

Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от «30 » августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
\_\_\_\_\_ Н.Ю.Мишакина  
« 30 » августа 2016 г.

**Образовательная программа подготовки  
специалистов среднего звена базовой подготовки  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения - заочная

2016 г.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. N 33234, 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:

Сердюкова О.Г. – заместитель директора по учебной работе

Старовойтова Т.Н. - старший методист

Загайнова Н.Н. – заместитель директора по УПР

Ситник Т.В.. – председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Орехова И.А. – председатель цикловой комиссии социально-экономических

дисциплин

Сергеева И.П. – председатель цикловой комиссии естественно-математических дисциплин

Гурьянова З.Ф. – председатель цикловой комиссии филологических дисциплин

Калашник Н.В.. – заведующий отделением

Клящицкая Т.В.– преподаватель технологических дисциплин

Дорохина Г.В. - преподаватель технологических дисциплин

Агапова И.Ю.- преподаватель технологических дисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин протокол № 1 от «28» августа 2016г.

Председатель цикловой комиссии

Т.В. Ситник

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

ГБ ПОУ РК «ФПТ»

\_\_\_\_\_ О.Г.Сердюкова

Зам. директора по УР

ГБ ПОУ РК «ФПТ»

\_\_\_\_\_ Н.Н.Загайнова

«28» августа 2016г

М.П.

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог кондитерского цеха

ООО «Белая Акация Крым»

\_\_\_\_\_ А.Б. Созанский

«28» августа 2016г.

М.П.

## Структура основной профессиональной образовательной программы

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
| 1.   | <b>Общие положения</b>   |  |  |
| 1.1. | Образовательная программа среднего профессионального образования   |  |  |
| 1.2. | Нормативные документы для разработки ППССЗ   |  |  |
| 1.3. | Общая характеристика ППССЗ   |  |  |
|      | 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ   |  |  |
|      | 1.3.2. Срок освоения ППССЗ   |  |  |
|      | 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ  |  |  |
|      | 1.3.4. Особенности ППССЗ   |  |  |
|      | 1.3.5. Требования к поступающим в техникум на данную ППССЗ   |  |  |
|      | 1.3.6. Востребованность выпускников  |  |  |
|      | 1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника  |  |  |
|      | 1.3.8. Основные пользователи ППССЗ   |  |  |
| 2.   | <b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>   |  |  |
| 2.1. | Область профессиональной деятельности  |  |  |
| 2.2. | Объекты профессиональной деятельности  |  |  |
| 2.3. | Виды профессиональной деятельности   |  |  |
| 2.4. | Задачи профессиональной деятельности   |  |  |
| 3.   | <b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>   |  |  |
| 3.1. | Общие компетенции  |  |  |
| 3.2. | Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции  |  |  |
| 3.3. | Результаты освоения ППССЗ  |  |  |
| 3.4. | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам   |  |  |
| 4.   | <b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>  |  |  |
| 4.1. | Календарный учебный график   |  |  |
| 4.2. | Учебный план   |  |  |
| 4.3. | Рабочие программы дисциплин  |  |  |
| 4.4. | Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики   |  |  |
| 4.6. | Программа производственной практики (преддипломной)  |  |  |
| 5.   | <b>Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>  |  |  |
| 5.1. | Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций                  |  |  |
| 5.2. | Требования к выпускным квалификационным работам  |  |  |
| 5.3. | Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников  |  |  |
| 6.   | <b>Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>   |  |  |
| 6.1. | Кадровое обеспечение   |  |  |
| 6.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса   |  |  |
| 6.3. | Материально-техническое обеспечение образовательного процесса  |  |  |
| 6.4. | Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» |  |  |
| 6.5. | Базы практики  |  |  |
| 7.   | <b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ</b>  |  |  |

|     |  |   |  |
|-----|--|---|--|
|     | 7.1.   | Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника  |  |
|     | 7.2.   | Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций   |  |
| 8.  | <b>Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников</b>         |   |  |
| 9.  | <b>Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b> |   |  |
| 10. | <b>Приложения</b>  |   |  |
|     | 10.1.  | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10<br>Технология продукции общественного питания   |  |
|     | 10.2.  | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам  |  |
|     | 10.3.  | Календарный учебный график  |  |
|     | 10.4.  | Учебный план  |  |
|     | 10.5.  | Рабочие программы дисциплин   |  |
|     | 10.6.  | Рабочие программы профессиональных модулей  |  |
|     | 10.7.  | Программа производственной практики (преддипломной)   |  |
|     | 10.8.  | Программа государственной итоговой аттестации   |  |
|     | 10.9.  | Обоснование вариативной части   |  |
|     | 10.10.   | Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППСЗ   |  |
|     | 10.11.   | Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; |  |
|     | 10.12.   | Положение по формированию образовательной программы среднего профессионального образования  |  |
|     | 10.13.   | Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин  |  |
|     | 10.14.   | Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы   |  |
|     | 10.15.   | Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей   |  |
|     | 10.16.   | Положение об учебной и производственной практике студентов  |  |
|     | 10.17.   | Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов  |  |
|     | 10.18.   | Положение об организации самостоятельной работы   |  |

## **1. Общие положения**

**1.1. Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена**  
Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется техникумом по программе базовой подготовки **на заочной форме** обучения на базе среднего (полного) общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. N 384.

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

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

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

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности № 384 то 22 апреля 2014 года (Приложение 1);

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

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

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

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009г.;
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»;
- Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы;
- Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин
- Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;
- Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей;
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.
- Другие положения.

### 1.3. Общая характеристика ППССЗ

#### 1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ

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

Выпускник техникума в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности по организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

#### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при заочной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

| Образовательная база приема                   | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при заочной форме получения образования |
|---|--|--|
| на базе среднего (полного) общего образования | Техник-технолог                              | 3 года 3 месяца  |

Срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

на базе среднего (полного) общего образования - на 5 месяцев;

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

| Учебные циклы  | Число недель | Количество часов |
|--|--------------|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка, в том числе           | 98           | 4374             |
| Лабораторно-экзаменационные сессии                   | 13           | 480              |
| Самостоятельное обучение                             | 85           | 3894             |
| Учебная практика                                     | 11           |                  |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 17           |                  |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4            |                  |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6            |                  |
| Каникулярное время                                   | 33           |                  |
| Итого:   | 169          | 4374             |

### 1.3.4. Особенности ППССЗ

Особенностью ППССЗ является обучение специалистов на фундаментальной математической и естественнонаучной основе, сочетание профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов.

Основными МДК для подготовки специалистов являются:

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением

МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.

Основными социальными партнерами по реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются: Федеральное государственное бюджетное учреждение «Феодосийский военный санаторий», ООО «Отдых Крым», ИП «Белая акация Крым», Филиал ПАО «Шахта им. А.Ф.Засядько» пансионат «Солнечный камень», Филиал АО «Крымтур», ТОСК «Приморье, ООО «Крымское приморье» на базе данных организаций организуется прохождение производственной практики.

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного и практикоориентированного подходов широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, используются новейшие учебно-методические материалы (том числе, в электронном виде), используются мультимедийные средства обучения, тестовые формы контроля.

### 1.3.5. Требования к поступающим в на данную ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъязвителем среднего (полного) общего образования;
- диплом о среднем профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъязвителем среднего (полного) общего образования;

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания получают профессиональные компетенции по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и управлению производством продукции питания.

Деятельность специалиста предполагает организацию процессов приготовления и приготовление сложной горячей и холодной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, сложных холодных и горячих десертов, а также организацию работы структурного подразделения.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

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

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:

19.04.01 Биотехнология

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения



### **1.3.8. Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели и сотрудники Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- администрация и коллективные органы управления техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Техник 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 (приложение к ФГОС).

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности**

Задачами профессиональной деятельности техника являются:

- разработка, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества обеспечения;
- соблюдение установленных требований нормативных и технологических документов, выявление дефектной продукции, анализ причин её возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
- составление планов размещения оборудования, технологического оснащения, организация рабочих мест производственного персонала,
- разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;
- анализ и оценка хозяйственных результатов производственной и обслуживающей деятельности предприятий общественного питания, планирование и организация работы по предоставлению услуг общественного питания, анализ производственных ситуаций, конъюнктуры рынка, динамики и прогнозирования спроса на продукцию и услуги общественного питания;
- нормирование ассортимента продукции и услуг общественного питания с учётом реального и прогнозируемого спроса;
- участие в разработке стратегии предприятия, принятие и осуществление управленческих и организационных решений, направленных на обеспечение рациональной организации рабочих мест и всего технологического процесса производства продукции, организация работы коллектива исполнителей, выбор оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций,
- управление ассортиментом и качеством продукции и услуг общественного питания, документальное и информационное обеспечение управления на предприятии, использование компьютерной техники в профессиональной деятельности, соблюдение этических норм поведения при обслуживании потребителей и в коллективе,
- осуществление контроля качества продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания,
- осуществление контроля соблюдения действующего законодательства, установленных требований, нормативных и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда,
- применение простейших методов контроля в условиях предприятий общественного питания, а также испытательных лабораторий, проведение контроля соблюдения условий и сроков хранения и транспортировки продовольственного сырья и готовой продукции,
- разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции, технологические процессы.

### 3. Требования к результатам освоения ППССЗ

#### 3.1. Общие компетенции

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

| Код компетенции | Содержание   |
|-----------------|--|
| 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.  |

#### 3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

| Вид профессиональной деятельности  | Код компетенции | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций                                       |
|--|-----------------|---|
| ВПД 1<br>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.                              |
| ВПД 2<br>. 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.   |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| ВПД 3.<br>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.                      |
| ВПД 4<br>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.                         |
| ВПД 5<br>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.  |
| ВПД 6<br>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.  |
| ВПД 7<br>Выполнение работ по профессии Повар  | ПК.7.1  | Организовывать и проводить приготовление простых и основных блюд и гарниров из картофеля и других овощей.                         |
|   | ПК 7.2  | Организовывать и проводить приготовление простых и основных блюд и кулинарных изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц. |
|   | ПК 7.3  | Организовывать и проводить приготовление простых и основных блюд и кулинарных изделия из яиц и творога                            |
|   | ПК 7.4  | Организовывать и проводить приготовление простых и основных жареных блюд из мясной и рыбной котлетной массы.                      |
|   | ПК 7.5  | Организовывать и проводить приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.                           |
|   | ПК 7.6. | Организовывать и проводить приготовление блинов, оладий и блинчиков.  |

|  |        |  |
|--|--------|--|
|  | ПК 7.7 | Организовывать и проводить порционирование и раздачу блюда массового спроса. |
|--|--------|--|

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности (*таблица*)

| Код компетенции          | Компетенции   | Результат освоения   |
|--------------------------|---|--|
| <b>Общие компетенции</b> |   |  |
| ОК 1.                    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | <b>Уметь::</b> ориентироваться в современной экономической ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь социально-экономических, политических и культурных проблем<br><b>Знать:</b> основы научной, философской и религиозной картин мира, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения |
| ОК 2.                    | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  | <b>Знать</b> методы и способы выполнения профессиональных задач;<br><b>Уметь:</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества  |
| ОК 3.                    | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.   | <b>Знать</b> основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br><b>Уметь:</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т. ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность  |
| ОК 4.                    | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | <b>Знать</b> круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития;<br><b>Уметь:</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития   |
| ОК 5.                    | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | <b>Знать</b> основные понятия автоматизированной обработки информации;<br>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;<br>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;<br>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;   |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       |   | <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области</p> <p><b>Уметь:</b> 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;</p> |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | <p><b>Знать</b> основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими;</p> <p><b>Уметь:</b> правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, устанавливать психологический контакт с окружающими</p>  |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.   | <p><b>Знать</b> основы организации работы в команде;</p> <p><b>Уметь:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>  |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | <p><b>Знать</b> круг задач профессионального и личностного развития;</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>   |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | <p><b>Знать</b> приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Уметь:</b> решать прикладные электротехнические задачи, использовать программы графических редакторов электронно-вычислительных машин (ЭВМ) в профессиональной деятельности; адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности</p>  |

#### Профессиональные компетенции

|        |   |  |
|--------|---|--|
| ПК 1.1 | <p>Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд;</li> <li>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>основные характеристики и пищевую ценность, требования к качеству и безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</li> <li>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;</li> <li>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса;</li> <li>технологии приготовления начинок для фарширования мяса;</li> <li>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;</li> </ul> |
|--------|---|--|

|        |   |  |
|--------|---|--|
|        |   | <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;<br/> выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд;<br/> обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b><br/> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</p>   |
| ПК 1.2 | <p>Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;<br/> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;<br/> виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;<br/> способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;<br/> основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов рыбы;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;<br/> технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;<br/> варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов;<br/> способы минимизации отходов при подготовке рыбы и для приготовления сложных блюд;</p> <p><b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;<br/> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;<br/> выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;<br/> обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b><br/> разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;<br/> подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря;<br/> контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.</p> |
| ПК 1.3 | <p>Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной</p>                              | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент полуфабрикатов домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p>   |

|        |  |  |
|--------|--|--|
|        | кулинарной продукции.  | <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность, домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству и безопасности хранения обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;</p> <p>технологии приготовления начинок для фаршировки домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p><b>Уметь::</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b></p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</p> <p>расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>подготовки птицы, утиной и гусиной печени с использованием различных методов, оборудования и инвентаря;</p> <p>контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.</p> |
| ПК 2.1 | Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p><b>Уметь::</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и</p>  |



|        |   |  |
|--------|---|--|
|        |   | <p>хранении сложных холодных блюд;<br/>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p><b>Иметь практический опыт</b><br/>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p>   |
| ПК 2.2 | <p>Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p><b>Знать:</b><br/>ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;<br/>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;<br/>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы;<br/>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p><b>Уметь::</b><br/>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;<br/>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд;<br/>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд;<br/>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных;<br/>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд;<br/>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p><b>Иметь практический опыт;</b><br/>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;<br/>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;<br/>организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд;<br/>приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/>сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;<br/>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p> |
| ПК 2.3 | <p>Организация и приготовление сложных холодных соусов.</p>   | <p><b>Знать:</b><br/>ассортимент сложных холодных соусов;<br/>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов;<br/>требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</p> <p><b>Уметь::</b><br/>использовать различные технологии приготовления соусов<br/>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;<br/>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов;<br/>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов;<br/>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p>   |

|        |  |   |
|--------|--|---|
|        |  | <p>разработки ассортимента соусов;<br/> расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов;<br/> проверки качества продуктов для приготовления соусов;<br/> организации технологического процесса приготовления соусов;<br/> приготовления соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/> декорирования блюд сложными холодными соусами;<br/> контроля качества и безопасности соусов;</p>   |
| ПК 3.1 | Организация и приготовление сложных супов. | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент супов;<br/> требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;<br/> основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;<br/> основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;<br/> методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов;<br/> температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;<br/> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;<br/> правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);<br/> технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;<br/> органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;<br/> варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;</p> <p><b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции<br/> выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;<br/> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/> разработки ассортимента супов,;<br/> организации технологического процесса приготовления супов;<br/> приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/> сервировки и оформления и контроля безопасности сложной горячей кулинарной продукции;</p> |

|        |  |   |
|--------|--|---|
| ПК 3.2 | Организация и приготовление сложных горячих соусов.                | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент соусов;<br/> соусов в ресторане (соусная станция);<br/> требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для горячих соусов;<br/> основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;<br/> методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;<br/> ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;<br/> правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;<br/> правила соусной композиции горячих соусов;<br/> температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов;<br/> правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;<br/> технология приготовления горячих соусов;<br/> правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p><b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество продуктов;<br/> принимать организационные решения по процессам приготовления;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;<br/> выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> выбирать температурный режим и оценивать качество и безопасность при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/> разработки ассортимента соусов;<br/> организации технологического процесса приготовления соусов;</p> |
| ПК 3.3 | Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра;<br/> классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;<br/> классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;<br/> классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов<br/> основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;<br/> варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;<br/> варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;<br/> температурный, санитарный режим и правила приготовления, различных типов сыров;<br/> правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;<br/> гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;<br/> органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;<br/> варианты сервировки, оформления и способы подачи овощей,</p>  |

|        |  |  |
|--------|--|--|
|        |  | <p>грибов и сыра;<br/> традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;<br/> <b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество продуктов;<br/> принимать организационные решения по процессам приготовления;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра;<br/> выбирать различные способы и приемы приготовления, температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;<br/> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;<br/> <b>Иметь практический опыт:</b><br/> разработки ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра, организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;<br/> приготовления, сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/> контроля безопасности готовой продукции.</p>   |
| ПК 3.4 | <p>Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;<br/> требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;<br/> основные критерии оценки качества готовой продукции;<br/> методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;<br/> температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;<br/> варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;<br/> правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;<br/> органолептические способы определения степени готовности и качества продукции;<br/> технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;<br/> правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;<br/> варианты сервировки, оформления и способы подачи, блюд из рыбы, мяса и птицы;<br/> <b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд рыбы,</p> |

|        |   |  |
|--------|---|--|
|        |   | <p>мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления ,</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента блюд рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой продукции.</p>   |
| ПК.4.1 | Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий ;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества изделий;</p> <p>технику и варианты оформления и итребования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении;</p> <p><b>Уметь::</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления ;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения,</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления изделий;</p> <p>приготовления, оформления и отделки изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> |
| ПК 4.2 | Организация и приготовление сложных мучных кондитерских                         | <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных</p>  |

|        |  |  |
|--------|--|--|
|        | изделий и праздничных тортов.                                  | <p>ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления изделий</p> <p>основные критерии оценки качества теста, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества изделий</p> <p>технику и варианты оформления , требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении э</p> <p><b>Уметь::</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения,</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>приготовления ,оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> |
| ПК 4.3 | Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления и органолептические способы определения степени готовности мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p><b>Уметь::</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов и принимать организационные решения по процессам приготовления, , мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения,</p>  |

|        |   |   |
|--------|---|---|
|        |   | <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;<br/> выбирать различные способы и приемы приготовления и определять режим хранения готовых изделий;<br/> <b>Иметь практический опыт:</b><br/> разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;<br/> организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий приготовления и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;<br/> контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>  |
| ПК 4.4 | <p>Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.</p> | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> основные критерии оценки качества полуфабрикатов;<br/> методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;<br/> технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;<br/> актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов.<br/> <b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество отделочных полуфабрикатов;<br/> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;<br/> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;<br/> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;<br/> определять режим хранения отделочных полуфабрикатов<br/> <b>Иметь практический опыт</b><br/> оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> |

|        |   |   |
|--------|---|---|
|        |   | <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;<br/> организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;<br/> изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;<br/> оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>  |
| ПК 5.1 | Организация и приготовление сложных холодных десертов | <p><b>Знать:</b> ассортимент сложных холодных десертов;<br/> основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;<br/> органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;<br/> методы приготовления сложных холодных десертов;<br/> технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;<br/> правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;<br/> варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;<br/> варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;<br/> начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;<br/> варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;<br/> актуальные направления в приготовлении холодных десертов;<br/> сервировка и подача сложных холодных десертов;<br/> температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;<br/> температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;<br/> требования к безопасности хранения сложных холодных;<br/> основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;<br/> требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p><b>Уметь::</b><br/> органолептически оценивать качество продуктов;<br/> использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;<br/> проводить расчеты по формулам;<br/> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;<br/> выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;<br/> принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;<br/> выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;<br/> оценивать качество и безопасность готовой продукции;<br/> оформлять документацию;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/> расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;<br/> приготовления сложных холодных десертов, используя</p> |



|        |  |   |
|--------|--|---|
|        |  | <p>различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;<br/>оформления и отделки сложных десертов;<br/>контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>   |
| ПК 5.2 | <p>Организация и приготовление сложных горячих десертов.</p>     | <p><b>Знать:</b> ассортимент сложных горячих десертов;<br/>основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;<br/>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;<br/>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;<br/>методы приготовления сложных горячих десертов;<br/>технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;<br/>варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;<br/>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;<br/>начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;<br/>варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;<br/>актуальные направления в приготовлении горячих десертов;<br/>сервировка и подача сложных горячих десертов;<br/>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;<br/>требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;<br/>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;<br/>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p><b>Уметь::</b><br/>органолептически оценивать качество продуктов;<br/>использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;<br/>проводить расчеты по формулам;<br/>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;<br/>выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;<br/>принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;<br/>выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;<br/>оценивать качество и безопасность готовой продукции;<br/>оформлять документацию;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/>расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;<br/>приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br/>оформления и отделки сложных горячих десертов;<br/>контроля качества и безопасности готовой продукции.</p> |
| ПК 6.1 | <p>Участие в планировании основных показателей производства.</p> | <p><b>Знать:</b><br/>принципы и виды планирования работы бригады (команды);<br/>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;<br/>методики расчета экономических показателей</p>  |

|        |  |   |
|--------|--|---|
|        |  | <p><b>Уметь::</b><br/>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>  |
| ПК 6.2 | Планирование выполнения работ исполнителями                        | <p><b>Знать:</b><br/>основные приемы организации работы исполнителей;<br/>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;<br/>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p><b>Уметь::</b><br/>организовывать рабочие места в производственных помещениях;<br/>организовывать работу коллектива исполнителей;<br/>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);<br/>принятия управленческих решений</p>   |
| ПК 6.3 | Организация работы трудового коллектива.                           | <p><b>Знать:</b><br/>принципы и виды планирования работы бригады (команды);<br/>основные приемы организации работы исполнителей;<br/>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;<br/>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br/>методику расчета выхода продукции;<br/>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p><b>Уметь::</b><br/>рассчитывать выход продукции в ассортименте;<br/>организовывать рабочие места в производственных помещениях;<br/>организовывать работу коллектива исполнителей;<br/>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;<br/>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/>принятия управленческих решений</p> |
| ПК 6.4 | Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями. | <p><b>Знать:</b><br/>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;<br/>дисциплинарные процедуры в организации;<br/>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;<br/>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p><b>Уметь::</b><br/>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;<br/>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b><br/>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p>   |
| ПК 6.5 | Ведение утвержденной учетно-отчетной документации                  | <p><b>Знать:</b><br/>формы документов, порядок их заполнения;<br/>методику расчета выхода продукции;<br/>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p><b>Уметь:</b></p>   |

|         |   |   |
|---------|---|---|
|         |   | <p>вести табель учета рабочего времени работников;<br/>         рассчитывать заработную плату;<br/>         оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;<br/> <b>Иметь практический опыт</b><br/>         принятия управленческих решений</p>   |
| ПК 7.1. | <p>Организация и приготовление простых и основных блюд и гарниров из картофеля и других овощей.</p>                   | <p><b>Знать</b><br/>         ассортимент, товароведную характеристику и требования качеству, технику обработки различных видов овощей,; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;<br/>         температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из овощей;<br/>         правила проведения бракеража и хранения овощей;<br/>         виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и правила их безопасного использования.<br/> <b>Уметь:</b><br/>         проверять органолептическим способом годность овощей,; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления и обрабатывать различными методами блюда из овощей;<br/>         выполнять нарезку и приготовление полуфабрикатов из овощей.<br/> <b>Иметь практический опыт</b><br/>         Приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки:<br/>         Варка, жарка, запекание, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий картофеля и других овощей.</p> |
| ПК 7.2. | <p>Организация и приготовление простых и основных блюд и кулинарных изделия из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> | <p><b>Знать:</b><br/>         ассортимент, товароведную характеристику и требования качеству и технику обработки различных видов круп, бобовых, макаронных изделий,<br/>         температурный режим, правила хранения, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;<br/> <b>Уметь:</b><br/>         проверять органолептическим способом, круп, бобовых, макаронных изделий;<br/>         выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;<br/>         обрабатывать различными методами крупы, бобовые, макаронные изделия;<br/>         выполнять приготовление полуфабрикатов из круп, бобовых, макаронных изделий<br/> <b>Иметь практический опыт:</b><br/>         Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки:<br/>         варка, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий из</p>       |

|         |   |  |
|---------|---|--|
|         |   | каш, бобовых, макаронных изделий.  |
| ПК 7.3. | Организация и приготовление простых и основных блюд и кулинарных изделия из яиц и творога.      | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов яиц, творога<br/> технику обработки яиц, творога,<br/> температурный режим, правила хранения и правила приготовления блюд и гарниров из яиц и творога<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке яиц, творога, и правила их безопасного использования.</p> <p><b>Уметь:</b><br/> проверять органолептическим способом годность, выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из яиц, творога;<br/> обрабатывать различными методами яйца, творог<br/> выполнять нарезку и приготовление полуфабрикатов из яиц, творога;</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/> Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки:<br/> варка яиц;<br/> запекание овощных и крупяных изделий;<br/> процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;</p>   |
| ПК 7.4. | Организация и приготовление простых и основных жареных блюд из мясной и рыбной котлетной массы. | <p><b>Знать:</b><br/> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов рыбы, мяса и домашней птицы;<br/> технику обработки мяса и домашней птицы;<br/> температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из рыбы, мяса и домашней птицы;<br/> правила проведения бракеража;<br/> правила хранения рыбы, мяса и домашней птицы;<br/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке рыбы, мяса и домашней птицы и правила их безопасного использования.</p> <p><b>Уметь:</b><br/> проверять органолептическим способом рыбы, мяса и домашней птицы;<br/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;<br/> обрабатывать различными методами рыбу, мясо и домашнюю птицу;<br/> выполнять нарезку и приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птиц</p> <p><b>Иметь практический опыт:</b><br/> Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки:<br/> жарка изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);<br/> процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;</p> |
| ПК 7.5. | Организация и приготовление   | <p><b>Знать:</b><br/> температурный режим и правила приготовления</p>  |

|         |  |   |
|---------|--|---|
|         | бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. | полуфабрикатов из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;<br>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы и правила их безопасного использования.<br><b>Уметь:</b><br>выполнять нарезку и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птиц<br><b>Иметь практический опыт:</b><br>приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;   |
| ПК 7.6. | Организация и приготовление блинов, оладий и блинчиков.        | <b>Знать:</b><br>ассортимент, товароведную характеристику и требования качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы;<br>температурный режим и правила приготовления блинов, оладий и блинчиков;<br><b>Уметь:</b><br>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блинов, оладий и блинчиков;<br>обрабатывать различными методами овощи, грибы, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыбу, мясо и домашнюю птицу;<br><b>Иметь практический опыт:</b><br>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки:<br>жарка блинов, оладий, блинчиков. |
| ПК 7.7. | Организация порционирования и раздачи блюд массового спроса.   | <b>Знать</b><br>способы порционирования и раздачи блюд;<br><b>Уметь:</b><br>Порционировать и раздавать блюда;<br><b>Иметь практический опыт</b><br>порционирования (комплектации), раздачи блюд массового спроса  |

### 3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППСЗ представлена в Приложении 2.

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

### 4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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

Заочная форма - форма обучения сочетает в себе черты самостоятельной подготовки и очного обучения и характеризуется этапностью. На первом этапе обучающийся осваивает базовые знания, умения, компетенции путем изучения учебно-методической литературы и иных информационных ресурсов (установочная сессия), на втором - преподаватель проводит проверку освоенного обучающимся материала. Эти этапы, как правило, определяются в соответствии с графиком учебного процесса образовательной программы. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО в заочной форме составляет, как правило, не менее 160 часов;

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

- Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий при заочной форме не должна, как правило, превышать 8 часов в день. - Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется, как правило, следующим образом (кроме последнего курса): каникулы - 11 недель, сессия - 4 или 6 недель в зависимости от курса, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время. На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия - преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация (ГИА) - 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала - остальное время.

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

Основной формой организации образовательного процесса при заочной форме обучения являются лабораторно-экзаменационная и установочная сессии, включающая в себя весь комплекс лабораторно-практических работ, теоретического обучения и оценочных мероприятий (промежуточная и итоговая аттестация) (далее - сессия), периодичность и сроки проведения сессии устанавливаются в графике учебного процесса рабочего учебного плана по конкретным программам освоения в рамках получения среднего профессионального образования.

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

Рекомендуется заключение договоров, соглашений о сотрудничестве с предприятием, на котором работает обучающийся, а также предоставление обучающемуся со стороны предприятия справок, сертификатов, иных документов, подтверждающих его ОК и ПК по выбранной специальности, профессии и (или) документа-подтверждения имеющейся у него рабочей профессии, освоенной в рамках образовательной программы при получении среднего профессионального образования или в ходе предшествующей профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения домашних контрольных работ, курсовых работ (проектов), подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более двух. Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию. По согласованию с образовательной организацией выполнение домашних контрольных работ и их рецензирование может выполняться с использованием всех доступных современных информационных технологий. Каждая контрольная работа проверяется преподавателем в срок не более семи дней. Общий срок нахождения домашней контрольной работы в образовательной организации не должен превышать двух недель. Результаты проверки фиксируются в журнале учета домашних контрольных работ и в учебной карточке обучающегося. По зачтенным работам преподаватель может проводить собеседование для выяснения возникших при рецензировании вопросов. Незачтенные контрольные работы подлежат повторному выполнению на основе развернутой рецензии.

наименование дисциплин и их группирование по циклам идентично учебным планам для очного обучения, причем объем часов дисциплин и междисциплинарных курсов может составлять до 30% от объема часов очной формы обучения для заочной форм. Дисциплина "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения; по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные. По указанным дисциплинам допускается формирование индивидуального учебного плана.

В рамках образовательной программы среднего профессионального образования проводятся консультации, которые могут быть групповыми, индивидуальными, письменными. При заочной форме обучения консультации по всем дисциплинам, изучаемым в данном учебном году, планируются из расчета 4 часов в год на каждого обучающегося и могут проводиться как в период сессии, так и в межсессионное время.

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

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

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

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на более углубленное изучение некоторых разделов дисциплин и профессиональных модулей, а также на изучение дополнительных дисциплин.

Введены следующие дисциплины: «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции», «Зарубежная кухня», «Технология диетического питания» - с целью изучения актуальных направлений оформления и декорирования кулинарной продукции, основ мировой кулинарии и диетического питания, а также дисциплина «Контроль качества пищевой продукции» - для изучения основ контроля качества продовольственного сырья, производственных процессов, готовой продукции и услуг общественного питания. На первом курсе введена дисциплина «Введение в специальность»

Для более глубокого изучения материала во все профессиональные модули введены темы и дополнительные практические работы, позволяющие сформировать необходимые компетенции для современного рынка труда. Обоснование вариативной части дано в Приложении 11

### Распределение вариативной части

| Наименование цикла                                  | Максимальная учебная нагрузка | Обязательная учебная нагрузка |
|---|-------------------------------|-------------------------------|
| <i>Общий гуманитарный и социально-экономический</i> | 48                            | 32                            |
| Русский язык и культура речи                        | 48                            | 32                            |
| <i>Общепрофессиональные дисциплины</i>              | 789                           | 526                           |
| <i>На увеличение часов</i>                          | 114                           | 76                            |
| Основы экономики, менеджмента и маркетинга          | 54                            | 36                            |
| Организация хоанения и контроль запасов сырья       | 60                            | 40                            |
| <i>Введены дополнительные дисциплины</i>            | 432                           | 288                           |
| Технология диетического питания                     | 135                           | 90                            |
| Контроль качества пищевой продукции                 | 54                            | 36                            |
| Зарубежная кухня                                    | 108                           | 72                            |
| Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и         | 81                            | 54                            |



|  |             |            |
|--|-------------|------------|
| кондитерской продукции   |             |            |
| Введение в специальность   | 54          | 36         |
| На расширение объема часов по профессиональным модулям   | 702         | 468        |
| ПМ-1   | 78          | 52         |
| ПМ-2   | 78          | 52         |
| ПМ-3   | 78          | 52         |
| ПМ-4   | 75          | 50         |
| ПМ-5   | 75          | 50         |
| ПМ-6   | 75          | 50         |
| ПМ-7 Введен дополнительно МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции | 243         | 162        |
| <b>Итого:</b>  | <b>1296</b> | <b>864</b> |

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия», дисциплина «Русский язык и культура речи» введена за счет часов вариативной части. В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

В обязательную части циклов ППССЗ в рамках профессионального цикла входят 14 общепрофессиональных дисциплин, 5 из которых – ОПД.10 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции», ОПД.11 «Зарубежная кухня» и ОПД.12 «Контроль качества пищевой продукции», ОПД.13 «Введение в специальность», ОПД.14 «Технология диетического питания» введены за счет часов вариативной части. Кроме этого, в ППССЗ входят 7 профессиональных модулей:

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением

МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.

В соответствии с ФГОС:

в ПМ.01 входит один МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

в ПМ.02 входит один МДК.02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

в ПМ.03 входит один МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

в ПМ.04 входит один МДК.04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

в ПМ.05 входит один МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;

в ПМ.06 входит один МДК.06.01.Управление структурным подразделением

в ПМ.07 входит один МДК.07.01.Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции;

- В учебном плане специальности 19.02.10 также предусмотрено выполнение и защита 2 курсовых работ по модулю ПМ.03 (МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции») и ПМ.06 (МДК 03.01. Управление структурным подразделением).

- Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений, знаний и практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

- В целом вариативная часть циклов ППССЗ составляет 1296 часов (30% от общего объема времени).

- ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР. В результате подготовки, защиты ВКР студент должен продемонстрировать свои знания, умения и навыки, полученные в ходе освоения дисциплин ППССЗ, Уметь: представлять результаты исследований в виде практических разработок, направленных на решение конкретной задачи, а также Уметь: анализировать, делать выводы об эффективности разработанного решения.

- В структуру учебного плана включены разделы: график учебного процесса, план учебного процесса, учебная практика, производственные практики, ГИА.

- Обязательная часть циклов ППССЗ реализуется в обязательном порядке, выбор дисциплин при наполнении содержания вариативной части осуществляется с учетом требований работодателей, достижений науки и практики, по принципу дополнения, расширения и углубления содержания дисциплин базовой части циклов, а также профилирования в профессиональной сфере.

- Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ППССЗ осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением региональной ситуации, запросами работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данной специальности.

- Содержание учебного плана определенного года набора также может претерпевать изменения с учетом требований работодателей, изменений в науке и практике. Изменения фиксируются в рабочих учебных планах на бумажном и электронном носителях, при этом соблюдается соответствие ФГОС по циклам дисциплин, по количеству часов, выделенных на каждый цикл, практической подготовке, соотношению аудиторной учебной нагрузки и самостоятельной работы обучающихся, по объему аудиторной работы в неделю.

Изменения в учебные планы вносятся в период планирования и утверждаются в установленном порядке.

Учебный план представлен в Приложении 3.

#### 4.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график приведен в Приложении 5.

#### 4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены предметными (цикловыми) комиссиями (Приложение 6).

#### Рабочие программы дисциплин

| Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом | Наименование дисциплин   | Приложение 6     |
|---|--|------------------|
| 1   | 2  | 3                |
| ОГСЭ.01   | Основы философии   | Приложение 6.1   |
| ОГСЭ.02   | История  | Приложение 6.2   |
| ОГСЭ.03   | Иностранный язык   | Приложение 6.3   |
| ОГСЭ.04.  | Физическая культура  | Приложение 6.4   |
| ОГСЭ.05   | Русский язык и культура речи                                       | Приложение 6.5.  |
| ЕН.01   | Математика   | Приложение 6.6   |
| ЕН.02   | Экологические основы природопользования                            | Приложение 6.7   |
| ЕН.03   | Химия  | Приложение 6.8   |
| ОП.01   | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве          | Приложение 6.9   |
| ОП.02   | Физиология питания   | Приложение 6.10. |
| ОП.03   | Организация хранения и контроль запасов сырья                      | Приложение 6.11  |
| ОП.04   | Информационные технологии в профессиональной деятельности          | Приложение 6.12  |
| ОП.05   | Метрология, стандартизация   | Приложение 6.13  |
| ОП.06   | Правовые основы профессиональной деятельности                      | Приложение 6.14  |
| ОП.07   | Основы экономики, менеджмента, маркетинга                          | Приложение 6.15. |
| ОП.08   | Охрана труда   | Приложение 6.16  |
| ОП.09   | Безопасность жизнедеятельности                                     | Приложение 6.17  |
| ОП.10   | Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции | Приложение 6.18  |
| ОП.11   | Зарубежная кухня   | Приложение 6.19  |
| ОП.12   | Контроль качества кулинарной продукции                             | Приложение 6.20  |
| ОП.13   | Введение в специальность   | Приложение 6.21  |
| ОП.14   | Технология диетического питания                                    | Приложение 6.22  |

#### 4.4. Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены директором, согласованы с работодателями (Приложение 7).

**Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей,  
преддипломной практики**

| Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом | Наименование профессиональных модулей  | Приложение 7   |
|---|--|----------------|
| 1   | 2  | 3              |
| <b>ПМ.01</b>  | <b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>    | Приложение 7.1 |
| МДК.01.01   | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                                     |                |
| ПП.01   | Производственная практика (по профилю специальности)   |                |
| <b>ПМ.02</b>  | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>              | Приложение 7.2 |
| МДК.02.01   | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции   |                |
| ПП.02   | Производственная практика (по профилю специальности)   |                |
| <b>ПМ.03</b>  | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>               | Приложение 7.3 |
| МДК.03.01   | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  |                |
| ПП.03   | Производственная практика (по профилю специальности)   |                |
| <b>ПМ 04.</b>   | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> | Приложение 7.4 |
| МДК.04.01   | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                  |                |
| ПП.04   | Производственная практика (по профилю специальности)   |                |
| <b>ПМ. 05</b>   | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>                | Приложение 7.5 |
| ПП.05   | Производственная практика (по профилю специальности)   |                |
| <b>ПМ. 06</b>   | <b>Организация работы структурного подразделения</b>   | Приложение 7.6 |
| ПП.06   | Производственная практика (по профилю специальности)   |                |

|        |  |                |
|--------|--|----------------|
| ПМ. 07 | <b>Выполнение работ по профессии Повар</b>       | Приложение 7.7 |
| УП 07  | Учебная практика                                 |                |
| ПДП.00 | <i>Производственная (преддипломная) практика</i> |                |

#### 4.5. Программа практики

При реализации образовательных программ среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (далее — практика). Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися ПК в рамках ПМ. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел ППССЗ «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

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

Учебная практика и практика по профилю специальности реализуется обучающимся самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования. Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освободиться от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок. Рекомендуется заключение договоров, соглашений о сотрудничестве с предприятием, на котором работает обучающийся, а также предоставление обучающемуся со стороны предприятия справок, сертификатов, иных документов, подтверждающих его ОК и ПК по выбранной специальности, профессии и (или) документа-подтверждения имеющейся у него рабочей профессии, освоенной в рамках образовательной программы при получении среднего профессионального образования или в ходе предшествующей профессиональной деятельности;

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

Программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения об учебной и производственной практике студентов (Приложение 8).

| Название практики  | Семестр | Продолжительность / трудоемкость |
|--|---------|----------------------------------|
| Учебная практика   | 3       | 3 недели / 108 часов             |
|  | 4       | 8 недель / 288 часов             |
| Производственная практика (по профилю специальности). Часть 1: | 5       | 3 недели / 108 часов             |

|  |   |                      |
|--|---|----------------------|
| Производственная практика (по профилю специальности). Часть 2: | 6 | 3 недели / 108 часов |
| Производственная практика (по профилю специальности). Часть 3: | 6 | 3 недели / 108 часов |
| Производственная практика (по профилю специальности). Часть 4: | 7 | 3 недели / 108 часов |
| Производственная практика (по профилю специальности). Часть 5: | 6 | 2 недели / 72 часа   |
| Производственная практика (по профилю специальности). Часть 6: | 8 | 3 недели / 108 часов |
| Производственная практика (преддипломная)                      |   | 4 недели/144 часа    |

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

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

При заочной форме обучения оценка качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и ГИА обучающихся и, при необходимости, входной контроль.

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

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

Образовательная организация самостоятельна в выборе оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации обучающихся.

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

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

К экзамену по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, к комплексному экзамену допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все установленные лабораторные и практические работы, курсовые работы (проекты) и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля успеваемости, и в случае заочной формы обучения — сдавшие все домашние контрольные работы.

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

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

По дисциплинам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и курсовые работы (проекты), проводится итоговая письменная аудиторная контрольная работа за счет времени, отводимого на изучение данных дисциплин.

Результаты промежуточной аттестации заносятся в предусмотренные образовательной организацией документы (ведомости, журналы, базы данных и др.)

Форма промежуточной аттестации отражается в рабочем учебном плане.

Входной контроль проводится в случае формирования индивидуального учебного плана за счет времени, отведенного на вариативную часть. Для оценки персональных достижений обучающихся требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить имеющие у обучающегося знания, умения и освоенные ОК и ПК и позволяющие сформировать индивидуальный учебный план. Процедура организации и проведения входного контроля определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

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

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

Каждая контрольная работа проверяется преподавателем в срок не более семи дней. Общий срок нахождения домашней контрольной работы в образовательной организации не должен превышать двух недель. Результаты проверки фиксируются в журнале учета домашних контрольных работ и в учебной карточке обучающегося.

По зачтенным работам преподаватель может проводить собеседование для выяснения возникших при рецензировании вопросов. Дополнительная оплата за собеседование не предусматривается.

Незначительные контрольные работы подлежат повторному выполнению на основе развернутой рецензии. Разрешается прием на рецензирование домашних контрольных работ, выполненных за пределами установленных графиком учебного процесса сроков, в том числе и в период сессии. В этом случае вместо рецензирования домашних контрольных работ может проводиться их устный прием (собеседование) непосредственно в период сессии.

## **5.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ППССЗ) среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация (далее ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГИА проводится на четвертом курсе в восьмом семестре.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников. Обязательное требование – соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Задачами ВКР являются:

систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических знаний, практических умений по основным видам профессиональной деятельности, включенным в ВКР;

закрепление умений использовать нормативно-технологическую документацию, справочную литературу;

применение полученных компетенций, практического опыта при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе теоретических и практических вопросов;

определение подготовленности выпускника к самостоятельной трудовой деятельности по специальности

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий общественного питания, заинтересованными в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой комиссией технологических дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выбор темы ВКР осуществляется в соответствии с современными требованиями развития науки, техники, индустрии питания, экономики и образования. При разработке тематики работ учитываются следующие требования: актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя. Формулировки тем составляются с отражением в них характера будущей деятельности специалиста.

В тематику могут включаться темы, предложенные студентами, при условии обоснования целесообразности ее разработки и заинтересованности работодателя.

Направления и темы ВКР ежегодно пересматриваются с учетом появления новых направлений профессиональной практики.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации. В практической части приводятся расчеты основных экономических и технологических показателей структурного подразделения предприятия общественного питания, технологические документы на разработанную кулинарную продукцию, фото разработанного продукта. Содержание теоретической и практической части соответствует освоенным видам профессиональной деятельности, включенным в программу ГИА.



При выполнении ВКР следует применять новые, современные технологии в индустрии питания.

Работа оценивается исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений, а также определения уровня навыков и умений студента самостоятельно организовывать свой труд.

Критерии оценки ВКР:

**«отлично»** — доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят четкий характер, соответствуют сути вопросов, подкрепляются ссылками на литературные источники, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний. Демонстрируется широкое применение и уверенное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

**«хорошо»** — доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющих вопросов; в заключительной части нечетко обозначены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят несколько расплывчатый характер, но при этом соответствуют сути вопроса, подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не изменяют положительный характер отзыва. Демонстрируется несколько ограниченное применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

**«удовлетворительно»** — доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют в полной мере сути вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. В отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификационную работу имеются замечания, указаны недостатки, которые не позволили студенту полностью раскрыть тему. Недостаточное применение и ограниченное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

**«неудовлетворительно»** — доклад не полностью структурирован, слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике нескольких наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования

данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена с нарушением целевой установки и не отвечает предъявляемым требованиям, в оформлении имеются отступления от стандарта. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют их сути, не подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы студентом. В отзыве руководителя и (или) рецензии имеются существенные замечания. Слабое применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

### **5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», с Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования КРВУЗ «Феодосийский политехнический техникум».

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации.

При реализации Федерального государственного образовательного стандарта профессиональные компетенции определены для каждого вида деятельности по каждой основной профессиональной образовательной программе.

Аттестационные испытания, включенные в государственную итоговую аттестацию, не могут быть заменены оценкой уровня подготовки на основе текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются:

- защита выпускной квалификационной работы;

Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому виду деятельности):

свидетельства об освоении модуля;

сводная ведомость успеваемости за весь период обучения;

сводный лист оценки образовательных достижений выпускника;

аттестационный лист по производственной практике;

производственная характеристика.

Выпускник имеет возможность представить портфолио своих достижений (свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческих работ, дополнительные сертификаты ит.д.)

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора.

Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Студенты обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

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

Результаты государственной итоговой аттестации фиксируются в протоколах заседаний государственной аттестационной комиссии и объявляются выпускникам в день проведения аттестационных испытаний.

Оценивание результатов каждого вида аттестационных испытаний проводится с использованием фондов оценочных средств по каждой реализуемой в техникуме основной профессиональной образовательной программе.

Фонд оценочных средств имеет следующую структуру:

совокупность оценочных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на государственной итоговой аттестации;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций на государственной итоговой аттестации (инструкции для членов экзаменационной комиссии, эталон выполняемого аттестационного задания, тематика выпускных квалификационных

работ, сводный оценочный лист, программно-инструментальные средства обработки результатов и т.д.);  
наборы показателей, а также критерии оценки уровней сформированности компетенций у выпускников (рейтинговые листы, сводные ведомости);  
методические рекомендации для выпускников по выполнению и защите ВКР

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому техникумом.

Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, при восстановлении в техникуме повторно проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения итоговой государственной аттестации впервые.

Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственной аттестационной комиссии, согласно расписания повторных аттестационных испытаний. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено более двух раз. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете техникума.

Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников хранятся в архиве техникума. После прохождения государственной итоговой аттестации производится отчисление обучающихся в связи с получением образования.

Государственная экзаменационная комиссия создается для проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности Положением об итоговой аттестации и учебно-методической документацией, разрабатываемой техникумом на основе Федерального государственного образовательного стандарта в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по конкретным специальностям среднего профессионального образования.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник техникума. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, имеющих высшую квалификационную категорию;
- ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым

Руководитель техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директором техникума.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100%.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ..

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными 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.

Заключен договор с электронной библиотечной системой IPR books с 654 точками доступа к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также информационным ресурсам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

#### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- русского языка и культуры речи;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экономики
- математики
- микробиологии, физиологии питания, санитарии
- технологии приготовления пищи
- организации производства
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- экологии и безопасности жизнедеятельности

#### **Лаборатории:**

- информатики и ЭВМ
- химии
- учебный кулинарный цех

#### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал;
- актовый зал.

Для реализации ППССЗ специальности имеются:

- компьютерные классы общего пользования
- учебные классы, оснащенные современной техникой для занятий по разнообразным учебным дисциплинам;
- учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин естественно-математического и профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий по дисциплинам профиля данной специальности;
- компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ**

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ:

- Положение о государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Внешняя оценка качества реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организуется с целью установления удовлетворенности выпускников полученным образованием и успешностью карьеры в выбранной сфере, а также удовлетворенности работодателей профессиональными и личностными качествами выпускников.

Материалы и результаты оценки качества реализации ППССЗ формируются в результате проведения следующих мероприятий:

- сбор отзывов работодателей с мест производственной практики;
- проведение исследования удовлетворенности выпускников и студентов старших курсов;
- организация встреч и круглых столов студентов, преподавателей и работодателей.

Реализация мониторинга качества подготовки выпускников и выработка рекомендаций по улучшению качества их подготовки осуществляется путем анкетирования. Анкета предусматривает отзывы о качестве подготовки, профессиональных и деловых качествах выпускников.

После трудоустройства на выпускников делается запрос работодателям, которые передают анкету на выпускника и свои пожелания усовершенствования качества подготовки. Пожелания обобщаются, обсуждаются на круглых столах с привлечением специалистов и руководителей предприятий, а затем вносятся корректировки в учебный план, рабочие программы дисциплин.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю

разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

## **8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

Приоритетными направлениями внеучебной работы в техникуме являются:

- сохранение, развитие и приумножение традиций колледжа. Организация поддержки творческой инициативы у студентов: создание творческих коллективов, организация культурно-массовых и спортивных мероприятий,
- развитие системы студенческого самоуправления,
- развитие системы информационного обеспечения: оформление информационных стендов, поддержка Интернет-сайта и др.,
- работа со студентами в рамках воспитания патриотизма и активной гражданской позиции,
- развитие системы социальной помощи студентам,
- формирование и развитие системы поощрения студентов.

Одним из традиционных направлений внеучебной деятельности стало социальное партнерство и совместные проекты с учреждениями, образования, здравоохранения, социальной защиты, воинскими частями, общественными организациями, органами исполнительной и законодательной власти.

Основополагающими документами по организации и осуществлению внеучебной общекультурной работы являются документы, на основании которых строится данная деятельность в колледже, а именно:

- Федеральная программа развития образования в России, Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ»,
- Концепция воспитательной работы, нормативно-методические материалы по студенческому самоуправлению, Устав техникума.

Документами, реализующими данную программу, являются планы работы колледжа, предметно-цикловых комиссий, воспитательной работы.

Отчеты о результатах воспитательной работы анализируются по полугодиям и заслушиваются на заседаниях Педагогического совета.

Студенческое самоуправление проявляется через деятельность Студенческого совета, в состав которого входят представители всех отделений техникума.

Для работы студенческого клуба и кружков используются учебные аудитории.



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

9.1 Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования

9.2. Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы.

9.3. Положение по разработке рабочих программ учебных дисциплин

9.4. Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы.

9.5. Положение по разработке рабочих программ профессиональных модулей

9.6. Положение об учебной и производственной практике студентов

9.7. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов

## **10. Обновление ППСЗ**

10.1. Основная цель обновления ППСЗ – гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

10.2. При обновлении содержания ППСЗ необходимо получить согласие работодателей на реализацию программ дисциплин, профессиональных модулей, в том числе, обязательно – на сроки и задания для проведения производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик,

10.3. ППСЗ ежегодно обновляется в части состава дисциплин, учебного плана, графика учебного процесса, содержания рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ преддипломной практики, государственной (итоговой) аттестации, методических материалов.





