоровительный центр, с необходимым медицинским оборудованием.

6. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

6.1. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

6.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям настоящей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены институтом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разработаны и утверждены институтом после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6.5. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

6.6. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен не предусмотрен.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 5.

7. Особенности организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по ППССЗ инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется институтом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

В настоящее время в институте отсутствуют лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в институте лиц с ограниченными возможностями здоровья для них должны быть созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, 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 института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья институтом обеспечивается:

1) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- адаптация официального сайта института в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (информация выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

- присутствие работника института, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию института, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовую, туалетные и другие помещения

института, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, наличие специального кресла и других приспособлений).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных аудиториях, группах.

8. Порядок обновления программы подготовки специалистов среднего звена

Обновление программы подготовки специалистов среднего звена проводится ежегодно до начала следующего учебного года с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

Разработчики программы подготовки специалистов среднего звена

Настоящая программа подготовки специалистов среднего звена разработана коллективом авторов:

Зав. кафедрой товароведения
и технологии общественного
питания, д.с.-х.н., профессор

Р.Х. Кочкаров

Начальник управления торговли,
производства и заготовок
Ставропольского краевого
союза потребительских обществ

С.В. Чурилова

Зав. производством
ООО ПКК «Уникон», к.т.н.

О.А. Дудникова

Председатель студенческого
совета института

М.М. Курбанов

Председатель совета родителей
обучающихся

М.Г. Образцова

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Приложение 1 – Учебный план
2. Приложение 2 – Календарный учебный график
3. Приложение 3 – Рабочие программы дисциплин (модулей) с приложением оценочных материалов (фондов оценочных средств)
4. Приложение 4 – Программы практик с приложением оценочных материалов (фондов оценочных средств)
5. Приложение 5 – Программа государственной итоговой аттестации, включающая оценочные материалы (фонды оценочных средств)

Согласовано:
Председатель
Ставропольского краевого союза
потребительских обществ

 Х.А. Урчуков

«31» августа 2020 г.

Утверждаю
Директор института, профессор



 В.Н. Глаз

«31» августа 2020 г.

Согласовано:
Президент союза «Торгово-
промышленная палата
Ставропольского края»

 Б.А. Оболенец

«31» августа 2020 г.

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(НА БАЗЕ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Раздел документа	Содержание изменений
1.Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3.Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
4.Структура программы подготовки специалистов среднего звена и условия организации образовательного процесса	1. В рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик в связи с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).

	2. В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «ИТК Троицкий мост» сроком с 31.08.2020 г. по 31.08.2021 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).
5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
6. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
7. Особенности организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
8. Порядок обновления программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений

ППССЗ изменена и одобрена на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания

Зав. кафедрой товароведения и технологии общественного питания, проф.

Р.Х. Кочкаров

Протокол от «31» августа 2020 г. № 12.

Одобрена Научно-методическим советом института.
Протокол от «31» августа 2020 г. № 9.

Согласовано:

Председатель

Ставропольского краевого союза
потребительских обществ

 Х.А. Урчуков

«30» августа 2021 года

Согласовано:

Президент союза «Торгово-
промышленная палата

Ставропольского края»

 Б.А. Оболенец

«30» августа 2021 года

Утверждаю:

Директор института,
профессор

 В.Н. Глаз

«30» августа 2021 года

**ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(НА БАЗЕ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

по специальности

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Раздел документа	Содержание изменений
1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	Без изменений
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена и условия организации образовательного процесса	3. В рабочих программах дисциплин (модулей), практик в связи с заключением договоров с: - ООО «КноРус медиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост). 4. В программу государственной итоговой аттестации внесены изменения, связанные с

	- ООО «КноРус медиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Book.ru); - ООО «НексМедиа» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Университетская библиотека онлайн); - ООО «Издательско-торговая компания «Троицкий мост» на срок с 01.09.2021 г. до 31.08.2022 г. изменен срок действия договора (ЭБС Троицкий мост).
5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
6. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений
7. Особенности организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	Без изменений
8. Порядок обновления программы подготовки специалистов среднего звена	Без изменений

Дополнения и изменения в ППССЗ одобрены на заседании кафедры товароведения и технологии общественного питания.

Протокол от «30» августа 2021 г. № 12.

Заведующий кафедрой товароведения и технологии общественного питания, проф.



Н.Н. Воробьев

Дополнения и изменения в ППССЗ одобрены Научно-методическим советом института. Протокол от «30» августа 2021 г. № 8.