Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 11.05.2026 14:42:12
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УТВЕРЖДЕНА
решением Ученого Совета
Западного филиала РАНХиГС
протокол № 05 от 29.04.2026 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

специальность

19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(на базе основного общего образования)

направленность образовательной программы:
Производство питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника

Техник-технолог

форма обучения
ОЧНАЯ

для набора 2026 года

Калининград 2026 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «20» сентября 2022 г. № 852.

Разработчики
заведующий отделением «Технология и поварское дело» Науменко Елена Андреевна

зам. директора, Западный филиал РАНХиГС Бурма Наталья Владимировна

Образовательная программа среднего профессионального образования согласована с представителями организаций-работодателей:

ООО ТРАНС-А, Главный технолог Власова Татьяна Михайловна

Тельная Анна Васильевна

ООО Функция, директор

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4
1.1 Понятие образовательной программы среднего профессионального образования 4
1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы 4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 5
2.1. Цель образовательной программы 5
2.2. Виды деятельности и объекты профессиональной деятельности выпускника 5
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом 6
2.4. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускника 8
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 11
3.1. Направленность образовательной программы 11
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы 11
3.3. Трудоемкость образовательной программы 11
3.4. Формы обучения 11
3.5. Срок получения образования 11
3.6. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 11
3.7. Использование сетевой формы реализации образовательной программы 11
3.8. Язык образования 11
3.9. Ключевые партнеры образовательной программы 11
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 12
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части 12
5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 15
5.1. Структура образовательной программы 15
5.2. Учебный план 16
5.3. Календарный учебный график 16
5.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей 16
5.5. Практическая подготовка обучающихся 16
5.6. Оценочные средства 28
5.7. Государственная итоговая аттестация 29
5.8. Рабочая программа воспитания 30
5.9. Календарный план воспитательной работы 31
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 31
6.1. Кадровое обеспечение образовательной программы 31
6.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 31
6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы 35
6.4. Финансовые условиях реализации образовательной программ 36
6.5. Характеристики социокультурной среды, обеспечивающий развитие социально-личностных компетенций выпускников 36
6.6. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе 37
6.7. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами 39
7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ 39
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ 40
ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Понятие образовательной программы среднего профессионального образования

Образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, направленность программы «Производство питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (далее – ОП, ОП СПО), представляет собой систему документов, утвержденных в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Западном филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации" (далее «Филиал») с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника: 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, 33.011 Повар.

ОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки включает в себя: учебно-методическую документацию (учебный план с календарным учебным графиком, рабочие программы дисциплин (модулей)) рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, программа государственной итоговой аттестации, методические указания.

ОП СПО имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению подготовки.

В области обучения целью ОП СПО является формирование общих и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа.

В области воспитания целью ОП СПО является оказание содействия формированию личности обучающегося на основе присущей российскому обществу системы ценностей, развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, толерантности.

ОП СПО в составе общей характеристики, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ практик, рабочии программы воспитания и календарные планы воспитательной работы, программы государственной итоговой аттестации, методических и иных материалов размещена на официальном Интернет-сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации» подразделе «Образование» (согласно Приказу Рособрнадзора от от 04.08.2023 N 1493).

1.2. Нормативные документы

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями нормативных правовых актов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 года № 852;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Постановление Правительства РФ от 12.05.2012 № 473 «Об утверждении Устава Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Российская Академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ»»;
- Профессиональный стандарт 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержденный приказом Минтруда № 329н от 15.06.2020 г.;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022 г.;
- Иные нормативные правовые акты, регламентирующие общественные отношения в сфере образования.

Принятые сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа;

СПО – среднее профессионального образование;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОК – общая компетенция;

ОП, ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК – профессиональная компетенция;

РПД – рабочая программа дисциплины;

РПП – рабочая программа практик;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФОС – фонд оценочных средств.

СДО - система дистанционного обучения

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Цель образовательной программы

ОП по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ имеет цель развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В области воспитания целью ОП по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

2.2. Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности выпускника

В рамках ОП выпускники готовятся к профессиональной деятельности следующих видов:

- обеспечение деятельности структурного подразделения
- организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов
- ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- повар

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- Технологическое оборудование (плиты, пароконвектоматы, жарочные поверхности, холодильное оборудование),
  Кухонный инвентарь и посуда,
- Технологические карты и рецептуры,
  Сырье, полуфабрикаты, пищевые ингредиенты,
  Готовая продукция (блюда, кулинарные и кондитерские изделия),
  Санитарная одежда и средства индивидуальной защиты.
  Сырье и пищевые ингредиенты,
  Полуфабрикаты и готовая продукция,
  Лабораторное оборудование (рефрактометры, pH-метры, термометры, весы
- аналитические),
  Микробиологические среды и реактивы,
  Журналы бракеража (входного, операционного, приемочного),
  Нормативная документация (СанПиН 2.3.2.1324, ТР ТС 021/2011, ГОСТы).
  Технологические карты,
  Калькуляционные карты,
  Меню (основное, банкетное, диетическое и др.),
- Производственные программы и планы-графики,
  Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий,
  Нормативная документация (СанПиН, ГОСТ, ТУ),
  Производственные цеха и участки.
  Штатное расписание,
  Графики выхода на работу,
  Должностные инструкции,
- Правила внутреннего трудового распорядка (ПВТР),
  Табель учета рабочего времени,
  Нормативно-правовые акты по охране труда,
  Внутренняя документация подразделения (приказы, распоряжения, служебные записки).
-

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Область профессиональной деятельности	**Код и наименование профессионального стандарта**	**Обобщенные трудовые функции**	**Трудовые функции**
22 Пищевая промышленность, включая производств	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	А Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания	А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления

о напитков и табака		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов	и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией A/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями B/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов C/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов C/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое	33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)			презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности	**Виды профессиональной деятельности**	**Задачи профессиональной деятельности**	**Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)**
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированны х пищевых продуктов	1. Выполнение технологических операций по механической и тепловой обработке сырья в соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими картами. 2. Контроль соблюдения технологических режимов (температуры, времени, последовательности закладки ингредиентов) в процессе приготовления. 3. Обеспечение выхода готовых блюд в соответствии с установленными нормами и требованиями к качеству. 4. Эксплуатация технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности и санитарно-гигиенических	Технологическое оборудование (плиты, пароконвектоматы, жарочные поверхности, холодильное оборудование), Кухонный инвентарь и посуда, Технологические карты и рецептуры, Сырье, полуфабрикаты, пищевые ингредиенты, Готовая продукция (блюда, кулинарные и кондитерские изделия), Санитарная одежда и средства индивидуальной защиты.

		требований.	
	лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированны х пищевых продуктов	1. Проведение входного контроля качества и безопасности поступающего сырья (органолептическая оценка, отбор проб для лабораторных исследований). 2. Контроль соблюдения технологических параметров на всех этапах производства (температурные режимы, время тепловой обработки, санитарное состояние оборудования). 3. Проведение физико-химических и микробиологических исследований готовой продукции (определение кислотности, влажности, жирности, наличия патогенных микроорганизмов). 4. Ведение документации по контролю качества (журналы бракеража, протоколы испытаний, акты отбора проб) и принятие мер при выявлении несоответствий.	Сырье и пищевые ингредиенты, Полуфабрикаты и готовая продукция, Лабораторное оборудование (рефрактометры, pH-метры, термометры, весы аналитические), Микробиологические среды и реактивы, Журналы бракеража (входного, операционного, приемочного), Нормативная документация (СанПиН 2.3.2.1324, ТР ТС 021/2011, ГОСТы).
	организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированны х пищевых продуктов	1. Разработка и актуализация производственных программ (меню, технологические карты, калькуляционные карты) с учетом ассортимента и сезонности. 2. Организация материально-технического снабжения производства (своевременный заказ	Технологические карты, Калькуляционные карты, Меню (основное, банкетное, диетическое и др.), Производственные программы и планы-графики, Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, Нормативная документация (СанПиН, ГОСТ, ТУ), Производственные цеха и участки.

		сырья, инвентаря, оборудования). 3. Обеспечение производственных процессов нормативно -технологической документацией и контроль ее соблюдения. 4. Координация работы производственных цехов (заготовочных, доготовочных, горячего, холодного) для обеспечения ритмичности выпуска продукции.	
	обеспечение деятельности структурного подразделения	1. Планирование работы персонала структурного подразделения (составление графиков выхода на работу, расстановка кадров по участкам). 2. Контроль соблюдения трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка и норм охраны труда. 3. Взаимодействие со смежными подразделениями по вопросам материально - технического обеспечения, логистики и производственного планирования. 4. Ведение учетно-отчетной документации (табели учета рабочего времени, журналы инструктажей, отчеты по выполнению планов).	Штатное расписание, Графики выхода на работу, Должностные инструкции, Правила внутреннего трудового распорядка (ПВТР), Табель учета рабочего времени, Нормативно-правовые акты по охране труда, Внутренняя документация подразделения (приказы, распоряжения, служебные записки).
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление	повар	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Выполнение заданий повара по приготовлению,	

персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Направленность образовательной программы в рамках

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ область или сферу профессиональной деятельности(33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)), и виды профессиональной деятельности и (или) объект профессиональной деятельности.

направленность программы «Производство питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

3.2. -3.5 Трудоемкость, форма обучения, срок освоения, квалификация выпускника

Квалификация	Нормативный срок обучения (в годах)			Трудоемкость ОПОП
	очно	очно-заочно	заочно	
техник-технолог	3 года и 10 месяцев			5940

3.6. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Освоение содержания программы предполагает использование дистанционных образовательных технологий, системы электронного обучения. Использование дистанционных образовательных технологий подразумевает: самостоятельную образовательную деятельность обучающихся, обеспеченную куратором и преподавателями курса; использование программных продуктов; различных Интернет-сервисов для организации образовательной деятельности.

Реализуется с применением элементов дистанционных образовательных технологий через систему СДО и интернет ресурсов.

Реализация программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ с использованием только дистанционных образовательных технологий/электронного обучения - не предусмотрена.

3.7. Использование сетевой формы реализации образовательной программы

Реализация программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ с использованием сетевой формы – предусмотрена.

3.8. Язык образования

Осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

3.9. Ключевые партнеры образовательной программы

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОП являются:

- ООО ТРАНС-А
- ООО Функция

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками программы

4.1.1. Общие компетенции выпускников

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ выпускник, освоивший программу должен обладать следующими общими компетенциями:

Код общей компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4.1.2. Профессиональные компетенции выпускников

В программу включены профессиональные компетенции, исходя из выбранных видов деятельности и соотнесены с профессиональными стандартами: 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, 33.011 Повар.

Код и наименование профессиональных компетенций программы	Наименование профессиональных стандартов	Код и наименование и уровень квалификации (обобщенных) трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа на основе профессиональных стандартов или требований работодателей-социальных партнеров

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	A Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов A/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	A Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов A/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов B/01.4 Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	B Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов B/02.4 Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и	22.005 Специалист по технологии продукции и организации	C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

специализированных пищевых продуктов	общественного питания	пищевых продуктов C/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	C Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов C/02.5 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов E Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.5. Вести учетно- отчетную документацию	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 5.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара A/02.3 Выполнение заданий повара по

		приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

Профессиональные компетенции выпускников:

Код профессиональной компетенции	Формулировка компетенции
ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию
ПК 5.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 5.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Структура образовательной программы

Объем образовательной программы в академических часах:

Дисциплины:

- ФГОС: не менее 2052
- ОП:3024

Практики:

- ФГОС: не менее 900
- ОП:1224

Государственная итоговая аттестация:

- ФГОС: 216
- ОП: 216

Общий объем образовательной программы:

- ФГОС: 5940
- ОП: 5940

5.2. Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (и другими нормативными документами) и определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин, модулей, практик, форм промежуточной и государственной итоговой аттестации. (Приложение 1)

5.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы). (Приложение 2)

5.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

ОП по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Рабочие программы дисциплин (модулей) учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы. (Приложение 3)

5.5. Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ организована при реализации дисциплин (модулей): и осуществляется как непосредственно в организации и ее структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

При реализации дисциплин (модулей) практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) / практики	Объем практической подготовки, ч.
1	СОО.01.01 Русский язык	30
2	СОО.01.02 Литература	52
3	СОО.01.03 История	38
4	СОО.01.04 География	26
5	СОО.01.05 Иностранный язык	68

6	СОО.01.06 Математика	70
7	СОО.01.07 Информатика	76
8	СОО.01.08 Физическая культура	56
9	СОО.01.09 Основы безопасности и защиты Родины	44
10	СОО.01.10 Физика	26
11	СОО.02.02 Химия	56
12	СОО.02.03 Биология	66
13	СОО.02.01 Обществознание	48
14	СОО.03.01 Основы проектной деятельности	6
15	СГ.01 История России	14
16	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	72
17	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	40
18	СГ.04 Физическая культура	152
19	СГ.05 Основы бережливого производства	20
20	СГ.06 Основы финансовой грамотности	16
21	ОП.01 Химия в пищевом производстве	52
22	ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	22
23	ОП.03 Бизнес-планирование	30
24	ОП.04 Товароведение продовольственных товаров	28
25	ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	66
26	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	10
27	ОП.07 Охрана труда	10
28	ОП.08 Организация хранения и контроль запасов и сырья	26
29	МДК.01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	56
30	МДК.01.02 Технологические операции производства продукции общественного питания	114
31	УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	72
32	ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	180
33	МДК.02.01 Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	40
34	МДК.02.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	80
35	УП.02.01 Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	72
36	ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и	144

	специализированных пищевых продуктов	
37	МДК.03.01 Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	82
38	МДК.03.02 Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	82
39	УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	72
40	ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	144
41	МДК.04.01 Обеспечение деятельности структурного подразделения	100
42	УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	72
43	ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	108
44	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии (16675 Повар)	120
45	УП.05.01 Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	108
46	ПП.05.01 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	108
47	ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	144
48	ГИА.01(Дп) Подготовка выпускной квалификационной работы	72
49	ГИА.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы	72
50	ГИА.03(Г) Демонстрационный экзамен	72
Итого часов по практической подготовке по ОПОП		3334

Учебная и производственная практики образовательной программы

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательной частью ОП по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ и представляет собой особый вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика

УП.01.01 Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объем практики: 72 часа

Цель практики: Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе организации и ведении

технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- формирование представлений о культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественного выполнения заданий;

- формирование навыков соблюдения противопожарной безопасности, безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- приобретение профессиональных навыков и первоначального опыта в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания;

- оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 3, 4 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. – Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. – Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

Учебная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.02.01 Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности

сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объем практики: 72 часа

Цель практики: Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности, развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 5 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 2.1. – Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Учебная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объем практики: 72 часа

Цель практики: Цель учебной практики – ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в процессе Организационно-технологического обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности и развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков и первоначального опыта организации и обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов .

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов должен.

Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.1. – Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. – Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Учебная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Объем практики: 72 часа

Цель практики: Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности, развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков.

Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 4.1. – Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. – Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. – Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. – Вести учетно-отчетную документацию

Учебная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.05.01 Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: Цель учебной практики - ознакомление с объектами профессиональной

деятельности; приобретение первоначальных умений, навыков компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- формирование профессионального мышления, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- овладение профессиональной деятельностью по специальности, развитие профессионального мышления;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста сферы обслуживания;

-формирование представлений о: культуре труда, культуре и этике межличностных отношений; потребности бережного отношения к рабочему времени; качественном выполнении заданий; соблюдении правил и норм охраны труда: техники безопасности и противопожарной защиты.

- приобретение профессиональных навыков.

Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 5.1. – Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 5.2. – Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

Производственная практика

ПП.01.01 Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объем практики: 180 часов

Цель практики: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен

иметь практический опыт: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 3, 4 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности

применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. – Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. – Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

Производственная практика ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.02.01 Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объем практики: 144 часа

Цель практики: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;.

Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 5, 6 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 2.1. – Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Производственная практика ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.03.01 Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Объем практики: 144 часа

Цель практики: С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;.

Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7, 8 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.1. – Организовывать производство продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. – Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Производственная практика по ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.04.01 Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Объем практики: 108 часов

Цель практики: С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен: иметь практический опыт: планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.

Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7, 8 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 4.1. – Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. – Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. – Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. – Вести учетно-отчетную документацию

Производственная практика по ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.05.01 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

– подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

– обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;

– подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

– приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;

– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

.

Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 5.1. – Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 5.2. – Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

Объем практики: 144 часа

Цель практики: Основной целью производственной практики (преддипломной) является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности. Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;

- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;

- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;

- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;

- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести практический опыт:

- разработки ассортимента блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;

- организации технологического процесса приготовления блюд массового производства и специализированных пищевых продуктов;

Производственная практика (преддипломная) реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ очной формы обучения.

По очной форме обучения в 8 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. – Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. – Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. – Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

ПК 2.1. – Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 3.1. – Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. – Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1. – Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. – Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. – Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. – Вести учетно-отчетную документацию

Производственная практика (преддипломная) проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

5.6. Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ разработаны фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств состоят из трех частей:

- оценочные средства промежуточной аттестации;
- оценочные средства практики;
- оценочные материалы для государственной итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, предусмотренных образовательной программой. Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) и практики, так и их частей.

Проведение текущего контроля успеваемости направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.

Текущий контроль и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Фонд оценочных средств является частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО, позволяет оценить достижение запланированных результатов обучения, способствует реализации гарантии качества образования.

ФОС является сводным документом, в котором представлены единообразно разноуровневые, компетентностно-ориентированные оценочные средства по дисциплинам (модулям), практикам ОП, позволяющим показать взаимосвязь планируемых (требуемых) результатов образования, формируемых компетенций и результатов обучения на этапах реализации ОП.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Успешность выполнения заданий текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) / практике из фонда оценочных материалов обеспечивается единообразием их структуры, которая включает в себя:

- проверяемые компетенции;
- цель выполнения задания (четкая формулировка задания должна способствовать пониманию обучающимся необходимости выполнения задания для формирования компетенций);
- описание задания (объяснение сути выполняемого задания, его характеристика, «пошаговая» инструкция выполнения учебных действий для достижения результата, степень подробности этой инструкции зависит от сформированности учебных умений и навыков студентов);
- источники и литература, необходимые для выполнения задания (некоторые задания требуют специальных указаний и на литературу и источники);
- критерии оценивания качества и уровня выполнения задания и шкалу оценки.

Запланированные результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике соотнесены с установленными в ОП компетенциями.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОП.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая (итоговая) аттестация (далее - «ГИА») осуществляется после освоения обучающимися в полном объеме учебного плана по основной образовательной программе.

Цель государственной итоговой (итоговая) аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, установленным ФГОС СПО и разработанной на его основе основной образовательной программы.

В состав государственной итоговой (итоговой) аттестации входит подготовка выпускной квалификационной работы, защита выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен.

Подготовка выпускной квалификационной работы, защита выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: ОК 01., ОК 02. , ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06. , ОК 07., ОК 08., ОК 09., ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., , .

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности.

Примерные темы выпускных квалификационных работ содержатся в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Выпускник основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации необходимый уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, завершает обучение по указанной программе уровня образования с получением диплома СПО.

5.8. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ - это нормативный документ, регламентированный Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., ФЗ-273 (ст..2,12.1,30), который содержит характеристику основных положений воспитательной работы направленной на формирование универсальных компетенций выпускника; информацию об основных мероприятиях, направленных на развитие личности выпускника, создание условий для профессионализации и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В рабочей программе воспитания отражены:

- основные задачи и целевые показатели воспитательной работы;
- основные направления воспитательной работы вуза и годовой круг событий и творческих дел;

В рабочей программе воспитания дается характеристика условий, созданных для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных качеств обучающихся.

Рабочая программа воспитания является компонентом образовательной программы 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

5.9 Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ОП по годам, включая участие студентов в мероприятиях ЗФ РАНХиГС деятельности общественных организаций вуза, волонтерском движении и других социально-значимых направлениях воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ формируется на основе требований к условиям реализации ОП, определяемых ФГОС СПО.

6.1. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация образовательной программы по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках

и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Филиал располагает соответствующей материально-технической базой. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-гуманитарных дисциплин;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности;
- химии в пищевом производстве;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- организации производства;
- товароведения продовольственных товаров;
- прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
- технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатории:

- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;
- лабораторный химический анализ.

Спортивный комплекс:

- баскетбольные, волейбольные мячи; щиты, корзины, сетки, стойки, антенны;
- шведская стенка, секундомеры, дорожка резиновая разметочная для прыжков;
- оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, компьютер, мультимедийный проектор;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;

Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового производства и специализированных пищевых продуктов, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Социально-гуманитарных дисциплин

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска; Плакаты;

Иностранного языка в профессиональной деятельности

- Комплект учебной мебели
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;

Безопасности жизнедеятельности

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение: комплекс учебно-наглядных пособий по «Охране труда» в виде законодательных документов, типовых инструкций, инструктажей, планов, схем, лекционный и раздаточный материал, методические рекомендации по выполнению практических работ, нормативная документация; Плакаты;

Химии в пищевом производстве

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Оборудование для контроля качества; Вытяжной шкаф; Мойка раздельная; Шкаф с реактивами (ключ); Шкафы для хранения технических средств
- Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, СанПиНы, ГОСТы на сырье, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Микробиологии, санитарии и гигиены

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Оборудование для контроля качества; Вытяжной шкаф; Мойка раздельная; Шкаф с реактивами (ключ); Шкафы для хранения технических средств

Организации производства

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, СанПиНы, ГОСТы на сырье, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Товароведения продовольственных товаров

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Оборудование для контроля качества; Вытяжной шкаф; Мойка раздельная; Шкаф с реактивами (ключ); Шкафы для хранения технических средств;

Прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Автоматизированные рабочие места – 15 мест;
- Проектор и экран; маркерная доска;

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, СанПиНы, ГОСТы на сырье, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;Мясорубка Panasonic MK G

1500; Холодильник «Ардо»; Стол с мойкой PS01; Ванна моечная PV02

Технологии кулинарного и кондитерского производства

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, СанПиНы, ГОСТы на сырье, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, СанПиНы, ГОСТы на сырье, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; Мясорубка Panasonic MK G 1500; Холодильник «Ардо»; Стол с мойкой PS01; Ванна моечная PV02; Пароконвекционная печь SCC61 Ration, Пароконвектомат Abat, Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж, Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2 нерж, Печь пароконвекционная SCC61 RATIONAL, Подставка к пароконвекционным печам, Печка сварная, Плита индукционная стационарная (4 греющих поверхности), Плита индукционная Ф4ИП/800 Гриль мастер, Плитка индукционная 105820 IK20 одинарная 285х340х64мм, 2кВт, 230В, 10 степеней, Планетарный миксер Gastrorag, Микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7, Гриль – саламандра, GASTRORAG, AT-938E, Слайсер, GASTRORAG, Серия HBS, Соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO, Настольная камерная вакуумна-упаковочная машина, GASRTORAG HKN-VAC260M, Термостат погружной, Apach с контейнером и крышкой в комплекте, Электрический миксер с нагревом, Thermomix (термомиксер), Весы настольные электронные, Cas, SWN, Шкаф холодильный Бирюса, Планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W, Блендер погружной, Bamix, Блендер ручной погружной MouLinex-3, Блендер ручной погружной MouLinex, Блендер стационарный, Блендер «Филип»,GASTRORAG, Модель: B-012AJ, Микроволновая печь, Фритюрница , Плитка индукционная 105820 IK20 одинарная 285х340х64 мм, 2 кВт, 230В, 10 степеней, Холодильник «Ардо»,Шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4, Льдогенератор, Миксер Scarlett SC-048 белый, Мясорубка Scarlett SC-MG45S42, Мясорубка PANASONIC MK G, Весы CAS SW, Стол 3 мойки PSL 3 180/70/85, Ванна моечная PS02 140/70/85, Стол с мойкой PS01 170/70/85, Стеллаж решетчатый нерж. NOVA META, Жироуловитель 1*60, Коптильный пистолет, Кофеварка, Электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер)

Учебный кондитерский цех

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение: раздаточный материал, наглядные пособия, методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, СанПиНы, ГОСТы на сырье, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Блендер «Филип», Блендер погружной, Bamix, Блендер стационарный,

GASTRORAG, Модель: B-012AJ, Ванна моечная PS02 140/70/85, Весы CAS SW, Весы настольные электронные, Cas, SWN, Льдогенератор,, Микроволновая печь, GASTRORAG WD90023SLB7, Миксер Scarlett SC-048 белый, Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ВМ2-01, Пароконвекционная печь SCC61 Ration, Печь пароконвекционная SCC61 Rational, Планетарный миксер,GASTRORAG, QF-5W, Плита индукционная стационарная, 4 греющих поверхности Аппарат шоковой заморозки серии « LIGHT» Ф4ИП/800-10, Плитка индукционная 105820 IK20 одинарная 285х340х64 мм, 2 кВт, 230В, 10 степеней, Подставка к пароконвекционным печам, Слайсер, GASTRORAG, Серия HBS, Соковыжималка, VIATTO, VA-SJ2020PRO-1шт, Стеллаж решетчатый нерж. NOVA META, Стол 3 мойки PSL 3 180/70/85, Стол с мойкой PS01 170/70/85, Термометр со щупом, Холодильник «Ардо», Шкаф холодильный PANASONIC NR – 651BR-C4, Шкаф холодильный,Бирюса, Электрический миксер с нагревом Thermomix (термомиксер), Универсальная кухонная машина Food Chopper WK-R05, Электрофритюрница VIATTO VA-DF, Блендер Redmond BH406, Стационарный блендер marta MT-KP1533B, Миксер BQ MX-420, Фронтальная посудомоечная машина МПК-500Ф Abat, Шкаф холодильный CM107-S Polair, Весы электронные I-2000

Лабораторный химический анализ

- Комплект учебной мебели;
- Автоматизированное рабочее место преподавателя;
- Проектор и экран; маркерная доска;
- Лабораторное оборудование:

  Аппарат для дистилляции воды, Набор ареометров, Баня комбинированная лабораторная, Весы технические с разновесами, Весы электронные учебные до 2 кг, Гигрометр (психрометр), Колонка адсорбционная, pH-метр милливольметр, Печь тигельная, Спиртовка, Рефрактометр, Установка для титрования, Центрифуга демонстрационная, Шкаф сушильный, Электроплитка лабораторная, Посуда:, Бюксы, Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, Воронка лабораторная, Колба коническая разной емкости, Колба мерная разной емкости, Кружки фарфоровые, Палочки стеклянные, Пипетка глазная, Пипетка с делениями разной вместимостью, Пробирки, Стаканы химические разной емкости, Стекла предметные, Стекла предметные с углублением для капельного анализа, Ступка и пестик, Цилиндры мерные, Чашка выпарительная, Вспомогательные материалы:, Банка с притертой пробкой, Бумага фильтровальная, Вата гигроскопическая, Груша резиновая для микробюреток и пипеток, Держатель для пробирок, Ножницы, Палочки графитовые, Трубки резиновые соединительные., Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов, (штатив физический с 2-3) лапками, Штатив для пробирок, Щипцы тигельные, Трубки стеклянные, Трубки хлоркальциевые, Стекла часовые, Химические реактивы.

Оснащение баз практик

Реализация ОП предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практики реализуются в ведущих предприятиях региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной и производственной практик соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной

программы

ОП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчёта времени, затрачиваемого на её выполнение, и отражается в рабочих программах учебных дисциплин, модулей и методических рекомендациях

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам (модулям) всех циклов, практикам Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Филиал обеспечивает каждому обучающемуся доступ электронно-библиотечным системам и электронным базам данных (на основе договоров с правообладателями).

Сведения о наличии электронно-библиотечных систем представлены на сайте филиала в разделе Филиал -> Библиотека -> Электронно-библиотечные системы

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

6.4. Финансовые условиях реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОП в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

6.5. Характеристики социокультурной среды филиала, обеспечивающий развитие социально-личностных компетенций выпускников

В филиале сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОП по специальности.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Основные направления воспитательной работы:

- Воспитание профессионального самосознания студентов, развитие компетентности.

- Духовно-нравственное воспитание
- Патриотическое воспитание
- Формирование здорового образа жизни
- Эстетическое воспитание
- Адаптация студентов-первокурсников
- Развитие студенческого самоуправления.

6.6. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Система оценки качества реализации программы строится на принципах прозрачности, системности и вовлеченности ключевых участников образовательных отношений. Механизм объединяет внутренние процедуры с внешними независимыми экспертизами, что обеспечивает подготовку специалистов, соответствующих запросам регионального рынка труда и стандартам Президентской академии.

1. Внутренняя оценка качества и совершенствование программы

Внутренняя система направлена на непрерывное улучшение содержания подготовки. Ключевую роль играет взаимодействие с профильными организациями и педагогическим сообществом:

•Мониторинг работодателей: Регулярное привлечение представителей органов государственной власти, муниципалитетов и бизнес-сообщества (партнеров Академии) к рецензированию рабочих программ, участию в промежуточной аттестации и руководству курсовыми проектами.

•Педагогический консилиум: Обсуждение результатов текущей успеваемости и освоения компетенций на заседаниях предметно-цикловых комиссий с участием методической службы филиала.

•Обратная связь: Ежегодное анкетирование студентов и выпускников с целью оценки удовлетворенности качеством преподавания и инфраструктурой, с последующей коррекцией образовательного процесса.

•Демонстрационный экзамен: Проведение экзаменов с приглашением независимых экспертов от работодателей для объективной оценки практических навыков.

•В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе проводятся:

- оценка образовательной среды,
- методических материалов,
- кадрового обеспечения,
- контроль и оценка качества промежуточных и итоговых результатов освоения обучающимися образовательной программы,
- анкетирование обучающихся для получения обратной связи об уровне удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы преподавателей,
- анкетирование педагогических работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы,
- оценка уровня удовлетворенности работодателей и (или) их объединений, а также иных физических и (или) юридических лиц качеством образования и компетенциями выпускников.

Результаты анкетирования публикуются на официальном сайте Филиала в рамках ежегодного отчета о самообследовании образовательной организации.

2. Внешняя оценка качества и признание программы

Внешняя оценка осуществляется на добровольной основе и служит инструментом подтверждения конкурентоспособности выпускников Колледжа.

•Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования (ФЭПО): Ежегодное участие студентов в независимом компьютерном тестировании, позволяющем оценить уровень освоения дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС, провести сравнительный анализ результатов с другими образовательными организациями и получить

сертификаты качества, учитываемые при прохождении процедур оценки качества подготовки . Результаты ФЭПО используются для самообследования и корректировки образовательного процесса.

•Профессионально-общественная аккредитация: Проведение экспертизы объединениями работодателей и уполномоченными организациями. Цель процедуры — официальное признание того, что качество и уровень подготовки выпускников Колледжа в полной мере отвечают требованиям профессиональных стандартов и актуальным запросам рынка труда Калининградской области к специалистам соответствующего профиля (в сфере экономики, управления и права). Результаты ФЭПО учитываются при прохождении данной процедуры.

•Участие в конкурсах и олимпиадах: Вовлечение обучающихся в чемпионатное движение (в т.ч. «Профессионалы») для независимой оценки компетенций экспертами из реального сектора экономики.

•Синергия с вузом: Использование ресурсов Высшей школы (преподавателей, лабораторий) для проведения независимого среза знаний в рамках преемственности программ СПО и ВО.

Образовательная программа по специальности 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ имеет бессрочную государственную аккредитацию (Приказ Рособрнадзора от 15.05.2018 № 641).

6.7. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Настоящая образовательная программа ОП является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья, обучающихся с ОВЗ и Индивидуальной программой реабилитации инвалидов.

Сопровождение образовательного процесса для обучающихся из числа с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением об обеспечении доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в РАНХиГС и является одной из составляющих комплекса специальных условий для обучения с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы и (или) психолого-медико-педагогической комиссии.

Выделяются следующие виды сопровождения обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- организационно-педагогическое;
- психолого-педагогическое;
- медико-оздоровительное;
- социальное.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на ППССЗ должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий преподаватели руководствуются Положением о порядке проведения в Западном филиале РАНХиГС занятий по физической культуре при различных формах обучения, а также при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест практики для студентов-инвалидов и студентов с ограниченными

возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями проведение текущей и промежуточной аттестации может учитывать индивидуальные психофизические особенности (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

При проведении аттестации, в том числе государственной итоговой аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья в аудитории могут присутствовать ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание.

В филиале для лиц с ограниченными возможностями здоровья оборудовано санитарно-гигиеническое помещение.

РАЗДЕЛ 7 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Порядок проведения ГИА разработан на основании приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

ГИА проводится в форме:

1. Демонстрационного экзамена - обязательный элемент ГИА;
2. Защиты дипломного проекта (работы) (далее ВКР).

Для государственной итоговой аттестации по специальности в филиале разработаны программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств, которые включают:

- описание структуры демонстрационного экзамена
- типовые задания для демонстрационного экзамена,
- примеры тем ВКР,
- описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации,
- критерии оценки.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации по специальности.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ				
№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения	Согласовано: наименование организации-работодателя, должность, ФИО, печать
1				
2				
3				