

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор МУП «Агрофирма - Ветлуга»



А.Л.Грибанов
2018г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ВЛАТТ



С.В. Быков

« 24 » августа 2018 г.

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

Уровень подготовки – базовый
Форма подготовки - очная

Ветлужский район
2018 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, технологического-экономического цикла

Руководитель  Т.А.Лавренова

Рецензент: Герасимова Наталья Васильевна- мастер колбасного цеха МУП «Агрофирма-Ветлуга»

 /Герасимова Н.В./

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

Каськова В.С.- 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 Минобрнауки 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 Минобрнауки 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 Минобрнауки РФ от 04.07.2013 г. № 531 « Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»

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

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

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

- ПриказМинобрнауки РФ от 31.12.2015г.№1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012г. №413»

- Приказ Минобрнауки РФ от 26.07.2017г.№613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17 мая 2012г. №413»;

- 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 ООП СПО в ГБПОУ ВЛАТТ

1.2. 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». ВПД

2.3. Требования к результатам освоения ОП.

Техник-технолог в результате освоения ППССЗ должны 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 1. 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.

ПК 4.4. 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.Кругцы (Кругцовский 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 2111,2м²

- 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 3082,7м²

- 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 1271,8м²

- Проектная мощность (предельная численность) 76 человек

- 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 м²

- Проектная мощность (предельная численность) 70 человек

- Фактическая мощность (количество обучающихся) 28 человек

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 м²

- Проектная мощность (предельная численность) 36 человек

- Фактическая мощность (количество обучающихся) 16 человек

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 435,1м²
- 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 474,3м²
- 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 107м²
- 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.	Актальный 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 учебной 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
1.	Учебный кулинарный и кондитерский цех	15	95	95	100
2.	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	2018	
		Наличие на 01.01 всего	Требуется 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 СА3-SW-05		1	
Шкаф для посуды и муляжей кулинарных блюд		1	
Стол рабочий		7	
Миксер		1	
Фритюрница		1	
Овощерезка		1	

Виды оборудования, технических средств обучения установленных в кабинетах, лабораториях, учебно-производственных мастерских	Количество учебных мест	2018	
		Наличие на 01.01 всего	Требуется замены
		7	8
Кабинеты по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, лаборатории			
Лаборатория метрологии и стандартизации	25	11	
Компьютер с лицензионным программным обеспечением.		1	
Мультимедийный проектор с		1	

экраном.			
Штангенинструмент Штангенциркуль, штангензубомерШтангенглубино мерШтангенрейсмус		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 проволок, резьбовые калибры.		1	
Кабинет информатики	25	20	
Компьютеры		12	
Принтер М 401 фирма MB		1	
Сканер		1	
Проектор		1	
Сетевое оборудование d-Link		Комплект	
Телевизор		1	
Ноутбук		1	
Мультимедийный проектор		1	
Экран		1	
Кабинет 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 MB		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 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 микробиологии, санитарии и гигиены. Лаборатория 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 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 междисциплинарных	25	10	

курсов			
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	
Спортивный зал	25	1	
Место для стрельбы	5	1	
Библиотека. Читальный зал с выходом в сеть Интернет	30	1	
Актовый зал	320	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 материалов и 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.

6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНОСИМЫХ В ПРОГРАММУ ППСЗ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Согласовано:
Директор МУП «Агрофирма-Ветлуга»

_____ А.Л. Грибанов

«___» _____ 2018 г.

Утверждаю:
Директор ГБПОУ «Ветлужский
лесоагротехнический
техникум»

_____ С.В.Быков

«___» _____ 2018 г.

Основание:

Дата внесения изменений:

7.ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1 Учебный план

Приложения 2 Календарный учебный график

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Приложение 4 Рабочие программы практик

Приложение 5 Программа ГИА