Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Утверждаю
Директор _____
ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»
С.В. Быков
«24» августа 20 15 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования-
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки – базовый
Форма подготовки - очная

Ветлужский район
2015 год

Образовательная программа государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ***«Ветлужский лесоагротехнический техникум»*** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

ОДОБРЕНА:

Методической комиссией по специальности

«Технология продукции общественного питания»

Руководитель_____Т.А.Лавренова

СОГЛАСОВАНО:

Директор МУП «Агрофирма - Ветлуга»

_____А.Л.Грибанов

«25» августа 2015г.

Директор АО «Ветлугахлеб»

_____В.М.Москаленко

«25» августа 2015г.

Авторы:
Мерлугов Ю.Н. -зам.директора по УПР ГБПОУ ВЛАТТ
Слюзина Г.В.- зав.отделением СПО ГБПОУ ВЛАТТ
Лисина Н.Н.- преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ ВЛАТТ
Арсеньева Н.В.- преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ ВЛАТТ
Смирнова М.С.- преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ ВЛАТТ

АННОТАЦИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки).

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ветлужский лесоагротехнический техникум», 606860 Нижегородская область, Ветлужский район, д. Крутцы (Крутцовский сельский совет), территория ГБОУ СПО ВЛАТТ тел./факс 8(81350)2-23-41

Нормативный срок освоения программы по специальности при очной форме обучения - 3 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника: техник-технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общие положения
1.1.Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
1.2.Требования к поступающим
1.3.Нормативный срок освоения программы
1.4.Квалификационная характеристика выпускника
2.Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
2.1.Область и объекты профессиональной деятельности
2.2.Виды профессиональной деятельности и компетенции
3.Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
3.1.Учебный план (приложение 1)
3.2.Календарный график учебного процесса (приложение 2)
3.3.Рабочие программы учебных дисциплин (приложение 3)
3.4.Рабочие программы учебных и производственных практик (приложение 4)
3.5.Программа ГИА выпускников (приложение 5)
4. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
5.Оценка качества освоения программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

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

- ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г. № 384.

– нормативно-методические документы Минобрнауки России :

- Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования (Приказ Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312);

- Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», утверждённый приказом Министерства образования РФ от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»;

- Приказ Минобразования РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

-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

- Приказ Минобразования РФ от 04.07.2013 г. № 531 « Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»

- Приказ Минобразования РФ от 16.08.2013 г. № 968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказ Минобразования РФ от 25.10.2013 г. № 1186 « Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и х дубликатов»

-Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Письмо Минобрнауки России от 29.05. 2007 г № 03-1180);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования /среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования от 20.10.2010 № 12-696);

-Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО(одобрены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.

- Письмо Министерства общего и профессионального образования РФ от 05.04.1999 № 16-52-55/ин 16-13 « О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»

-Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015г. №06-259.
- Устав Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ветлужский лесоагротехнический техникум» (приказ МОНО от 18.02.2015г.)
-Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»
-Положение о перезачете
-Положение о порядке и сроках проведения аттестации заместителей директора, руководителей структурных подразделений, старшего мастера в ГБПОУ « Ветлужский лесоагротехнический техникум»
-Положение о внутритехникумовском контроле качества образования
-Положение о движении контингента
-Положение об организации выполнения и защиты дипломной работы (проекта)
-Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ ВЛАТТ
-Положение об учебном кабинете, лаборатории, учебно-производственных мастерских
-Положение о Совете техникума
-Положение о самоуправлении обучающихся
-Положение об организации дополнительного образования обучающихся
-Положение о экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю
-Положение о порядке зачетов результатов освоения обучающимися учебных предметов ,курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ
-Положение о порядке реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе на ускоренное обучение в ГБПОУ ВЛАТТ
-Положение о сетевой форме реализации основной профессиональной образовательной программе
-Положение об организации и проведении оценки обучающимися содержания, организации и качества образовательного процесса в ГБПОУ ВЛАТТ
-Положение о руководстве самостоятельной работе обучающихся ГБПОУ ВЛАТТ
-Положение о кабинете ЛФК
-Положение об организации и проведении учебных военных сборов
-Положение о письменной экзаменационной работе
-Рекомендации об организации ГИА в ГБПОУ ВЛАТТ
-Рекомендации к проведению учебной и производственной практик студентов, осваивающих ОПОП СПО в ГБПОУ ВЛАТТ
2. Нормативный срок освоения ППССЗ Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме получения образования:
_ на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев; на базе основного общего образования –3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ППССЗ

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. Объекты профессиональной деятельности выпускников: 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 ВПД

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ВПД

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ВПД

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ВПД

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ВПД

6. Организация работы структурного подразделения ВПД

7. Выполнение работ по профессии « Повар»

2.3. Требования к результатам освоения ОП.

Техник-технолог в результате освоения ППССЗ должен овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. Код. Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций ВПД:

ВПД1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ВПД 4. 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.

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7 Выполнение работ по профессии «Повар».
Общие компетенции: Код. Наименование общих компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания образовательной программы ППССЗ базовой подготовки (приложение 1)
Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;
На базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.
3.2.Календарный график учебного процесса (приложение 2)
3.3.Рабочие программы учебных дисциплин (приложение 3)
3.4.Рабочие программы учебных и производственных практик (приложение 4)
3.5.Программа государственной итоговой аттестации выпускников (приложение 5)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ГБПОУ «ВЕТЛУЖСКИЙ ЛЕСОАГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Учебный корпус №1 д.Крутцы (Крутцовский сельский совет) тер. ГБОУ СПО ВЛАТТ
- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1966
- Дата последнего капитального ремонта 2006

- Общая площадь 2111.2м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 350 человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 230 человек

Учебный корпус №2 по ул. М.Горького д.80 тер.

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1953
- Дата последнего капитального ремонта 2008
- Общая площадь 3082,7м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 685 человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 388 человек

Учебно-производственные мастерские по ул. М.Горького д.80 тер.гаража

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1960
- Дата последнего капитального ремонта 2013
- Общая площадь 1271,8м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 76человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 38 человек

Лаборатория ЛММ по ул. М.Горького д.80

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1972
- Дата последнего капитального ремонта 1995
- Общая площадь 359,4 м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 70 человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 28человек

Кузнечно-сварочная мастерская по ул.М.Горького д.80

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1990
- Дата последнего капитального ремонта 2014
- Общая площадь 113,2 м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 36человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 16человек

Здание гаража по ул.М.Горького д.80

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1976
- Дата последнего капитального ремонта 1997
- Общая площадь 435,1м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 18человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 8человек

Библиотека по ул.М.Горького д.80

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1928
- Дата последнего капитального ремонта 1988
- Общая площадь 474,3м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 58человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 36человек

Цех изготовления окон ПВХ по ул.М.Горького д.80

- Тип здания (подчеркнуть): *типовое*, приспособленное, типовое+приспособленное.
- Год ввода в эксплуатацию 1975
- Дата последнего капитального ремонта 2013
- Общая площадь 107м^2
- Проектная мощность (предельная численность) 20человек
- Фактическая мощность (количество обучающихся) 6человек

Характеристика площадей, используемых в образовательном процессе

№ п/п	Наименование объекта	Количество объектов	Площадь	Количество мест
1.	Учебные корпуса	2	5193,9кв.м.	935
2.	Производственные корпуса	0	-	-
3.	Учебные кабинеты	32	6253,2кв.м	950
4.	Лаборатории	7	1014,6кв.м.	156
5.	Библиотека	1	79,7 кв.м.	58
6.	Книгохранилище	1	59,4 кв.м.	-
7.	Читальный зал	1	62 кв.м.	18
8.	Учебные мастерские	1	1271,8кв.м.	76
9.	Склады учебных материалов	2	112,5кв.м.	-
10.	Спортивный зал	1	472кв.м.	50
11.	Лыжная база (хранение лыж)	1	36кв.м.	-
12.	Актовый зал	1	472кв.м.	250
13.	Ремонтно-техническая служба	0	-	-
14.	Термический участок	0	-	-
15.	Инструментальная кладовая	0	-	-
16.	Хозяйственная и производственная кладовые	1	81,8 кв.м.	-
17.	Склад пиломатериалов	0	-	-
18.	Медицинский кабинет	1	38,4 кв. м.	1
19.	Бойлерные	0	-	-
20.	Кухня и подсобные помещения	1	186,8 кв.м.	-
21.	Столовая	1	351,8 кв. м.	100
22.	Административные кабинеты (директор, заместители, методист, учительская, бухгалтерия, касса, круглосуточная вахта)	14	256,5 кв.м.	20
23.	Ресурсные центры	1	16,2 кв.м.	2
24.	Прочие помещения (перечислить)	0	-	-
	Комната отдыха, самоподготовки	0	-	-
	Учебные гаражи	2	1985,7 кв.м.	-
	Тир	0	-	-
	Земли учебно-производственного назначения (учебный полигон), га	1	33522 кв.м.	

Учебно-производственная база производственной практики

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п		Количество ученических мест	% обеспеченности учебным оборудованием в соответствии с ФГОС	% обеспеченности технической документацией	% обеспеченности справочной литературой
	Учебные мастерские (цеха, полигоны, залы, салоны, столовая, магазин и др.)				
1.	Лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	15	95	80	80
2.	Учебный кулинарный и кондитерский цех	15	95	95	100
3.	Учебный кулинарный и кондитерский цех (столовая)	10	100	85	80

Компьютерное обеспечение

Наименование показателя	Всего	В том числе используемых в учебных целях	
		Всего	Из них доступных для использования студентами в свободное от основных занятий время
Количество персональных компьютеров	94	83	36
из них: с процессорами Pentium-4 и выше	85	83	24
находящихся в составе локальных вычислительных сетей	44	26	24
имеющих доступ к Интернету	44	29	24
поступивших в отчетном году	2	1	1

Наличие в организации оборудования:
Проекторов – 20 штук.
Интерактивных досок – 2 штуки.
Принтеров – 26 штук.
Сканеров – 5 штук.

Количество автоматизированных рабочих мест, подключенных к информационной системе управления организацией – 0 ед.

Виды оборудования, технических средств обучения, стендов, установленных в кабинетах, лабораториях, учебно-производственных мастерских	Количество учебных мест	2016	
		Наличие на 01.01 всего	Требует замены
Учебный Кулинарный цех	14	31	
Плита электрическая 4-х конфорочная «Мечта» ЭБТШ-5-4-5,8-220		2	
Плита электрическая 2-х конфорочная «Мечта 8»		2	
Плита электрическая 4-х конфорочная «Термаль» ЭП-4ЖШ		1	
Печь микроволновая СВЧ «Скарлет»		2	
Шкаф холодильный бытовой «Свияга 2»		1	
Бойлер 30л.		1	
Приточно-вытяжная вентиляция		1	
Раковина для мытья рук		1	
Ванна для мытья посуды		3	
Мясорубка электрическая «Помощница»		1	
Мясорубка электрическая “Delongi”		1	
Весы настольные		3	
Весы электронные CAS-SW-05		1	
Шкаф для посуды и муляжей кулинарных блюд		1	
Столы рабочие		7	
Миксер		1	
Фритюрница		1	
Овощерезка		1	

Виды оборудования, технических средств обучения установленных в кабинетах, лабораториях, учебно-производственных мастерских	Количество учебных мест	2015	
		Наличие на 01.01 всего	Требует замены
		7	8
Кабинеты по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, лаборатории			
Лаборатория метрологии стандартизации	25	11	
Компьютер с лицензионным программным обеспечением.		1	
Мультимедийный проектор с экраном.		1	
Штангенинструмент Штангенциркуль, штангензубомерШтангенглубиномерШтангенрейсмус		4	

Электронный штангенциркуль		1	
Микрометрический инструмент (гладкий микрометр, рычажный микрометр, микрометрический нутромер, микрометрический глубиномер).		1	
Измерительные приборы с механической передачей (индикаторы часового типа, индикаторный нутромер, индикаторная скоба, индикаторный плоскомер).		1	
Инструмент для измерения углов (угольники, угломеры, калибры для контроля конусов).		1	
Инструмент для контроля резьб (резьбовой микрометр, измерение среднего диаметра резьбы методом трёх проволочек, резьбовые калибры.		1	
Кабинет информатики	**25**	**20**	
Компьютеры		12	
Принтер М 401 фирма МВ		1	
Сканер		1	
Проектор		1	
Сетевое оборудование d-Link		Комплект	
Телевизор		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийный проектор		1	
Экран		1	
Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности	13	22	
Компьютеры		12	
Ноутбук		1	
Сетевое оборудование d-Link			
Видеомагнитофон		1	
Видеоплеер		1	
Магнитофон		1	
Видеокамера		1	
Измерительные приборы		1	
Мультимедийный проектор Panasonic		1	
Принтер М 401Б фирма МВ		1	
Сканер		1	
Экран		1	
Кабинет физики	25	**232**	
Аудиторная доска с набором приспособлений для крепления таблиц		1	
Экспозиционный экран		1	
Видеоплеер		1	
Телевизор с универсальной подставкой (с диагональю не менее 72см)		1	
Персональный компьютер Pentium4, со звуковой картой,		1	

программами Word, Excel			
Мультимедийный проектор		1	
Кинопроектор		1	
Графопроектор		1	
Диапроектор		1	
DVDплеер		1	
Щит для энергосбережения либор. Столов напряжением 36-42 В		1	
Источники постоянного и переменного тока (4 В, 2 А)		1	
Батарейные источники питания		1	
Весы учебные с гирями		15	
Секундомеры		1	
Термометры		15	
Штативы		15	
Цилиндры измерительные (мензурки)		15	
Тематические комплекты и наборы по темам для теоретических занятий		56	
Тематические наборы и отдельные приборы для практических занятий		49	
Комплекты дополнительного, демонстрационного оборудования		46	
Компьютер		1	
Реостат		4	
Выпрямитель		1	
Ноутбук		1	
Кабинет химии, биологии и экологических основ природопользования. Лаборатория микробиология и санитария и гигиена	25	**51**	
Телевизор		2	
Видеомагнитофон		1	
Интерактивная доска		1	
Мультимедийная установка		1	
Вытяжной шкаф		1	
Набор посуды и оборудования для проведения лабораторных работ		1	
Ноутбук		1	
Микроскопы		14	
Аппарат для дистилляции воды		1	
Электронные плакаты		5	
Учебно-наглядные пособия (коллекции, гербарии)		21	
Набор оборудования и химикатов для проведения лабораторных работ по курсу		1	
Сушильный шкаф		1	
Кабинет математики	25	29	
Ноутбук		1	
Доска магнитная		1	
Мультимедийная установка		1	
Акустическая система		1	
Экран		1	

Телевизор		1	
Микрокалькуляторы		3	
Набор моделей геометрических тел		10	
Набор макетов для решения стереометрических задач		7	
Набор мерительных инструментов		3	
Кабинет русского языка и литературы	25	5	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Проекционный экран		1	
Специальные стенды		2	
Кабинет истории и обществознания	25	3	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Проекционный экран		1	
Кабинет документационного обеспечения управления. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.	25	16	
Компьютеры		13	
Телевизор		1	
Видеомагнитофон		1	
Магнитофон		1	
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	25	30	
Телевизор		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Видеомагнитофон		1	
Магнитофон		1	
Манекен «Максим»		1	
Дозиметрический прибор ДП-5В		2	
Макет автомата		2	
Винтовки пневматические		5	
Пистолет пневматический		2	
Бинокль		1	
Компасы		3	
Противогаз ГП-7		4	
Костюм ОЗК		5	
Кабинет иностранного языка(английский)	25	5	
Телевизор		1	
Плеер		1	
Музыкальный центр		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийный проектор		1	
Кабинет иностранного языка (немецкий)	10	4	
Специальные стенды		4	
Кабинет социально-экономических дисциплин	25	13	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Телевизор		1	

Графопроектор		1	1
Микрокалькуляторы		9	
Кабинет технологии продукции общественного питания	25	10	
Набор оборудования для выполнения лабораторных работ		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Специальные стенды		3	
Телевизор		1	
DVD		1	
Микрокалькуляторы		2	
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	25	10	
Соковыжималка		1	
Овощерезка		1	
Пароварка		1	
Водонагреватель		1	
Кофеварка		1	
Привод универсальный		1	
Макет системы передачи движения		1	
Макет «Аппараты включения»		3	
Кабинет лечебной физкультуры	6	23	
Телевизор		1	
Видеомагнитофон		1	
Магнитофон		1	
Зеркала		9	
Мячи для фитнеса		10	
Видеотека		1	

Виды оборудования, технических средств обучения установленных в кабинетах, лабораториях, учебно-производственных мастерских	Количество учебных мест	2015	
		Наличие на 01.01 всего	Требует замены
		7	8
Кабинеты по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, лаборатории			
Метрология, стандартизация и сертификация	25	11	
Компьютер с лицензионным программным обеспечением.		1	
Мультимедийный проектор с экраном.		1	
Штангенинструмент Штангенциркуль, штангензубомерШтангенглубиномерШтангенрейсмус		4	
Электронный штангенциркуль		1	
Микрометрический инструмент (гладкий микрометр, рычажный микрометр, микрометрический нутромер, микрометрический глубиномер).		1	
Измерительные приборы с механической передачей		1	

(индикаторы часового типа, индикаторный нутромер, индикаторная скоба, индикаторный плоскомер).			
Инструмент для измерения углов (угольники, угломеры, калибры для контроля конусов).		1	
Инструмент для контроля резьб (резьбовой микрометр, измерение среднего диаметра резьбы методом трёх проволочек, резьбовые калибры.		1	
Кабинет информатики	**25**	**20**	
Компьютеры		12	
Принтер М 401 фирма МВ		1	
Сканер		1	
Проектор		1	
Сетевое оборудование d-Link		Комплект	
Телевизор		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийный проектор		1	
Экран		1	
Кабинеты по общеобразовательным предметам			
Кабинет информатики	13	22	
Компьютеры		12	
Ноутбук		1	
Сетевое оборудование d-Link			
Видеомагнитофон		1	
Видеоплеер		1	
Магнитофон		1	
Видеокамера		1	
Измерительные приборы		1	
Мультимедийный проектор Panasonic		1	
Принтер М 401Б фирма МВ		1	
Сканер		1	
Экран		1	
Кабинет физики	25	**232**	
Аудиторная доска с набором приспособлений для крепления таблиц		1	
Экспозиционный экран		1	
Видеоплеер		1	
Телевизор с универсальной подставкой (с диагональю не менее 72см)		1	
Персональный компьютер Pentium4, со звуковой картой, программами Word, Excel		1	
Мультимедийный проектор		1	
Кинопроектор		1	
Графопроектор		1	
Диапроектор		1	
DVDплеер		1	
Щит для энергосбережения		1	

либор. Столов напряжением 36-42 В			
Источники постоянного и переменного тока (4 В, 2 А)		1	
Батарейные источники питания		1	
Весы учебные с гирями		15	
Секундомеры		1	
Термометры		15	
Штативы		15	
Цилиндры измерительные (мензурки)		15	
Тематические комплекты и наборы по темам для теоретических занятий		56	
Тематические наборы и отдельные приборы для практических занятий		49	
Комплекты дополнительного, демонстрационного оборудования		46	
Компьютер		1	
Реостат		4	
Выпрямитель		1	
Ноутбук		1	
Кабинет химии	25	**51**	
Телевизор		2	
Видеомагнитофон		1	
Интерактивная доска		1	
Мультимедийная установка		1	
Вытяжной шкаф		1	
Набор посуды и оборудования для проведения лабораторных работ		1	
Ноутбук		1	
Микроскопы		14	
Аппарат для дистилляции воды		1	
Электронные плакаты		5	
Учебно-наглядные пособия (коллекции, гербарии)		21	
Набор оборудования и химикатов для проведения лабораторных работ по курсу		1	
Сушильный шкаф		1	
Кабинет математики	25	29	
Ноутбук		1	
Доска магнитная		1	
Мультимедийная установка		1	
Акустическая система		1	
Экран		1	
Телевизор		1	
Микрокалькуляторы		3	
Набор моделей геометрических тел		10	
Набор макетов для решения стереометрических задач		7	
Набор мерительных инструментов		3	
Кабинет русского языка и литературы	25	5	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	

Проекционный экран		1	
Специальные стенды		2	
Кабинет истории и обществознания	25	3	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Проекционный экран		1	
Кабинет безопасности жизнедеятельности	25	30	
Телевизор		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Видеомагнитофон		1	
Магнитофон		1	
Манекен «Максим»		1	
Дозиметрический прибор ДП-5В		2	
Макет автомата		2	
Винтовки пневматические		5	
Пистолет пневматический		2	
Бинокль		1	
Компасы		3	
Противогаз ГП-7		4	
Костюм ОЗК		5	
Кабинет иностранного языка(английский)	25	5	
Телевизор		1	
Плеер		1	
Музыкальный центр		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийный проектор		1	
Кабинет иностранного языка (немецкий)	10	4	
Специальные стенды		4	
Кабинет менеджмента и социально-экономических дисциплин	25	13	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Телевизор		1	
Графопроектор		1	1
Микрокалькуляторы		9	
Кабинет технологии продукции общественного питания	25	10	
Набор оборудования для выполнения лабораторных работ		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийная установка		1	
Специальные стенды		3	
Телевизор		1	
DVD		1	
Микрокалькуляторы		2	
Кабинет оборудования предприятий общественного питания	25	10	
Соковыжималка		1	
Овощерезка		1	
Пароварка		1	
Водонагреватель		1	
Кофеварка		1	

Привод универсальный		1	
Макет системы передачи движения		1	
Макет «Аппараты включения»		3	
Кабинет лечебной физкультуры	6	23	
Телевизор		1	
Видеомагнитофон		1	
Магнитофон		1	
Зеркала		9	
Мячи для фитнеса		10	
Видеотека		1	

5.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающихся и ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки обучающихся Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования, требованиям к результатам освоения образовательной программы СПО;
- полноты и прочности усвоения обучающимися учебного материала;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- сформированности умений работать самостоятельно.

Преподаватель обеспечивает разработку дидактических материалови оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля знаний. Виды, формы и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся устанавливаются программой учебной дисциплины, междисциплинарного курса (раздела), практики, календарно-тематическим планом, календарным графиком учебного процесса. Процедурами текущего контроля являются входной контроль знаний обучающихся, неделя контроля текущей успеваемости, лабораторные работы и практические занятия, курсовое проектирование.

Освоение образовательной программы, в том числе ее отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса (раздела), профессионального модуля, прохождение практик сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в формах, определенных учебным планом, и в порядке, установленном техникумом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Периодичность промежуточной аттестации определяется учебным планом и графиком учебного процесса.

Формами промежуточной аттестации в техникуме являются:

- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.д., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практик и так далее.

Оценка качества освоения образовательной программы СПО осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум», выдается документ установленного образца.