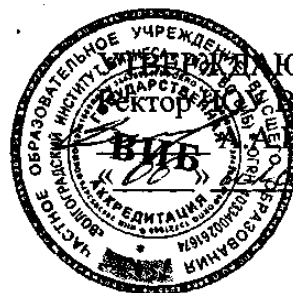


**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНСТИТУТ БИЗНЕСА»**



Директор
И.О. ВИБ
И.А. Заценко
2016 г.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
Очная, заочная

Волгоград, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
	Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология	
1.1.	продукции общественного питания среднего профессионального образования, реализуемая ЧОУ ВО Волгоградским институтом бизнеса.	4
1.2.	Нормативные документы для разработки АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.	6
1.3.	Общая характеристика адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания	7
1.3.1.	Цель (миссия) АППССЗ	7
1.3.2.	Срок освоения АППССЗ	7
1.3.3.	Трудоемкость АППССЗ	8
1.3.4.	Особенности АППССЗ	8
1.3.5.	Требования к абитуриенту	10
1.3.6.	Востребованность выпускников	11
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания	12
2.1.	Область профессиональной деятельности	12
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	12
2.3.	Виды профессиональной деятельности	12
2.4.	Задачи профессиональной деятельности	12
3.	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АППССЗ	14
3.1.	Общие компетенции	14
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	15
3.3.	Результаты освоения АППССЗ	18
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	26
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания	27
4.1.	Учебный план	28
4.2.	Календарный учебный график	29
4.3.	Рабочий учебный план	29
4.4.	Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	29

4.5.	Рабочая программа производственной практики (преддипломной)	29
5.	Фактическое ресурсное обеспечение АПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	30
5.1.	Кадровое обеспечение	30
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	31
5.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	33
5.4	Базы практики	36
6.	Характеристики среды, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	37
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения АПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	43
7.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	43
7.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	44
8.	Список разработчиков АПССЗ и экспертов	49

Приложения		
1.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
2.	Учебный план	
3.	Календарный учебный график	
4.	Рабочий учебный план	
5.	Аннотации учебных дисциплин и профессиональных модулей	
6.	Программа производственной практики (преддипломной)	
7.	Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы	
8.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников	

1. Общие положения

1.1. Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную ЧОУ ВО Волгоградским институтом бизнеса и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., а также с учетом базисного учебного плана и примерных программ учебных дисциплин по данной специальности.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

АППССЗ адаптирована для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий их обучения.

Для реализации АППССЗ при инклюзивном обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов использованы следующие термины:

– лицо с ограниченными возможностями здоровья – лицо, имеющее физические и (или) психические недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования;

– обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий;

– инвалид – лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты;

– инклюзивное образование – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей;

– адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (АППССЗ) – образовательная программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц;

– адаптационный модуль (дисциплина) – это элемент адаптированной образовательной программы высшего образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

– индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных функций организма, формирование, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности. ИПРА инвалида является обязательной для исполнения соответствующими органами государственной власти, органами местного самоуправления, а также организациями независимо от организационно-правовых форм и форм собственности;

– индивидуальный учебный план – учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося;

– специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

– безбарьерная среда – совокупность объектов социальной инфраструктуры, оборудованная таким образом, что инвалиды могут

свободно перемещаться, осуществлять доступ в любые объекты и передвижение внутри них самостоятельно или с минимальной посторонней помощью.

1.2. Нормативные документы для разработки АПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012.

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.

4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291.

5. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 N 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (зарегистрировано в Минюсте России 08.12.2015 N 40000).

6. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн;.

7. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн.

8. Положение об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья утверждено приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ № 277-о от 01.09.2015 г.

9. Устав ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса» от 12.03.2015 № 01.

1.3. Общая характеристика адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель (миссия) АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть конкурентоспособным на рынке труда.

1.3.2. Срок освоения АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативные сроки освоения адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной и заочной формах получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблицах 1 - 2.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Таблица 2

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в заочной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
основное общее образование		5 лет 5 месяцев

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов срок получения образования по индивидуальному плану может быть продлен, но не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

1.3.3. Трудоемкость АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по АППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель:

Таблица 3

Обучение по учебным циклам	81 неделя
Учебная практика	15 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	13 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	23 недели
Итого	147 недель

Срок освоения АППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель:

Таблица 4

Обучение по учебным циклам	120 недель
Учебная практика	15 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	13 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	34 недели
Итого	199 недель

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

1.3.4. Особенности АППССЗ

Практико-ориентированное обучение направлено на воспитание востребованного, на рынке труда квалифицированного специалиста полностью подготовленного к полноценной продуктивной работе на отведенном ему месте в производственной системе.

Подготовка специалистов техников-технологов ведется на сочетании изучения общих профессиональных дисциплин с профессиональной подготовкой.

В процессе освоения АППССЗ обучающиеся изучают такие профессиональные модули как:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством:

- повышения мотивации обучающихся к профессиональному обучению (встреча с практическими работниками, экскурсии на производства, декады по специальности, конкурсы, выставки);
- овладения основами профессиональной деятельности (практические занятия, лабораторные работы, научно-практические конференции)
- совершенствования профессиональной деятельности обучающихся интегрированные уроки, решение производственных ситуаций);
- овладения способностью к дальнейшему саморазвитию, полноценному решению конкретных производственных задач (учебная, производственная, преддипломная практики).

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики завершают изучение междисциплинарного курса по профессиональному модулю при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей АППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по осваиваемой специальности и завершается квалификационным экзаменом для оценки освоенных профессиональных и общих компетенций. По итогам изучения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающимся присваивается разряд (3-4) по профессии Повар.

Практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

При прохождении практики обучающиеся соблюдают правила по охране труда и технике безопасности, правила производственной санитарии и гигиены, установленные СанПиНом, обеспечивают себя индивидуальными средствами защиты: санитарной одеждой, специальной обувью и другими средствами.

Преддипломная практика проводится после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Базы практики для обучающихся отвечают следующим основным требованиям:

- соответствуют специальности и виду практики;

- имеют необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой;

- располагают квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Работа руководителей практики от учебного заведения и предприятия направлена на освоение обучающимися материала, предусмотренного программой практики. Руководитель практики от кафедры регулярно посещает базы практики.

В период прохождения практики, обучающиеся самостоятельно ведут дневник и формируют отчет, который содержит сведения о конкретно выполненной работе и краткое описание деятельности организации, являющейся базой практики.

В конце практики организовывается и проводится защита дневников и отчетов на выпускающей кафедре с оформлением зачетных ведомостей. Обобщенные результаты практики представляются в отдел по практическому обучению.

Ожидаемые результаты практико-ориентированного обучения:

- освоение в полном объеме общими и профессиональными компетенциями;
- сознательный подход обучающихся к профессиональной деятельности;
- повышение востребованности выпускников на рынке труда;
- получение конкурентоспособного, профессионально мобильного специалиста.

1.3.5. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании или
- о среднем профессиональном образовании или
- о высшем профессиональном образовании.

Прием абитуриентов для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется без вступительных экзаменов.

При поступлении требуется прохождение абитуриентами обязательного предварительного медицинского осмотра (обследование) и представление оригинала или копии медицинской справки в соответствии с внешними нормативными документами.

Инвалиды и (или) лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие результатов ЕГЭ, представляют при подаче заявления следующие документы, подтверждающих наличие у них инвалидности или ограниченных возможностей здоровья:

- заключение федерального учреждения медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии;

- документ (справка), выданный образовательным учреждением, органом, осуществляющим управление в сфере образования, подтверждающий, что поступающий проходил государственную (итоговую) аттестацию как обучающийся с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет индивидуальную программу реабилитации или реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии/специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида или поступающего с ограниченными возможностями здоровья на основании рекомендаций данных по результатам медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Также возможен перевод обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на адаптированную образовательную программу в процессе обучения.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы на предприятиях общественного питания г. Волгограда:

ЗАО ТД «Перекресток» (Парк-Хаус)
ЗАО ТД «Перекресток» (Европа-Сити Молл)
ООО «О'Кей»
ТРКЦ «Пирамида»
ТРКЦ «Ворошиловский»
ТРКЦ «Диамант»
ЗАО «Перекресток» ресторан «Марио»
ООО «Квадро».

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлены к освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования по следующим направлениям:

260100 Продукты питания из растительного сырья
260200 Продукты питания животного происхождения.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область 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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.4. Задачи профессиональной деятельности.

В области организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

В области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции:

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- готовить сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;

В области организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В области организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- контролировать качество и безопасность готовой продукции;
- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

В области организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов:

- контролировать качество и безопасность готовой продукции.

В области организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);

- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);

- принимать управленческие решения.

В области выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

- подбирать технологическое оборудование и инвентарь и безопасно его эксплуатировать при обработке, подготовке всех видов сырья и продуктов для приготовления полуфабрикатов и готовых изделий.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения АППССЗ

Результаты освоения АППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1 Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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 сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.¹

ПК1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

¹ На основании приложения к ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональном модуле 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих применить компетенции ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Результаты освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих» (Повар)

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675 Повар.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, теста.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3.3. Результаты освоение АППССЗ

Результаты освоения адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Основные результаты освоения АППССЗ приведены в таблице 5.

Таблица 5

Коды компетенций по ФГОС	Компетенции	Результаты освоения компетенций
Общие компетенции		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать сущность и социальную значимость будущей профессии. Уметь проявлять к своей профессии устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную	Знать методы и способы выполнения

	деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	профессиональных задач. Уметь 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	Знать основные правила поведения в стандартных и нестандартных ситуациях. Уметь 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	Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Уметь выполнять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знать современные средства коммуникации и возможности передачи информации. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать основные правила поведения в общественных местах и на рабочем месте. Уметь строить продуктивные отношения с коллегами в коллективе и в команде, руководством и потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знать основные принципы организации коллективной работы. Уметь брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать круг задач профессионального и личностного развития. Уметь самостоятельно ставить и достигать цели профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Знать основные тенденции развития технологий в профессиональной деятельности. Уметь адаптироваться к новым внедряемым технологиям в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Знать ассортимент полуфабрикатов из мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления

		<p>сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд.</p>
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Знать ассортимент полуфабрикатов из рыбы; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд</p>
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<p>Знать ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд</p>

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд	<p>Знать ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы)	<p>Знать ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд; технологию приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; методы сервировки, способы и температуру подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Знать ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок к ним; температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов; технологию приготовления соусов; методы сервировки, способы и температуру подачи соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; требования к</p>

		<p>безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Знать ассортимент сложных супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; технологию приготовления сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Знать ассортимент сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; технологию приготовления горячих соусов; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Знать ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных типов</p>

		<p>сыров; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знать ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбор полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из мяса, рыбы и птицы; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса, рыбы и птицы; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Знать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организацию технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>

		выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Знать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организацию технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>
4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Знать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; организацию технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий; определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Знать ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных

		<p>отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Знать ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов</p>
5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Знать ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов</p>

		<p>приготовления горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования горячих десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>
Организация работы структурного подразделения		
6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Знать методики расчета экономических показателей</p> <p>Уметь рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p>
6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Знать основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>Уметь организовывать работу коллектива исполнителей;</p>
6.3	Организовывать работу трудового коллектива	<p>Знать принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> <p>Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях</p>
6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> <p>Уметь эффективно оценивать деятельность работ исполнителями;</p>
6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Знать формы документов, порядок их заполнения</p> <p>Уметь оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>

3.4. Матрица соответствия компетенции учебным дисциплинам

Матрица соответствия общих и профессиональных компетенций и составных частей АППССЗ приведена в Приложении 1.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание и организация образовательного процесса при реализации адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования регламентируется:

- учебным планом, который предусматривает возможность включения в вариативную часть специализированных адаптационных дисциплин (модулей) по выбору. Введение специализированных адаптационных дисциплин (модулей) в основные образовательные программы предназначено для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации на этапе получения образования. Специализированные адаптационные дисциплины не являются обязательными, их выбор осуществляется обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в зависимости от их индивидуальных потребностей и фиксируется в индивидуальном учебном плане. Обучающийся может выбрать любое количество адаптационных дисциплин. При этом заведующий отделением оказывает квалифицированное содействие адекватному выбору адаптационных дисциплин обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами с учетом оценки особенностей их психофизического развития и индивидуальных образовательных потребностей.

Институт самостоятельно определяет набор данных специфических дисциплин исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;

- программами учебных и производственных практик. При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или абилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера труда и выполняемых трудовых функций.

При прохождении практики обеспечивается соблюдение следующих требований:

- допускается присутствие помощника (сопровождающего), сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков, оказывающих обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование необходимыми техническими средствами при прохождении практики с учетом их индивидуальных особенностей;

- вся сопровождающая практику документация (рабочая программа, дневник, задание и др.) доводится до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает выполнение следующих требований при организации учебной и производственной практик:

а) для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации (например, с использованием программ-синтезаторов речи), а так же использование звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Документация по организации практики представляется в следующих формах: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

б) для лиц с нарушением слуха сопровождающая документация предоставляется в печатной форме или в форме электронного документа.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата сопровождающая документация предоставляется в следующих формах: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;

- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению АППССЗ.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 2.

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложение 3.

4.3. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план приведен в Приложении 4.

4.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Для обеспечения учебного процесса разработаны подробные рабочие программы по всем дисциплинам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органической увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по АППССЗ.

Аннотации дисциплин в соответствии с учебным планом подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены в Приложении 5.

4.5. Программа производственной практики (преддипломной)

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения производственной (преддипломной) практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Цель производственной (преддипломной) практики – закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений навыков и опыта работы по изучаемой специальности на конкретном рабочем месте, подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Программа производственной (преддипломной) практики приведена в Приложении 6.

5. Фактическое ресурсное обеспечение АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса»

Ресурсное обеспечение АППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется на основе обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования на кафедре технологии торговли и общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), высшую, первую квалификационную категорию и постоянно занимающимися научно-методической деятельностью.

Основу преподавательского состава составляют штатные преподаватели.

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

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Педагогические кадры, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, прошли повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, ознакомлены с психолого-физическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся.

С целью комплексного сопровождения образовательного процесса инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья к работе в Институте привлекаются при необходимости тьюторы (организуют персональное сопровождение в образовательном пространстве); социальные работники (осуществляют контроль за соблюдением прав обучающихся, выявляют потребности студента-инвалида и (или) лица с ограниченными

возможностями здоровья и его семьи в сфере социальной поддержки); специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья (помогают использовать эти средства педагогам и обучаемым).

При необходимости в штате Института предусматриваются должности сурдопедагога и сурдопереводчика для обеспечения образовательного процесса студентов с нарушениями слуха; тифлопедагога для обеспечения образовательного процесса студентов с нарушениями зрения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям), видам практик. Содержание каждой из учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ЧОУ ВО ВИБ на диске U4eB@ на "kserver" L.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся методически обеспечена учебно-методическими материалами, входящими в состав учебно-методических комплексов, с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

При реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии. При обучении с применением дистанционных образовательных технологий образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией, располагаемой в системе дистанционного обучения Moodle.

Каждый обучающийся имеет доступ к электронно-библиотечной системе IPRbooks (договор № 733/14 от 17.03.2014г. – договор с ООО «Ай Пи Эр Медиа»).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Доступ к ЭБС IPRbooks возможен для обучающихся также в зале учебно-научной библиотеки ЧОУ ВО ВИБ, в каждой компьютерной аудитории вуза.

В электронно-библиотечной системе (ЭБС) IPRbooks размещены учебники и учебные пособия, монографии, производственно-практические, справочные издания, периодические издания.

В настоящее время в ЭБС IPRbooks представлено более 300 издательств, более чем 100 тыс. публикаций. Содержание сайта и контента библиотеки полностью соответствует требованиям ч. 4 Гражданского кодекса РФ и законодательству об авторском праве.

В ЭБС включены издания за последние 10 лет (по гуманитарным, социальным, экономическим наукам за последние 5 лет). Контент ЭБС IPRbooks ежемесячно обновляется новыми электронными учебными и

периодическими изданиями. Обучающиеся ЧОУ ВО ВИБ имеют доступ к учебникам и учебным пособиям (более чем 17 тыс. изданий), научным изданиям (более бтыс.), журналам (более 500, из которых более 300 - журналы ВАК).

Работа ЭБС IPRbooks организована на основе адаптивных технологий для внедрения инклюзивного образования, что обеспечивает обучающимся вуза с нарушениями зрения использовать в учебном процессе учебную литературу в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Адаптивные технологии ЭБС IPRbooks включают:

1. **Версию сайта для слабовидящих**, отвечающую требованиям существующих ГОСТов.
2. **Эксклюзивный адаптивный ридер (увеличение масштаба текста до 300% — подходит для III группы инвалидности по зрению)** для чтения изданий лицами с ограниченными возможностями зрения (тексты размещены в векторном формате, а не картинкой, что позволяет увеличивать текст без потери качества изображения).
3. **Специальное мобильное приложения WV-reader** для лиц с проблемами зрения и полностью незрячих. Это программное обеспечение предоставляет широкие возможности пользователям. Его отличительными особенностями являются:
 - адаптированный интерфейс в соответствии с ГОСТом;
 - запуск и работа при помощи задания команд, что дает возможность использования приложения даже людям с полной потерей зрения;
 - голосовой поиск изданий;
 - голосовые ответы на запросы;
 - встроенный синтезатор речи, позволяющий слушать найденное издание.
4. **Предоставление доступа к обширной коллекции аудиозданий — около 2100 аудиокниг** издательств «ИДДК», «Альпина Паблишер», «Ардис», «Ай Пи Эр Медиа»: учебные издания, энциклопедии по разным наукам, словари, справочники, издания для изучения иностранных языков, литература по менеджменту, управлению персоналом, маркетингу, бизнесу, психологии, классическая, художественная литература, и т.д.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они должны быть обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т. д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,

- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,

- в форме электронного документа,

- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Обучающимся вуза обеспечен доступ к электронной базе «Консультант Плюс».

Фонд учебно-научной библиотеки ЧОУ ВО ВИБ содержит основную и дополнительную учебную, учебно-методическую, научную литературу, справочно-библиографические и периодические издания (в том числе и на электронных носителях) по всем дисциплинам реализуемой АППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Нормативы обеспеченности по всем циклам дисциплин соответствуют требованиям ФГОС.

Общий фонд библиотеки ЧОУ ВО ВИБ составляет 51497 экземпляров, в том числе фонд учебной и учебно-методической литературы – 43880 экземпляров, фонд периодических изданий – 1835 изданий, художественной литературы – 5492 издания, научной литературы – 290 экземпляров.

Каждому обучающемуся по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в библиотеке вуза обеспечен доступ к следующим периодическим изданиям:

Вопросы философии

Главбух

Кондитерское и хлебопекарное производство

Общепит: бизнес и искусство

Пищевая промышленность

Управление персоналом

Научный журнал «Бизнес. Образование. Право. Вестник Волгоградского института бизнеса»

В вузе имеется редакционно-издательский сектор, осуществляющий выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы, подготовленной для обеспечения учебного процесса профессорско-преподавательским составом ЧОУ ВО ВИБ, а также издания материалов научно-практических конференций, ежегодно проводимых в вузе.

5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебный процесс осуществляется в 2-х учебных корпусах, с общей с учебно-лабораторной площадью 11976 кв. м.

Учебный процесс организован в две смены. В составе используемых помещений имеются: 9 аудиторий для поточных лекций, 50 аудиторий для организации практических занятий, 15 компьютерных аудиторий, 13 специализированных аудиторий (лабораторий), учебно-научная библиотека, актовый и концертный залы, спортивный, тренажерный зал и фитнес-центр, административные и служебные помещения.

Институт располагает современной социальной инфраструктурой. Иногородние студенты обеспечены общежитием, общей площадью 5 764 кв. м.

Питание студентов организовано в столовых, общей площадью 198 кв.м. Общее количество посадочных мест 103.

Медицинское обслуживание студентов осуществляется штатным медицинским сотрудником, обслуживающим обучающихся в здравпунктах, находящихся в каждом учебном корпусе.

В распоряжении студентов находятся спортивные помещения и сооружения Волгоградского института бизнеса, включающие спортивный, тренажерный зал и фитнес-центр общей площадью 706 кв. м., а также открытое плоскостное сооружение спортивного назначения (открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

С целью мультимедийного сопровождения учебного процесса в Институте установлены: проекторы (12 шт.), мультимедийные экраны (12 шт.), терминалы (11 шт.). В аудиториях, не оборудованных стационарным мультимедийным сопровождением, есть возможность применения переносных проекторов (4 шт.), ноутбуков (3 шт.), экранов (3 шт.). В образовательном учреждении действуют 2 локальные сети. К внутривузовским локальным сетям подключены все компьютеры административных помещений и учебных компьютерных классов. Выход в Интернет имеют все компьютеры. В институте для хранения информации используется 1 сервер; для обеспечения доступа к учебной информации используется 1 сервер. Выход в Интернет поддерживает 1 Internet-сервера.

Для обучающихся с нарушением слуха аудитория оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор), мультимедийной системой. Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств для приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях предусмотрены учебные места с источником питания для индивидуальных технических средств.

Вход в здание Института приспособлен для маломобильных групп населения и оборудован пандусом. Участки пола на путях движения перед входами на пандус имеет рифленую и/или контрастно окрашенную поверхность.

Вдоль всех лестниц и пандуса установлены ограждения с поручнями. Участки пола на путях движения на расстоянии перед входами на лестницы имеют предупредительную рифленую и/или контрастно окрашенную поверхность.

Ступени лестниц сплошные, ровные, без выступов и с рельефной поверхностью. Ребро ступени имеет закругление.

Входная площадка имеет навес, водоотвод. На прозрачной двери имеется яркая контрастная маркировка. Поверхность покрытия входной площадки твердое, не скользит. Ширина дверных и открытых проемов в стене, выходов из помещений и из коридоров на лестничную клетку не менее 0,9 м. Дверные проемы не имеют порогов и перепадов высот пола.

Участки пола на путях движения на расстоянии 0,6 м перед дверными проемами и входами на лестницы и пандусы, а также перед поворотом коммуникационных путей имеют предупредительную рифленую и/или окрашенную поверхность.

Организована одна универсальная кабины (туалет). В кабине рядом с унитазом следует предусматривать пространство для размещения кресла-коляски, а также крючки для одежды, костылей и других принадлежностей.

Здание оборудовано тактильными средствами для инвалидов по зрению. На открытой индивидуальной автостоянках около института выделено место для транспорта инвалидов, обозначенное спецзнаком.

Реализация учебного процесса по адаптированной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования осуществляется в том числе в специализированных учебных кабинетах/лабораториях:

Таблица 6

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

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

химии
Метрологии и стандартизации
учебный кулинарный цех
учебный кондитерский цех
лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Спортивный комплекс: спортивный зал открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий стрелковый тир или место для стрельбы
Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

Общая площадь учебно-лабораторной базы ЧОУ ВО ВИБ представлена специализированными аудиториями и кабинетами для проведения практических занятий.

Аудиторный фонд соответствует контингенту обучающихся, используется в соответствии с утвержденными расписаниями учебных занятий.

Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих» (Повар)

Реализация программы модуля предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный кулинарный цех.

Учебный кабинет и цех оснащены технологическим оборудованием, методическими и наглядными пособиями, позволяющими реализовывать программу модуля.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проходит на ведущих предприятиях общественного питания г. Волгограда.

Руководство практикой осуществляют:

инженерно-педагогический состав с высшим образованием и опытом работы в отрасли не менее 3 лет и мастера производственного обучения, имеющие высшее образование и разряд не ниже 4-5.

По итогам изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен на присвоение рабочей профессии Повар (3,4 разряда).

5.4. Базы 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.

Согласно утвержденному графику и заключенным договорам, обучающиеся закрепляют полученные навыки и умения на предприятиях общественного питания г. Волгограда и Волгоградской области:

ООО «Квадро»,
ООО «Элстар»,
ООО «Четвертое июля»,
ОАО «Калачевский хлебозавод»,
ООО «Нина»,
ООО «Дубрава»,
ООО «Теремок»

На базах практики обучающихся курируют специалисты с большим практическим опытом.

В условиях производства обучающиеся закрепляют полученные в учебном заведении теоретические знания и нарабатывают практические навыки (результат освоенных профессиональных компетенций).

6. Характеристики среды, важные для воспитания личности и позволяющие формировать общекультурные компетенции.

В ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса» создана социокультурная среда, способствующая развитию личности студентов, удовлетворению их интересов и потребностей, соответствующая современным требованиям и принципам гуманизации российского образования, компетентностной модели формирования современного специалиста высшей квалификации.

Социокультурная среда института – это пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников, которое обусловлено миссией и традициями ВИБ.

Организация воспитательной работы

Воспитательная деятельность в институте является важной и неотъемлемой частью непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Целью воспитательной работы (далее ВР) ВИБ является формирование разносторонней успешной личности, профессионала и гражданина, обладающего профессиональными и общекультурными компетенциями (далее ПК и ОК), в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами .

Исходя из этой цели, поставлены следующие задачи:

1. Создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации студентов;
2. Патриотическое и гражданское воспитание студентов;
3. Развитие творческого потенциала студентов (в различных сферах деятельности);
4. Формирование и развитие у студентов ценностей здорового образа жизни;

5. Вовлечение студентов в социально ориентированную деятельность;
6. Создание системы поиска и поддержки талантливой молодежи (через участие во всероссийских и международных конкурсах, реализацию грантов и программ внешнего масштаба);
7. Развитие студенческого самоуправления.

,3

Стратегические документы, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся:

- ФЗ от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации" (29 декабря 2012 г.);
- Стратегия государственной молодежной политики в РФ до 2016 года от 18 декабря 2006г. № 1760-р;
- Концепция и программа организации воспитательной деятельности института;
- Комплексная программа «ВИБ-территория ЗОЖ» на 2014-16 гг.;
- Программа «Патриотическое воспитание студентов»;
- Программа «Неограниченные возможности» (направлена на создание безбарьерной информационно-образовательной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на всех уровнях непрерывного образования);
- Приказы ректора и решения Ученого, педагогического, научно-методического советов,
- Планы: воспитательной работы на текущий учебный год, совместных мероприятий с УФСКН по Волгоградской области по антинаркотической профилактике среди студентов НОУ ВПО «Волгоградский институт бизнеса», по формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся в ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса».
- Положения: об Управлении по воспитательной работе, о работе кураторов и наставников учебных групп; о Центре молодежных инициатив, об Объединенном Совете обучающихся.

Так как социокультурная среда вуза, обеспечивает формирование и развитие ОК у студентов, обеспечивает поддержку и развитие студенческого самоуправления, научно-исследовательской, спортивной и физкультурно-оздоровительной, творческой и общественной активности студентов, ВР института ведется по следующим направлениям:

- организационная работа;
- учебно-воспитательная работа;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое и правовое воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание студентов и формирование ЗОЖ;
- семейно-бытовое воспитание;
- профессионально-трудовое воспитание и трудоустройство;
- работа с родителями.

Формирование тех или иных ОК у студентов, происходит через участие и организацию традиционных мероприятий и творческих дел: день знаний, адаптационная неделя, фестиваль творчества, школа студенческого актива, посвящение в студенты, день учителя, родительское собрание, неделя самоуправления, новогодняя студенческая вечеринка, - ассамблея отличников, день российского студенчества, «Ректорский прием», день защитников Отечества, фестиваль национальных культур, масленица, день Победы, «День Памяти», чествование ветеранов ВОВ, выпускные вечера и многие другие. А также единичных мероприятия, проектов иницилируемых студентами акция «Горячий лед», акция «Благодарность своему педагогу» и др.

В процесс развития социокультурной среды ЧОУ ВО ВИБ включены все участники образовательного процесса: факультеты, отделения, кафедры, учебное управление, отдел по научной работе, наставники, кураторы, студенты, родители студентов, органы ССУ и др.

Цели воспитания и задачи ВР реализуются в образовательном процессе, в ходе совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов и преподавателей.

Общее руководство и координацию деятельности всех структурных подразделений института по организации ВР со студентами осуществляет Управление по воспитательной работе (далее УВР). На факультетах и отделениях координируют организацию ВР со студентами деканы факультетов и заведующие отделениями.

В своей деятельности, УВР тесно взаимодействует с Комитетами по делам молодежи и общественными организациями Волгограда, области, Администрацией Дзержинского района и др.

Отдельное внимание уделяется комплексному сопровождению образовательного процесса инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья. Организационно-педагогическое сопровождение осуществляется соответствующими структурными подразделениями, в соответствии с закрепленным контингентом, обеспечивающими реализацию дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть адаптивной образовательной программы. Организационно-педагогическое сопровождение может включать: контроль за посещаемостью занятий, помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей, закрепление за обучающимся волонтера – наставника с целью оказания посильной помощи в учебной деятельности.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется при необходимости с помощью привлечения на договорной основе работников, социальных педагогов, психологов.

Социально - личностное сопровождение осуществляется через созданную социокультурную толерантную среду, необходимую для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции

соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личные и культурные различия. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья в институте существует волонтерское движение центр «Доброволец», состоящий из студентов Института, а также Центр правового консультирования и просвещения.

Роль кафедры в формировании у студентов ОК и ПК

Главная роль в деле формирования у студентов ОК и ПК отводится кафедрам. ВР со студентами осуществляется как в процессе обучения, так и во внеучебной деятельности.

Преподаватели используют следующие формы проведения воспитательных (внеучебных) мероприятий: конкурс, викторина, беседа, деловая игра (ролевая, сюжетная), дискуссия, диспут, встреча, поход, круглый стол, тренинг (с приглашением специалистов), праздник, лекция, гостиная, "Вопрос - ответ" - интеллектуальные игры ("Брейн-ринг", "Что? Где? Когда?") и др.

Формирование ОК и ПК у студентов осуществляется в ходе проведения кафедрами:

- недель (декад) по специальностям, которые включают в себя олимпиады по предметам, конкурсы газет, презентаций, защиту рефератов, круглые столы, встречи с практическими работниками, открытые заседания научных кружков, деловые игры, диспуты, творческие конкурсы и др;
- бесед по профессиональной этике;
- недели самоуправления;
- подготовки волонтеров из числа студентов по тематикам кафедр для проведения бесед, тренингов в группах и профориентационной работы в школах города;
- организации и проведении экскурсий на предприятия города и района в ходе изучения специальных дисциплин;

Институт кураторов и наставников как одна из составляющих социокультурной среды.

В вузе создан и успешно развивается институт кураторов. К работе кураторов и наставников в рамках проекта «Корпус тьюторов» привлекаются студенты старших курсов. Позитивное влияние такого рода механизм наставничества сверстников высоко оценивается самими первокурсниками, помогает студентам - тьюторам применять свои полученные организаторские навыки и умения на практике, развивать дополнительные компетенции и повышать уровень общественной активности как себя, так и вуза в целом.

Система студенческого самоуправления

В целях успешной социализации и развития творческого потенциала студентов, повышение уровня взаимодействия между студентами всех филиалов, а также поддержки общественно полезных инициатив, в структуре Управления по воспитательной работе осуществляет свою деятельность

Центр молодежных инициатив (далее ЦМИ, «Центр»). Сформирована эффективная модель студенческого самоуправления: Центр Молодежных Инициатив и Объединенный Совет обучающихся. Центр обеспечивает методической и организационной поддержкой студентов, стремящихся реализовать свои идеи и проекты, направленные на совершенствование социальной среды вуза, города, региона. Действующей единицей Центра признается студенческая инициативная группа, работающая по своему направлению деятельности.

Рекламно-информационная работа

Вся информация, о проводимой социально-воспитательной работе, размещается на информационных стендах, официальном сайте ЧОУ ВО ВИБ, социальных сетях.

ЧОУ ВО ВИБ уделяет особое внимание формированию корпоративной культуры, имиджа вуза, формированию своего фирменного стиля (логотип, флаг, эмблема, медали, атрибутика и так далее). Это позволяет студентам идентифицировать себя с образовательным учреждением, повышать эмоциональный фон взаимодействия в образовательном и воспитательном процессах, формировать корпоративную культуру студенчества ЧОУ ВО ВИБ.

Поощрение социальной активности студентов

В целях развития студенческой инициативы, активной гражданской позиции, мотивации к участию в общественной жизни студенты ВИБ, достигшие наилучших результатов в учебе, научной и общественной работе, ежегодно награждаются как администрацией вуза, так и Администрацией Волгограда и Волгоградской области:

- благодарственными письмами; грамотами; денежной премией, стипендиями города-героя Волгограда и Волгоградской области, именными стипендиями, направлением на семинары, слеты, форумы, фестивали.

Использование социокультурной среды города в процессе формирования ОК и ПК у студентов ВИБ

В процессе организации ВР со студентами преподаватели, кафедры активно используют возможности социокультурной среды города и региона и ее составляющие: памятники культуры, архитектуры и искусства, музеи, выставочные залы, театры, библиотеки, памятные места военных событий, деловые центры, другие достопримечательности города. Регулярно проводятся экскурсии по историческим и памятным местам, посещаются музеи, выставочные залы. В дни знаменательных дат, 2 февраля – день победы в Сталинградской битве, 9 Мая, к подножию памятников возлагаются цветы и др. В рамках духовно-нравственного воспитания организуются посещения театров: НЭТ, «Молодежного», музыкального театра.

Социальные партнеры и их вклад в развитие социокультурной среды института

Весомый вклад в развитие социокультурной среды института вносят социальные партнеры ЧОУ ВО ВИБ: ООО «Торгово-промышленная палата», ООО «Царицынская объединенная мануфактура», ОАО «Сбербанк», ООО

«Пивовар», ООО «Волгоградское качество», ООО «Управляющая компания «Волма», ООО «Радеж», ЗАО «Торговый дом «Перекресток», ЗАО АКБ «Экспресс-Волга», филиал ООО «Росгосстрах Волгоградской области», филиал ЗАО «Агроинвест в Волгограде», ОАО «СКБ-банк». Студентам предоставлена возможность прохождения стажировки, практики на указанных предприятиях. Данные партнеры являются постоянными членами жюри разного рода мероприятий и конкурсов. В рамках тесного взаимодействия вуза с социальными партнерами с целью развития ОК и ПК у студентов ВИБ организуются и проводятся экскурсии на предприятия, в организации и учреждения.

Используемая инфраструктура вуза

В институте созданы необходимые условия для получения обучающимся информационной, консультационной, социальной, профессиональной поддержки.

Для обеспечения проживания студентов разных форм обучения, преподавателей, сотрудников вуза и их семей предоставляются места в общежитии.

Для обеспечения питанием в ВИБ имеются столовая и буфет.

Для организации спортивно-массовой и оздоровительной работы в ЧОУ ВО ВИБ имеются современный спортивный зал, стадион, база отдыха. Кроме обязательной физической подготовки для студентов в институте проводится работа по повышению привлекательности занятий спортом, как фактора, способствующего сохранению здоровья, и фактора, формирующего мотивации к здоровому образу жизни. Этому способствует современный уровень спортивной базы института: спортивный зал и спортивная площадка, тренажерный комплекс, фитнес-центр. С целью развития у студентов потребности ведения ЗОЖ в учебном заведении работают спортивные секции по настольному теннису, волейболу, баскетболу, фитнесу, каратэ сито-рю, каратэ-до кекусин-кан, тяжелой атлетики.

Для проведения учебных, практических, лабораторных занятий и внеучебных мероприятий со студентами используются аудитории, которые оснащены: мультимедийным оборудованием, ЖК мониторами, процессорами последнего поколения, современными программами: операционными системами Windos 7, Microsoft офис 2007-10, архиваторами последнего поколения, пакетом Adobe, виртуальными машинами.

Для проведения культурно-массовых, творческих, социально значимых мероприятий в институте оборудованы и функционирует концертный зал, оснащенный современным световым и звуковым оборудованием.

Медицинско - оздоровительное сопровождение осуществляется Центром здоровья Института и включает совокупность мероприятий по сохранению здоровья и развитию адаптационного потенциала и приспособляемости к учебе.

Создание безбарьерной среды в Институте учитывает потребности обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ. Это включает обеспечение доступности прилегающей к образовательной организации территории,

входных путей, путей перемещения внутри здания; наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений; системы сигнализации и оповещения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Социокультурная среда ВИБа способствует тому, чтобы каждый студент имел возможность проявлять свою инициативу и созидательную активность, включаться в социальную практику – участвовать в решении проблем вуза, города, страны, развивая при этом ОК и ПК.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, оценка качества освоения обучающимися адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена регламентируется следующими документами:

- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса» обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, утвержденный приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 181-о.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о промежуточной аттестации (по программам среднего профессионального образования), утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение об активных и интерактивных формах проведения занятий по программам среднего профессионального и высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 181-о.
- Положение о практике обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о фонде оценочных средств (уровень СПО), утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о

- Положение о государственной итоговой (итоговой) аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся при освоении программ среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о ведении журнала учета посещаемости учебных занятий студентами (журнала учебных занятий), утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о консультациях при освоении программ среднего профессионального и высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о педагогическом совете (уровень СПО), утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 01.09.2015 г. № 277-о.
- Положение о порядке перевода, отчисления, и восстановления обучающихся, при освоении программ среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение о проведении рубежного контроля (уровень СПО), утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение об индивидуальном проекте обучающегося (уровня среднего профессионального образования), утвержденное приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ 18.06.2015 г. № 191-о.
- Положение об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья утверждено приказом ректора ЧОУ ВО ВИБ № 277-о от 01.09.2015 г.

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их

будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

В соответствии с учебным планом *промежуточная аттестация* предусматривает проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценка качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в вузе применяются следующие фонды оценочных средств:

вопросы и задания для зачетов,
экзаменационные билеты,
задания для тематического контроля знаний, контрольных работ,
тестовые задания и компьютерные тестирующие программы,
примерную тематику курсовых работ.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Тематика курсовых работ отражает основные аспекты содержания изучаемых дисциплин и модулей и позволяет обучающемуся трансформировать полученные знания в навыки решения производственных задач.

Порядок выполнения курсовых работ отражен в соответствующих методических рекомендациях.

В качестве руководителей курсовых работ выступают ведущие преподаватели соответствующих дисциплин и модулей.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене, промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла. Для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме, в форме электронного документа. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла

Общественная сертификация направлена на подтверждение соответствия уровня качества подготовки специалиста требованиям работодателя. Проводится в виде собеседования.

Государственная итоговая аттестация выпускников по адаптированной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников уровня среднего профессионального образования».

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня овладения общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО и степени готовности выпускников к выполнению профессиональных задач.

Объем времени отводимый на государственную итоговую аттестацию - 6 недель.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем ВКР разрабатывается преподавателями кафедры и соответствует содержанию профессионального модуля, рассматривается на заседании кафедры, утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Институтом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации Институтом обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими

средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Института по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее

устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

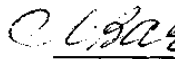
Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Институте).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

8. Список разработчиков АПССЗ и экспертов

ЧОУ ВО ВИБ
кафедра технологии
торговли и
общественного
питания

Заведующий кафедрой

 Васечко С.М.

ЧОУ ВО ВИБ

Заведующий отделением
колледжа

 Кудряшова В.А.

ЧОУ ВО ВИБ

Проректор
воспитательной
социальной работе

по
и  Шляхтурова Е.Г.

ЧОУ ВО ВИБ

Начальник отдела
практического обучения

 Гордеева О.Н.

ЧОУ ВО ВИБ

Начальник НМО

 Каменская Р.А.

ЧОУ ВО ВИБ

Начальник учебного
управления

 Павлик Л.Г.

Эксперт: повар 5 разряда

 Грессова Е.Н.