



Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова»

Нижнекамский филиал

Утверждаю
Директор УОП «НЕФТЕХИМ»

Габбазов И.Г.



Утверждаю
Ректор Тимирязова А.В.

« 27 » марта 20 20 г.

протокол Ученого совета № 3



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовая подготовка

Квалификация выпускника – техник-технолог

Срок получения среднего профессионального образования – 3 г. 10 мес.

Год начала подготовки 2020

Нижнекамск 2020

Содержание

1. Общие положения.....	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2 Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	6
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
2.3 Формируемые общие и профессиональные компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям	8
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	12
3.1 Учебный план.....	12
3.2 Календарный учебный график	14
3.3 Пояснительная записка	14
3.4 Формирование вариативной части	22
3.5 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	24
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....	24
4.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	24
5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	Ошибка!
Закладка не определена.	
5.1 Оценка достижений обучающихся.....	25
5.2 Требования к выпускным квалификационным работам	26
5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	27

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью (миссией) ППССЗ среднего профессионального образования является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

ППССЗ среднего профессионального образования ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по данной специальности.

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Республики Татарстан от 08.07.1992 № 1560-ХП «О государственных языках Республики Татарстан и других языках в Республике Татарстан»;
- Закон Республики Татарстан от 28.07.2004 № 44-ЗРТ «О внесении изменений и дополнений в Закон Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с дополнениями и изменениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.01.2014 г. №31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 15.12.2014 № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017 № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 №968»;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017 № 816;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013 № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с дополнениями и изменениями);
- Рекомендации 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 (Письмо Министерства образования и науки РФ, департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259);
- Письмо Министерства образования и науки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 № 06-846 «О методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалифицированной работы в сфере СПО»;
- Локальные нормативные акты ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирязова (ИЭУП)».

1.2 Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Срок получения СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1 курс	
Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

Итого:	52 нед.
2,3,4 курсы	
Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого:	147 нед.
Всего:	199 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
ВРП 7.1	Производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовка пряных и зеленых овощей
ВРП 7.2	Производить механическую кулинарную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, подготавливать основные полуфабрикаты из рыбы
ВРП 7.3	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; подготавливать основные полуфабрикаты из них
ВРП 7.4	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты)
ВРП 7.5	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий
ВРП 7.6	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога
ВРП 7.7	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса
ВРП	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки

7.8	
ВРП 7.9	Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия
ВРП 7.10	Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.

Общие компетенции выпускника

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

2.3 Формируемые общие и профессиональные компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.02	История	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2.	ОК 3.	ОК 6.									
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.				
ОГСЭ.06	Этика и психология общения	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.				
ОГСЭ.07	История и культура Татарстана	ОК 4.	ОК 6.	ОК 8.									

ЕН	Математический и общий естественно-научный учебный цикл	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.

		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ЕН.01	Математика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ЕН.03	Химия	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.											

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						

ОП.08	Охрана труда	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.											
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ОП.12	Документационное обеспечение профессиональной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.											
ОП.14	Организация обслуживания	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.						
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										

ПМ	Профессиональные модули												
-----------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
УП.01.01 ПП.01.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
--------------	---	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	----------------	----------------	----------------

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
УП.02.01 ПП.02.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											
УП.03.01 ПП.03.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.											

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.											
УП.04.01 ПП.04.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.											

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	
УП.05.01 ПП.05.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										
УП.06.01 ПП.06.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.	ПК 6.5.										

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ВП П 7.1	ВП П 7.2	ВРП 7.3
		ВРП 7.4	ВП П 7.5	ВП П 7.6	ВП П 7.7	ВП П 7.8	ВП П 7.9	ВП П 7.10					
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ВРП 7.1	ВРП 7.2	ВРП 7.3
		ВРП 7.4	ВРП 7.5	ВРП 7.6	ВРП 7.7	ВРП 7.8	ВП П 7.9	ВП П 7.10					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ВРП 7.1	ВРП 7.2	ВРП 7.3
		ВРП 7.4	ВРП 7.5	ВРП 7.6	ВРП 7.7	ВРП 7.8	ВП П 7.9	ВП П 7.10					
УП.07.01 ПП.07.01	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ВРП 7.1	ВРП 7.2	ВРП 7.3
		ВРП 7.4	ВРП 7.5	ВРП 7.6	ВРП 7.7	ВРП 7.8	ВП П 7.9	ВП П 7.10					
ПДП	Преддипломная практика	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ВП П 7.1	ВП П 7.2	ВП П 7.3	ВП П 7.4	ВП П 7.5	ВРП 7.6
		ВРП 7.7	ВРП 7.8	ВРП 7.9	ВРП 7.10								
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	ВП П 7.1	ВП П 7.2	ВП П 7.3	ВП П 7.4	ВП П 7.5	ВРП 7.6
		ВРП 7.7	ВРП 7.8	ВРП 7.9	ВРП 7.10								

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлен в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности и определяет такие характеристики ОПОП по специальности как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусматривает изучение учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ.00; математического и общего естественнонаучного (ЕН.00); профессионального П.00); разделов: учебная практика - УП.00; производственная практика (по профилю специальности) – ПП.00; производственная практика (преддипломная) (ПДП); промежуточная аттестация – ПА.00; государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – ГИА.00.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов (МДК). При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и (или) производственная (по профилю специальности) практики.

Общеобразовательный цикл ППССЗ СПО сформирован в соответствии с ФГОС СОО от 17 мая 2012 г. № 413 (с дополнениями и изменениями). Нормативный срок ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часов), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ППССЗ СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин «профессионального учебного цикла».

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ СПО с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам образовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме итоговой контрольной работы (ИКР), дифференцированных зачетов (ДЗ), зачетов (З), экзаменов (Э). Все формы контроля, кроме экзаменов, проводятся за счет времени, отведенного на дисциплины, экзамены - за счет времени, выделенного ППССЗ ФГОС СПО на проведение промежуточной аттестации в период экзаменационной сессии.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает такие учебные занятия, как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, а также самостоятельную работу, учебную и производственную практики, выполнение курсовой работы.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, индивидуальных проектов, подготовки докладов, конспектов, сообщений и рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Консультации для обучающихся по очной форме предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания отражено посеместровое описание сроков теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной и производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик, подготовки к государственной итоговой аттестации, государственной итоговой аттестации, каникул с учетом нерабочих праздничных дней согласно производственному календарю с шестидневной рабочей неделей на настоящий учебный год.

3.3 Пояснительная записка

Организация учебного процесса и режим занятий

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Учебные занятия группируются парами, академический час для всех видов аудиторных занятий устанавливается продолжительностью 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Согласно п.7.9. ФГОС СПО дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Согласно п. 7.10. ФГОС СПО для подгрупп девушек может быть использовано 48 часов дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» на изучение основ медицинских знаний.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для обучающихся создаются условия для эффективной самостоятельной работы в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Обучающимся предоставляется возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы. Индивидуальная образовательная программа представляет собой индивидуальную траекторию движения обучающегося по образовательному пространству. Она создается для наиболее успешной самореализации и развития творческих способностей обучающегося. В процессе обучения формируются общие компетенции, которые направлены на развитие эмоционально-психологической, регулятивной, социальной, аналитической, творческой деятельности и самосовершенствования. В образовательной организации созданы все необходимые условия для реализации индивидуальных способностей: возможность участвовать в различных внутривузовских, межвузовских, региональных, всероссийских и международных фестивалях, конкурсах, викторинах, олимпиадах, проектах, научно-практических студенческих конференциях, профильных сменах студенческого клуба, спортивных и военно-спортивных соревнованиях.

Индивидуальная образовательная программа способствует повышению эффективности образовательной и воспитательной системы; созданию спектра условий для стабильной конкурентоспособности образовательного учреждения; реализации модели лично-развивающего пространства в образовательном учреждении; созданию условий для развития индивидуальности студентов и их самоактуализации; развитию проектной деятельности.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка ориентирована на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов, определяемых ФГОС СОО.

Личностные, включают готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные, включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Предметные, включают освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Для определения результатов формируется матрица, в которой личностные и метапредметные результаты выбираются преподавателем, а предметные определяются ФГОС СОО в соответствии с предметной областью учебного предмета, курса.

Общеобразовательный цикл ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания относится к естественнонаучному профилю общеобразовательной подготовки.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных общеобразовательных дисциплин (ОУД): ОУД.01 Русский язык, ОУД.02 Литература, ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.04 Математика, ОУД.05 История, ОУД.06 Физическая культура, ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.08 Астрономия; ОУД.09 Родная литература, профильных дисциплин (ПД): ПД.01 Информатика, ПД.02 Химия, ПД.03 Биология.

Согласно п.18.2.1. ФГОС СОО создаются условия для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов. Согласно п.11. ФГОС СОО индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством учителя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Формирование социокультурной среды

Согласно п. 7.1. ФГОС СПО в ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирязова (ИЭУП)» сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся. Воспитательный компонент образовательного процесса включает в себя развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Развитию личности обучающегося и формированию его общих и профессиональных компетенций способствует гармоничное интегрирование организационно-управленческих, нормативно-правовых, материально-технических, учебно-методических, воспитательных, социально-психологических, информационных, санитарно-гигиенических, внеучебных условий.

Организационно-управленческая характеристика социокультурной среды учебного заведения обусловлена наличием Концепции воспитательной деятельности и Плана воспитательной работы. Нормативно-правовые характеристики социально-культурной среды СПО определяются нормативно-правовыми документами, которыми руководствуется университет в своей деятельности, касающейся вопросов воспитания обучающихся. К ним относятся: Конституция Российской Федерации; Федеральные законы Российской Федерации в сфере образования; Федеральный закон РФ «О государственной поддержке молодежных и детских объединений»; Федеральный закон «Об общественных объединениях»; Стратегия государственной молодежной политики; Устав вуза; Правила внутреннего распорядка вуза; Положение о студенческом общежитии и др. Помимо перечисленных нормативных документов в университете при организации воспитательной работы используются документы локального характера.

В соответствии с Концепцией воспитательной деятельности сформирована система воспитательной работы, которая позволяет управлять и взаимодействовать с подразделениями, связанными с организацией воспитательного процесса, как важнейшей составной части учебно-воспитательной деятельности. Ежегодно разрабатывается комплексный план по воспитательной работе в университете с учётом мероприятий структурных подразделений, анализа отчётов за прошедший учебный год, анкетирования и социологических опросов участников воспитательного процесса.

К материально-техническим условиям формирования и развития общих и профессиональных компетенций относятся: актовЫй зал; спортивный зал; компьютерные классы; лаборатории; общежитие с Wi-fi доступом в Интернет.

Учебно-методические характеристики социально-культурной среды вуза включают в себя методические рекомендации студентам по формированию общих и профессиональных компетенций, материалы по оценке компетенций студентов.

Воспитательные условия социально-культурной среды характеризуются, прежде всего, наличием кабинетов для самостоятельной работы студентов, обеспеченностью образовательного процесса материалами по формированию общих и профессиональных компетенций; развитием научной мобильности студентов и их практическим освоением научной организации труда; повышением научной культуры студентов; освоением здоровьесберегающих методик и технологий. Важнейшим звеном функционирования воспитательной системы является институт кураторства.

В состав социально-психологических характеристик социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, входит:

- проведение социологических исследований по формированию общекультурных компетенций,
- наличие комнат отдыха для студентов и преподавателей.
- разработка и реализация социально значимых проектов;
- развитие социальной активности студентов, вовлечение их во Всемирное добровольческое движение, поддержка молодежных инициатив;

Санитарно-гигиенические характеристики включают в себя:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и нормативов,
- эстетичность оформления, чистота и комфортность образовательной среды,
- физкультурно-оздоровительную работу (включая внедрение здоровьесберегающих технологий, профилактику вредных привычек и асоциальных явлений),
- организацию медицинского обслуживания,
- организацию пунктов питания.

Информационные характеристики социально-культурной среды весьма разнообразны. Главными из них являются:

- наличие видео- и аудиоматериалов, необходимых для формирования общекультурных компетенций,
- наличие свободного интернет-доступа в учебных корпусах;
- наличие информации на специальных стендах;
- распространение прессы КИУ.

Внеучебные условия формирования и развития общих и профессиональных компетенций связаны с такими направлениями деятельности, как:

- культурно-просветительская деятельность,
- формирование корпоративного духа,
- физкультурно-оздоровительная деятельность,
- развитие творческих способностей студентов путем организации художественно-творческих коллективов (театральных, вокальных, танцевальных);
- развитие студенческого самоуправления;
- содействие занятости студентов и трудоустройство выпускников;
- волонтерское движение.

Важным фактором для создания необходимой социально-культурной среды учебного заведения является объективная необходимость интеграции данных характеристик в целостный комплекс условий, создающих базу для продуктивного функционирования социокультурной среды.

Воспитание обучающихся и развитие общих и профессиональных компетенций

Целью воспитательной работы студентов является создание условий для дальнейшего развития духовно-нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Воспитание обучающихся носит комплексный, системный характер и решает следующие основные задачи:

- формирование культурного человека, специалиста, гражданина, культурных норм и установок у студентов;
- формирование здорового образа жизни;
- создание условий для творческой и профессиональной самореализации личности студента;
- организация досуга студентов во внеучебное время.

Направлениями саморазвития и самореализации личности являются:

- организация гражданско-патриотического воспитания обучающихся,
- пропаганда ценностей физической культуры и здорового образа жизни,
- организация научно-исследовательской работы обучающихся во внеучебное время,
- анализ проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи,
- профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди обучающихся,
- информационное обеспечение обучающихся,
- содействие работе общественных организаций, клубов и студенческих объединений,

- организация культурно-массовых, спортивных, научных мероприятий.
- научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, воспитательного воздействия на обучающихся, создание условий для их реализации.
- развитие материально-технической базы объектов, занятых внеучебными мероприятиями.

Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития обучающихся, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде российского и международного сообщества, повышению гражданского самосознания и социальной ответственности. В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворённости учёбой, в университете ведётся активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

В учебном заведении созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В соответствии с этим активно работают старостаты, решающие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения, вопросы быта обучающихся, воспитательной работы.

Формирование и развитие общих и профессиональных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из наиболее приемлемых способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

В ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирязова (ИЭУП)» созданы различные кружки, клубы, студии, формирующие и развивающие общекультурные компетенции: Студенческое научное общество, Театр танца Mix style, Театр моды КИУ (ИЭУП), Вокально-инструментальная студия VIVA, Танцевальный проект Brooklyn Стэм «RU.СТЭМ», Команда КВН «Сборная съемной квартиры», Videостудия VIVA, Вокальная студия «Еvтерра», Театральная студия «Ъ», Танцевальный коллектив «Диалог», Театр моды «СТРИШ», Литературная гостиная, Волонтерская организация «От чистого сердца...», Поисковый отряд «Красная стрела», Штаб студенческих трудовых отрядов «Альфа», Студенческий пресс-центр, Клуб дебатов, Организационный комитет, Спортивный комитет, Студенческая служба безопасности по охране общественного порядка, Совет иностранных студентов, Волонтерская организация «Белые лилии», Дискуссионный клуб «Дискордия», а также секции волейбола, мини-футбола, плавания, баскетбола, армрестлинга, фитнес-аэробики, дзюдо, каратэ, настольного тенниса, плавания, шахматы.

Система форм и средств воспитательной работы, направленной на формирование и развитие общекультурных компетенций

Общекультурные компетенции	Задачи воспитательной работы	Формы и средства воспитательной работы
ОК1	Развитие общей	Ежегодная студенческая премия ЧОУ ВО «КИУ имени

<p>ОК3 ОК6</p>	<p>культуры и психологических основ общения, развитие умений эффективной самоорганизации и самореализации; формирование активной гражданской позиции; формирование основ самообразования; развитие навыков коллективной деятельности.</p>	<p>В.Г. Тимирязова» «Успех года»; Внутривузовский фестиваль «День первокурсника»; Конкурс красоты и таланта «Мистер и мисс НФКИУ/КИУ»; Внутривузовский фестиваль студенческого творчества «Весенняя капель»; Ежегодная церемонии награждения «Бал ректора»; Ежегодная акция «Марш Памяти» по возложению цветов к Вечному огню; Ежегодный конкурс военной и патриотической песни «О славе Отечества мы песни поем», посвященный празднованию Дня Победы. Республиканское мероприятие по подведению итогов Года добровольца и награждению победителей конкурса «Добровольческий поступок года»; Международный форум добровольцев «Волонтеры России» г. Москва. Участие во Всероссийской акции «Бессмертный полк»; Ежегодное участие в деятельности МБУ Нижнекамского Центра молодежных (студенческих) формирований по охране общественного порядка «ФОРПОСТ» Профильная смена по формированию студенческого актива «СВОИ»» Информационные лекции в течение года на тему: «Ответственность несовершеннолетних за совершение административных правонарушений и преступлений»; «Недопущение участия студентов в несогласованных публичных акциях и иных нарушений общественного порядка», «противодействие экстремизму и терроризму в молодежной среде», «Профилактика социально-негативных явлений в студенческой среде».</p>
<p>ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК8 ОК9</p>	<p>Повышение конкурентоспособности выпускников путем проведения конкурсов и целенаправленной работы с базами практик; организация профессиональной занятости студентов и адресное трудоустройство выпускников; развитие системы стратегического партнерства с работодателями.</p>	<p>Заключение договоров с профильными предприятиями, расширение баз практик в городе Нижнекамске, нижнекамском муниципальном районе и других городах Республики Татарстан; проведение дней открытых дверей; совместная с работодателями организация профессиональных фестивалей и конкурсов;</p>
<p>ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7</p>	<p>Развитие научной мобильности студентов; практическое освоение научной ор-</p>	<p>Деятельность Студенческого научного общества «Синергия»; участие в интеллектуальных играх, викторинах, олимпиадах; участие в конференции «Молодость, творчество, современность»</p>

ОК9	ганизации труда; повышение научной культуры студентов и обмен научным опытом;	менность»; презентация работ студентов на конференциях различных уровней; публикации студентов в научных сборниках как показатель результатов их научной активности.
ОК3	Соблюдение основ здорового образа жизни и требований охраны труда; освоение здоровьесберегающих методик и технологий.	Ежегодное первенство города по стрельбе из пневматической винтовки среди вузов. Ежегодный муниципальный фестиваль «Спорт против наркотиков!» Ежегодный Республиканский военно-спортивный форум «Ратник»; Конкурс социальных видеороликов «Скажем «нет» наркотикам», «Алкоголь враг здоровью», «Мы за здоровый образ жизни». Туристический клуб «Ак торна» занимается благоустройством родников. Соревнования по настольному теннису, лыжные эстафеты, шахматный турнир, легкоатлетический забег.

Таким образом, социально-культурная и воспитательная среда вуза представляет собой комплекс интегрированных условий, создающих необходимые предпосылки для формирования и развития общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости

Текущий контроль успеваемости имеет целью обеспечение максимальной эффективности учебного процесса, повышение мотивации к учебе и сознательной учебной дисциплины обучающихся. Текущему контролю знаний и умений подлежат все студенты, обучающиеся по основной образовательной программе среднего профессионального образования. Виды и примерные сроки проведения текущего контроля успеваемости студентов устанавливаются рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости обучающихся является важной составляющей для оценки знаний, умений и освоенных компетенций. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин и профессиональных модулей, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Основными формами текущего контроля успеваемости являются:

- устный и письменный опрос;
- проверочные работы;
- защита реферата;
- контрольная работа;
- тестирование (письменное и компьютерное);
- презентация;
- доклад и др.

Форма текущего контроля успеваемости определяется ведущим преподавателем с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала, используемых образовательных технологий.

Разработку контрольно-оценочных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель и кафедра, к которой относится учебная дисциплина или профессиональный модуль. При наличии текущей задолженности обучающийся не допускается к промежуточной аттестации по учебной дисциплине или профессиональному модулю. В рамках текущего контроля успеваемости преподаватель обязан производить учет посещаемости студентами всех видов аудиторных занятий, предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости проводится в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК, ПМ.

Организация консультаций

Согласно п.7.12. ФГОС СПО консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Консультации для студентов проводятся согласно графику консультаций. Формы проведения консультаций - индивидуальные, групповые, письменные, устные. Проведение консультаций к экзаменам в период промежуточной аттестации проводятся согласно расписанию.

Учебная и производственная практики

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся концентрированно. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной и производственной практики (по профилю специальности).

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и образовательной организацией.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях/предприятиях на основе договоров, заключенных между образовательной организацией и организациями/предприятиями.

Формы проведения промежуточной аттестации

В колонке 3 учебного плана указаны формы промежуточной аттестации в последовательности их применения по семестрам – это экзамен, зачет, дифференцированный зачет и другие формы контроля. К другим формам контроля относится итоговая контрольная работа. Экзамен по модулю проводится после освоения профессионального модуля, экзамен квалификационный после освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) – 16675 Повар).

Зачет, дифференцированный зачет проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующих междисциплинарного курса профессионального модуля или дисциплины, экзамен и экзамен по модулю проводятся по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля. В день проведения экзамена учебные занятия не проводятся. Результатом оценивания являются:

итоговая контрольная работа - по пятибалльной системе;

зачтено /не зачтено;

экзамен и дифференцированный зачет - по пятибалльной системе;

экзамен по модулю - по пятибалльной системе, однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

В учебном году проводится не более 8 экзаменов и не более 10 зачетов и дифференцированных зачетов без учета физической культуры.

Форма государственной итоговой аттестации

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

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Темы выпускных квалификационных работ определяются и утверждаются на заседании выпускающих кафедр. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ и назначение руководителей и, при необходимости, консультантов утверждается приказом проректора по учебной работе.

Проведение государственной итоговой аттестации регулируется локальными нормативными актами Университета.

3.4 Формирование вариативной части

Использование вариативной части ППСЗ обусловлено углублением освоения общих и профессиональных компетенций в соответствии с запросами работодателей к уровню подготовленности специалиста. Введение дисциплин направлено на реализацию дополнительных требований к знаниям, умениям и практическому опыту в соответствии с возросшими требованиями к специалистам, которые должны овладеть инновационными способами профессиональной деятельности в условиях региона.

На основании изучения квалификационной характеристики выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания экспертной группой от работодателей были даны рекомендации по углублению освоения профессиональных и

общих компетенций в части освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей (видов профессиональной деятельности).

Объем вариативной части ППСЗ составляет 1296 часов максимальной учебной нагрузки, которые использованы следующим образом:

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл: 210 ч.

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи – 60 ч.

ОГСЭ.06 Этика и психология общения – 90 ч.

ОГСЭ.07 История и культура Татарстана – 60 ч.

ОП.00 Общепрофессиональный цикл: 729 ч.

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве – 15 ч.

ОП.02 Физиология питания – 15 ч.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья – 12 ч.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 6 ч.

ОП.05 Метрология и стандартизация – 6 ч.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности – 6 ч.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 24 ч.

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров – 168 ч.

ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании – 102 ч.

ОП.12 Документационное обеспечение профессиональной деятельности – 66 ч.

ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания – 120 ч.

ОП.14 Организация обслуживания – 120 ч.

ОП.15 Основы предпринимательской деятельности – 69 ч.

ПМ.00 Профессиональные модули: 357 ч.

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 21 ч.

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 21 ч.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 18 ч.

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 18 ч.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 30 ч.

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 30 ч.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 18 ч.

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 18 ч.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 270 ч.

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса – 90 ч.

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск – 180 ч.

Индекс и наименование цикла	Объем в академических часах		
	по ФГОС СПО	по учебному плану ООП	
		Обязательная часть	Вариативная часть
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	630	630	210
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл	312	312	-----
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	624	624	729
ПМ.00 Профессиональные модули	1512	1512	357
Обязательная часть	3078	3078	-----
Вариативная часть	1296	-----	1296
Итого часов обучения по учебным циклам ПИССЗ	4374	4374	

3.5 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

В рабочих программах всех учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, знаниям и умениям, приобретаемому практическому опыту.

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей разработаны преподавателем (коллективом преподавателей), ведущими данную дисциплину (МДК) и профессиональный модуль.

Ежегодно, до начала учебного года, в рабочие программы вносятся изменения и дополнения с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, а также в случае изменения учебного плана специальности.

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

4.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППСЗ.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

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).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований российских журналов. Обучающимся представлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (профессиональных модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Оценка достижений обучающихся

Оценка достижений обучающихся в колледже ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирязова (ИЭУП)» отражается в портфолио студентов - документе, представляющем совокупность индивидуальных и коллективных достижений студента в различных сферах деятельности согласно локальных нормативных актах Университета.

Индивидуальный учёт результатов освоения обучающимися образовательных программ как составная часть внутреннего контроля, представляет собой один из инструментов реализации требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования к результатам освоения основных профессиональных образовательных программ - программ подготовки специалистов среднего звена, реализуемых образовательным учреждением, и направлен на обеспечение качества образования, что предполагает вовлечённость в оценочную деятельность как преподавателей, так и обучающихся.

Задачами индивидуального учета результатов освоения обучающимися образовательных программ являются:

- поддержка высокой учебной мотивации обучающихся;

- получение, накапливание и представление всем заинтересованным лицам, в том числе родителям (законным представителям) обучающихся, информации об учебных достижениях обучающихся, учебной группы за любой промежуток времени;
- выявление лидеров и отстающих среди обучающихся;
- реализация индивидуального подхода в образовательном процессе;
- формирование объективной базы для поощрения обучающихся, основы для принятия управленческих решений и мер, направленных на получение положительных изменений в образовательной деятельности колледжа в целях повышения ее результативности.

Результаты индивидуального освоения обучающимися образовательных программ, реализуемых в колледже, выражаются в форме оценок, зачёта. Критерии оценок определяются фондом оценочных средств по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, а также оценочными средствами по профессиональным модулям.

В зачетной и экзаменационной ведомости промежуточной аттестации выставляются результаты освоения обучающимися учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, учебной и производственной практики по соответствующей образовательной программе. Результаты освоения профессионального модуля вносятся в оценочные ведомости освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям на промежуточной аттестации. Результаты защиты выпускной квалификационной работы во время прохождения обучающимися государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) вносятся в экзаменационной ведомости ГИА и протокол заседания ГЭК.

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

- оценка уровня освоения дисциплин ;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы

Поощрение обучающихся осуществляется на основании приказа ректора через награждение обучающегося грамотой / благодарственным письмом.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем разрабатывается, обсуждается на заседаниях выпускающих кафедр и согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Задание на ВКР рассматривается на заседании выпускающих кафедр, подписывается руководителем ВКР и утверждается заведующими выпускающих кафедр. Задания на ВКР выдаются не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. При проведении консультации руководитель ВКР разъясняет назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

Выполненные ВКР рецензируются ведущими специалистами предприятий. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Заведующий выпускающей кафедры после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите. Приказом проректора по учебной работе Университета объявляется допуск студентов к защите ВКР.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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

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