

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИНЯТО

Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 1 от «29» августа 2019.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовый уровень подготовки**

Естественнонаучный профиль

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения **3 года 10 месяцев**

Организация разработчик ООП:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Ставропольский государственный аграрный
университет»

Экспертная организация:

ГКУ Ставропольского края «Консультативно-методический центр
лицензирования»

Закрытое акционерное общество «Хлебозавод №3»

2019 год

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями от 29.12.2014 г. № 1645, от 31.12.2015 г. № 1578, 29.06.2017 г. № 613) и с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Программа согласована:

Заместитель директора
Ставропольского
«Консультативно-методический
центр лицензирования»

ГКУ
края



Л.В. Фисенко

Руководитель образовательной
программы,
доктор сельскохозяйственных наук,
профессор

О.В. Сычева

И.о. декана факультета среднего
профессионального образования,
канд. филологических наук, доцент

О.С. Гаврилова

Начальник производственной
лаборатории ЗАО «Хлебозавод №3»



Н.Я. Чистякова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	7
5. СТРУКТУРА ООП.....	10
5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ, КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ (Приложение 1).	10
5.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (Приложение 2).....	10
6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ООП	10
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА	14
8. ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	15
9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..	17
10. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	17

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа подготовки специалиста среднего звена среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями от 29.12.2014 г. № 1645, от 31.12.2015 г. № 1578, 29.06.2017 г. № 613) и с учетом требований регионального рынка труда.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. Имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций и развитие у студентов профессионально значимых личностных качеств.

Освоение настоящей ООП СПО осуществляется на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования в соответствии с естественнонаучным профилем получаемого профессионального образования.

1.2. Нормативно-правовые основания для разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. регистрационный N 33234);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями от 29.12.2014г. № 1645, от 31.12.2015г. № 1578, 29.06.2017г. № 613) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07.06.2012г. регистрационный № 24480);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30.07.2013г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.06.2013г., регистрационный № 28785);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.11.2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014г. №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 06.03.2014г. регистрационный № 31529);

Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

Устав ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (далее Университет);

Локальные акты, регламентирующие порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Университете.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК– общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - общий математический и естественнонаучный цикл.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Настоящая основная образовательная программа - программа подготовки специалиста среднего звена реализуется в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет».

Объем образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 6 480 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

Выпускникам образовательной программы присваивается квалификация Техник-технолог

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Техник-технолог
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения	Техник-технолог
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Повар

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Перечень общих компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4.2. Перечень профессиональных компетенций

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления

	сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канapé, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	ПК 6.1. Участвовать в планировании

Организация работы структурного подразделения.	основных показателей производства.
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по профессии 16675 Повар.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. СТРУКТУРА ООП

5.1. Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовый уровень подготовки, квалификация выпускника техник-технолог.

5.2. Календарный учебный график

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

6.1 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

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

6.1.1. Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
естественнонаучных дисциплин;
гуманитарных дисциплин;
информатики;
для групповых и индивидуальных консультаций;
текущего контроля и промежуточной аттестации;

для самостоятельной работы.

Лаборатории:

Химии
Метрологии и стандартизации
Микробиологии, санитарии и гигиены
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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

База учебной практики по специальности:

Лаборатория Метрологии и стандартизации
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех

База производственной практики по специальности:

организации, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

6.1.2. Оснащение специализированных кабинетов и лабораторий

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (ауд. № 207А, площадь – 48 м²), учебно-научный корпус (3658.3 м²). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523

Основное оборудование: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический – 3 шт., бланширователь – 1 шт., весы настольные – 2 шт., автоклав – 1 шт., котел пищеварочный – 1 шт., вакууматор – 1 шт., фризёр – 1 шт., сепаратор – 2 шт., овощерезка – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены (ауд. № 103, площадь – 36 м²), учебно-научный корпус (3658.3 м²). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523.

Основное оборудование: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., микробиологический бокс с комплектом оборудования – 1 шт., лабораторная посуда, микробиологические препараты, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106, площадь - 50,3 м²), учебно-научный корпус (3658.3 м²) 355019, Ставропольский край, город Ставрополь, улица Серова, дом № 523

Основное оборудование: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert – 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001 – 1 шт., поляриметр круговой СМ-3 – 1 шт., центрифуга универсальная Z-300 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ – 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебный кулинарный цех (ауд. №114, площадь - 44 м²), учебно-научный корпус (3658.3 м²). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523

Основное оборудование: специализированная мебель на 25 посадочных мест, технологические столы – 5 шт., мясорубка – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., овощерезка – 1 шт., куттер – 1 шт., блендер – 1 шт., соковыжималка – 1 шт., весы настольные – 1 шт., камера холодильная – 1 шт., плита электрическая – 5 шт., сковорода – 5 шт., сотейник – 5 шт., доска разделочная – 5 шт., кастрюля – 5 шт., гастроемкости – 15 шт., аэрогриль – 1 шт., льдогенератор – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебный кондитерский цех (ауд. №209, площадь - 44 м²), учебно-научный корпус (3658.3 м²). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523

Основное оборудование: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический – 5 шт., тестомес – 2 шт., шкаф расстоечный – 1 шт., печь для обжарки пищевых продуктов – 1 шт., хлебопечка – 1 шт., шкаф холодильный – 1 шт., доска разделочная – 2 шт., миксер – 1 шт., чайник электрический – 1 шт., шкаф для хранения муки – 1 шт., гастроемкости – 10 шт., блендер планетарный – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

6.1.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях Университета, оборудование, инструменты, расходные материалы которых, обеспечивают выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов World Skills.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и обеспечивает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ООП специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют возможность выхода в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд университета регулярно пополняется печатными и электронными изданиями по дисциплинам всех учебных циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Регулярно оформляется подписка на журналы и газеты профессиональной направленности.

Перечень используемых Интернет-ресурсов приведен в рабочих учебных программах дисциплин и профессиональных модулей.

Научная библиотека Ставропольского ГАУ оснащена необходимым телекоммуникационным оборудованием, средствами связи, электронным оборудованием, имеет свободный доступ в сеть Интернет, использует технологии Wi-Fi. Для самостоятельной работы обучающихся функционируют 7 читальных залов, 750 посадочных мест (включая библиотеки общежитий), из них - 165 автоматизированных рабочих мест с доступом к сети «Интернет» и электронно-образовательной среде университета, 71 единица - копировальной, множительной техники.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электронно-библиотечных систем:

- ЭБС «Лань»
- ЭБС Znanium.com
- ЭБД РГБ
- ЭБС Юрайт
- ООО «Научная электронная библиотека» SCIENCEINDEX
- ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE

DATABASE

- Реферативная электронная база Scopus
- Web of Science
- ПО «Антиплагиат»
- ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет».

Электронная библиотека университета, включающая в себя доступы к ресурсам, виртуальные услуги и информационные материалы формируется на едином портале Научной библиотеки <http://bibl.stgau.ru/>. На сайте библиотеки сформирована система «Единого поискового окна», которая объединяет поиск по собственным и внешним ресурсам Научной библиотеки.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены автоматизированными рабочими местами с установленным на них программным обеспечением экранного доступа «Jaws for Windows 15.0 Pro», которое позволяет преобразовывать в речевой файл электронные и печатные издания. Заключено соглашение о сотрудничестве и совместной деятельности (от

25.06.2012г.) со Ставропольской краевой библиотекой для слепых и слабовидящих имени В. Маяковского.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы 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 подготовки обучающихся и имеющих стаж работы в данной профессиональной области.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, проходят дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной подготовки обучающихся, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА

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

творческих клубов.

Формирование социокультурной среды направлено на:

- создание условий для эффективного взаимодействия всех участников образовательного процесса, формирование корпоративной культуры;
- содействие развития личности в её социализации, освоения практики социального функционирования, социокультурного опыта;
- развитие у студента способности выделять собственную цель, соотносить поставленную цель и условия её достижения, строить программу действий в соответствии с собственными возможностями, различать виды ответственности внутри собственной образовательной работы;
- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

В университете действует 21 клуб по интересам, более 26 спортивных секций, при штабе «Аграрий» работает 14 специализированных студенческих отрядов.

Значительный вклад в воспитательную работу вносит научная библиотека университета. Регулярно проводятся выставки, способствующие культурному, духовно-патриотическому развитию личности студента и пропаганде здорового образа жизни, профилактике негативных социальных явлений: «Мы - за здоровый образ жизни!», конкурс стенных газет на тему: «Нет табачному дыму!» и «Я выбираю мир без курения!»; конкурс на лучший знак «Зона без курения»; конкурс презентаций «Курить – здоровью вредить»; оформление книжных выставок по пропаганде здорового образа жизни и вреде курения; Оформление уголков здоровья или информационных стендов, содержащих информацию по пропаганде здорового образа жизни и т.д.

Большое значение в воспитательной работе имеет деятельность музея, университета. Здесь можно познакомиться с историей и традициями университета, многое узнать о выдающихся людях непосредственно участвующих во многих событиях: ветеранах Великой Отечественной войны, передовиках производства, выпускниках университета.

Информация о проведении внеучебной работы размещается на сайте университета и непосредственно страницах факультетов и иных структурных подразделения. Активно в этом направлении используются социальные сети. Объявления о проводимых мероприятиях и их социальной значимости размещаются на информационных стендах факультета. Кураторы академических групп знакомят студентов с расписанием предстоящих мероприятий и организуют их участие.

Созданные в университете условия позволяют добиться высоких результатов в развитии студентов, способствуют укреплению нравственных, гражданских, профессиональных, общекультурных качеств обучающихся.

8. ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена, индивидуальный учебный план с учетом особенностей

их психофизического развития и состояния здоровья. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе программ подготовки специалистов среднего звена, адаптированных для обучения указанных обучающихся. Обучение по программе подготовки специалистов среднего звена инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется факультетом СПО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В университете создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Под специальными условиями понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование адаптированных ООП и специальных методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ООП инвалидами и обучающимися с ОВЗ.

В целях доступности получения образования по ООП для инвалидов и лиц с ОВЗ университетом обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

а) наличие альтернативной версии официального сайта университета в сети «Интернет» для слабовидящих;

б) размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) расписания учебных занятий (расписание может быть выполнено крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) или продублировано шрифтом Брайля);

в) присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

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

д) обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию университета;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

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

б) обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, расширенных дверных проемов).

Образование инвалидов и обучающихся с ОВЗ может быть организовано как в академических группах совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально. Обучение данной категории лиц в отдельных группах или индивидуально организуется на основании письменного заявления.

При получении образования по ООП инвалидам и обучающимся с ОВЗ предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся формируются фонды оценочных средств и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта).

Защита является завершающим этапом выполнения студентом выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта). К защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) допускаются лица, завершившие полный курс обучения, в соответствии с ФГОС СПО и представившие выпускную квалификационную работу (дипломную работу, дипломный проект) с отзывом руководителя в установленный срок.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) учитываются доклад студента по каждому разделу работы (проекта), ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

Критерием оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы. Результаты защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) определяются решением ГЭК по пятибалльной шкале.

10. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация разработчик ООП:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчики основной образовательной программы:

1. Трубина Ирина Александровна, канд. техн. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»
2. Сычева О.В., доктор. сельскохозяйственных наук, заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчики программ учебных дисциплин и профессиональных модулей:

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя, разработчика программы	Перечень программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	Место работы, должность,
1	2	3	4
1.	Жук Екатерина Анатольевна	ОУД. 01 Русский язык ОГСЭ.05 Основы профессиональной коммуникации на русском языке	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
2.	Жук Екатерина Анатольевна	ОУД.02 Литература	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
3.	Соболева Людмила Ивановна Францева Маргарита Владимировна	ОУД.03 Иностранный язык	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
4.	Воинов Игорь Владимирович Мащенко Галина Викторовна	ОУД.04 Математика	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
5.	Стародубцева Кристина Сергеевна	ОУД.05 Россия в мире	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
6.	Перемышлев Юрий	ОУД.06 Физическая культура	ФГБОУ ВО «Ставропольский

	Павлович		государственный аграрный университет», преподаватель
7.	Петров Олег Павлович	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
8.	Любая Светлана Ивановна	ОУД.08 Физика	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», доцент кафедры физики
9.	Воинов Игорь Владимирович Боголюбова Ирина Анатольевна	ОУД.09 Астрономия	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. пед. наук доцент кафедры физики
10.	Бондарева Наталья Сергеевна	ОУД.10 Родная литература	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. фил. наук, преподаватель
11.	Филиппова Виолетта Александровна	ОУД.11 Информатика	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
12.	Соломонова Виктория Александровна	ОУД.12 Химия	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
13.	Соломонова Виктория Александровна	ОУД.13 Биология	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
14.	Юрченко Светлана Николаевна	ОГСЭ.01 Основы философии	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный

			аграрный университет», канд. филос. наук, преподаватель
15.	Туфанов Евгений Васильевич	ОГСЭ.02 История	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», зав. кафедрой истории и философии, доцент
16.	Соболева Людмила Ивановна Францева Маргарита Владимировна	ОГСЭ.03 Иностранный язык	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
17.	Осыченко Марина Викторовна	ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
18.	Машенцева Галина Викторовна Мелешко Светлана Васильевна	ЕН.01 Математика	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
19.	Чернышова Татьяна Сергеевна	ЕН.02 Экологические основы природопользования	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», специалист по учебно- методической работе, преподаватель
20.	Соломонова Виктория Александровна	ЕН.03 Химия	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель

	Волосова Елена Владимировна		ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», к.б.н., доцент кафедры химии и защиты растений
21.	Скорбина Елена Александровна	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. биол. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
22.	Омаров Руслан Сафербегович Трубина Ирина Александровна	ОП.02 Физиология питания	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
23.	Шлыков Сергей Николаевич Скорбина Елена Александровна	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», д-р биол. наук, профессор, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

			ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. биол. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
24.	Ещенко Юлия Алексеевна	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
25.	Скорбина Елена Александровна	ОП.05 Метрология и стандартизация	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. биол. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
26.	Дедюхина Ирина Федоровна Попов Антон Александрович	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. юр. наук, доцент кафедры государственного и муниципального управления и права ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. юр. наук, преподаватель
27.	Звягинцева Ольга Сергеевна	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. экономических наук, доцент кафедры менеджмента и

	Запорожец Дмитрий Васильевич		управленческих технологий ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. экономических наук, доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий
28.	Петров Олег Павлович	ОП.08 Охрана труда	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
29.	Петров Олег Павлович	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», преподаватель
30.	Сычева Ольга Владимировна	ОП.10 Основы производства продуктов питания	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», д-р с.-х. наук, профессор, заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
31.	Трубина Ирина Александровна	ОП.11 Технология диетического и специального питания	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
32.	Трубина Ирина Александровна	ОП.12 Кухни народов мира	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки

			сельскохозяйственной продукции
33.	Сычева Ольга Владимировна	ОП. 13 Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», д-р с.-х. наук, профессор, заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
34.	Пупынина Елена Георгиевна	ОП.14 Основы предпринимательства	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. экономических наук, доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики
35.	Шлыков Сергей Николаевич	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», д-р биол. наук, профессор, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
36.	Омаров Руслан Сафербегович	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
37.	Омаров Руслан Сафербегович	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

38.	Скорбина Елена Александровна	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. биол. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
39.	Трубина Ирина Александровна	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
40.	Сычева Ольга Владимировна	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», д-р с.-х. наук, профессор, заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
41.	Трубина Ирина Александровна	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
42.	Трубина Ирина Александровна	Программа производственной практики (преддипломной)	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

43.	Трубина Ирина Александровна	Программа государственной итоговой аттестации	ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», канд. тех. наук, доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
-----	-----------------------------	---	---