

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)

ПРИНЯТО
на заседании Ученого совета
Протокол № 6
от 22 января 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Ректор
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ
П.В. Тихончук
«30» января 2018 г.

**Образовательная программа
среднего профессионального образования -
программа подготовки специалистов среднего звена**

Базовая подготовка

19.02.10 – Технология продукции общественного питания

(код и наименование специальности)

Квалификация: Техник – технолог

РАССМОТРЕНО
на заседании методического совета

Декан факультета

Руководитель ППССЗ

«16» января 2018 г.
Протокол № 1

Е.Ю. Осипенко
подпись
Осипенко Е.Ю.
(Ф.И.О.)
«12» января 2018 г.

Ю.Ю. Денисович
подпись
Ю.Ю. Денисович
(Ф.И.О.)
«16» января 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	3
1.1	Нормативно-правовые основания разработки ППСЗ	3
1.2	Цель и задачи ППСЗ	4
1.3	Формы обучения по ППСЗ	4
1.4	Срок освоения ППСЗ	4
1.5	Требования к абитуриенту	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	4
2.1	Область профессиональной деятельности	4
2.2	Объекты профессиональной деятельности	4
2.3	Виды профессиональной деятельности	5
2.4	Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов	5
2.5	Результаты освоения ППСЗ	7
3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	21
3.1	Рабочий учебный план и график учебного процесса	21
3.2	Рабочие программы учебных дисциплин	21
3.3	Рабочие программы профессиональных модулей	21
3.4	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	21
3.5	Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей	21
3.6	Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации	21
4	Характеристика условий реализации программы подготовки специалистов среднего звена	21
5	Характеристика социокультурной среды Университета, содействующей формированию общих компетенций у обучающихся	23
6	Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	24
	Приложения	

1 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработана федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований рынка труда.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативно-правовые основания разработки ППССЗ

– Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования от 17.05.2012 № 413;

– Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– - Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– - Приказ Минобрнауки России от 09.11.2015 № 1309 (с изм. и доп.) «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

– Профессиональный стандарт 557 «Повар» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н;

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05 вн;

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

- Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

- ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования;
- Устав ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации 18.05.2015 №56-у;
- СМК-П-13.11-2017 Положение об образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

1.2 Цель и задачи ППССЗ

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате обучения выпускник будет профессионально готов к деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, сложной холодной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, десертов; выполнению работ по рабочей профессии.

1.3 Формы обучения по ППССЗ

Очная форма

1.4 Срок освоения ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.5 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь основное общее образование или среднее общее образование.

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

2.1 Область профессиональной деятельности

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

- 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

–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 профессии рабочего «Повар».

2.4 Результаты освоения ППСЗ

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВД 6 Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Общие компетенции (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.5 Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов

ШССЗ	Профессиональный стандарт		
	Наименование	Наименование вида профессиональной деятельности	Уровень квалификации
19.02.10 – Технология продукции общественного питания	ПС № 557 «Повар»	33.011 – Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	4

ФГОС СПО	Профессиональный стандарт
Виды деятельности (ВД). ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обобщенная трудовая функции соответствующего уровня квалификации В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Профессиональные компетенции по каждому ВД ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Трудовая функция В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	
<p>Практический опыт по каждому ВД</p> <p>ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</p> <p>ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Трудовые действия</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Нарезка и формовка овощей и фруктов</p> <p>Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд</p> <p>Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p> <p>Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p> <p>Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p>

<p>ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи</p> <p>Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p>
<p>Умения ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Умения</p>

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

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

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и

Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

<p>праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.</p>	
<p>Знания</p> <p>ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней</p>	<p>Знания</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям</p>

птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок

и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных,

прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

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

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов

с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов

<p>сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	
<p>Виды деятельности (ВД) ВД 6 Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Обобщенная трудовая функции соответствующего уровня квалификации В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>
<p>Профессиональные компетенции по каждому ВД 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</p>	<p>Трудовая функция В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>
<p>Практический опыт по каждому ВД планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений</p>	<p>Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Контроль выполнения помощником повара заданий</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p>Умения</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	<p>Умения</p> <p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p> <p>Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p> <p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p>
<p>Знания принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>	<p>Знания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

	<p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>
--	---

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Рабочий учебный план и график учебного процесса

Рабочий учебный план и график учебного процесса представлены в приложении отдельным файлом

3.2 Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин представлены в приложении отдельным файлом.

3.3 Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей представлены в приложении отдельным файлом .

3.4 Рабочая программа производственной (преддипломной) практики

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики представлена в приложении отдельным файлом.

3.5 Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей

Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей представлены в приложении отдельным файлом

3.6 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации

Рабочая программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении отдельным файлом

4 Характеристика условий реализации программы подготовки специалистов среднего звена

4.1 Требования к материально-техническому оснащению

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 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; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Университете в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.2 Требования к кадровым условиям реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Программы подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5 Характеристика социокультурной среды Университета, содействующей формированию общих компетенций у обучающихся

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Реализация системы развития социально-личностных компетенций обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой, предусматривает использование всех имеющихся возможностей, как факультета, так и Университета в целом.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности, сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Воспитательная работа осуществляется согласно следующих нормативно-правовых документов:

- Методических рекомендаций о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки РФ от 14.02.2014 г. № ВК-262/09).
- Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в высших и средних учебных заведениях Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 02.10.2002 г. № 15-52-468/15-01-21).
- Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 14.07.2003 г. № 15-51-68/15-01-15).
- Письма Министерства образования и науки РФ «Об организации культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами» (от 28.03.06 г. № 421/12-12).
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).
- Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р).
- Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы» (постановление Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493).
- СМК-К-7.3.01-2013 Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВПО ДальГАУ.
- СМК-ПСП-7.5.16-2015 Положение об управлении по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ.
- СМК-П-6.1.43-15 Положение о Доске Почета «Ими гордится университет» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-ПСП-6.1.69-15 Положение о культурно-досуговом центре ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-П-6.2.09-15 Положение о студенческом самоуправлении ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-П-6.2.11-15 Положение о кураторе студенческой академической группы ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;
- СМК-П-6.2.12-15 Положение о Совете по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– СМК-ПСП-7.5.1.07-15 Положение о студенческом центре «Перспектива» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– Решений Ученого совета Университета и совета по воспитательной работе;

– Приказов и распоряжений ректора Университета.

Общее руководство и организацию воспитательной работы в ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ осуществляет начальник управления по воспитательной работе.

Технология воспитания предполагает как непосредственное воздействие на личность обучающегося с целью достижения поставленных задач, так и опосредованное воздействие, для создания оптимальных условий освоения приобретаемых компетенций, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Большое значение в культурно-просветительской работе играют различные объединения обучающихся: танцевально-хореографическая и вокальная группы, научно-исследовательские объединения, творческие коллективы вуза, спортивные секции и т.д. Для обеспечения социально-психологического содействия, проведения профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения в вузе создана психологическая служба.

Основу информационного обеспечения составляет университетская газета «Кадры-селу», официальный сайт Дальневосточный ГАУ, информационные стенды факультета, кафедр и студенческого совета.

В Университете регулярно проводится работа с обучающимися по приобщению эстетических и культурных ценностей, созданию необходимых условий для реализации их творческих способностей и задатков, вовлечению их в активную культурно-досуговую деятельность. Обучающиеся участвуют во многих культурно-массовых мероприятиях города, межвузовских и международных конкурсах. Для формирования здорового образа жизни в вузе действуют спортивные секции по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису и другие.

В ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ создан и функционирует совет молодых ученых, основные задачи которого заключается в содействии формированию этических норм научной деятельности, пропаганде новейших достижений науки, укреплению и развитии международных связей молодых ученых, консолидации усилий молодых ученых в разработке решений актуальных научных проблем и решения приоритетных научных задач, защиты и реализации профессиональных, интеллектуальных и социально-бытовых интересов научной молодежи, организации досуга молодых ученых.

В Университете предусмотрена система материального поощрения за успехи в научной деятельности, спорте, общественной и культурной жизни. За активное участие в жизни факультета и вуза предусмотрена также форма морального поощрения, служащая отражением успехов и особых достижений обучающихся – размещение фотографий на Доске Почета «Ими гордится Университет».

6 Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

В целях создания условий по обеспечению инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ структурные подразделения Университета выполняют следующие задачи:

- факультет довузовского образования организует профориентационную работу среди потенциальных абитуриентов, в т.ч. среди инвалидов и лиц с ОВЗ: дни открытых дверей, профориентационное тестирование, вебинары для выпускников школ, учебных заведений профессионального образования, консультации для данной категории обучающихся и их родителей по вопросам приема и обучения, готовит рекламно-информационные материалы, организует взаимодействие с образовательными организациями;

- учебный отдел совместно с управлением по воспитательной работе, Центром информационных технологий, отделом дистанционного обучения, факультетами Университета осуществляют сопровождение инклюзивного обучения инвалидов, решение вопросов развития и обслуживания информационно-технологической базы инклюзивного обучения, элементов дистанционного обучения инвалидов, создание безбарьерной архитектурной среды, сбор сведений об инвалидах и лицах с ОВЗ, обеспечивает их систематический учет на этапах их поступления, обучения, трудоустройства;

- управление по воспитательной работе обеспечивает адаптацию инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, проводит мероприятия по созданию социокультурной толерантной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия;

- центр взаимодействия с работодателями оказывает содействие трудоустройству выпускников-инвалидов и лиц с ОВЗ в виде: презентаций и встреч работодателей с обучающимися старших курсов, индивидуальных консультаций по вопросам трудоустройства, мастер-классов и тренингов.

Организация образовательной деятельности в Университете осуществляется в соответствии с СМК-П-02.11-2017 Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет». Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Сроки освоения образовательных программ определяются в соответствии с ФГОС. Для обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ОВЗ могут быть разработаны адаптированные образовательные программы, сроки освоения которых, могут быть увеличены не более чем на 10 месяцев независимо от применяемых образовательных технологий. Адаптированная образовательная программа разрабатывается и утверждается Университетом самостоятельно на основе соответствующего ФГОС СПО по специальности и в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ОВЗ, их индивидуальных возможностей. В структуру адаптированной образовательной программы включен учебный цикл, состоящий из адаптационных учебных дисциплин, перечень которых определяется Университетом самостоятельно, исходя из особенностей контингента обучающихся.

Образование обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в Университете организовано:

- совместно с другими обучающимися;

- в отдельных группах;
- путем сочетания интегрированной (инклюзивной) формы организации образовательного процесса с другими формами (реализация индивидуального образовательного маршрута, в том числе с использованием элементов электронного обучения и элементов дистанционных образовательных технологий, предусматривающие возможность приема-передачи информации в доступных для данных обучающихся формах).

С учетом особых потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде. Численность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в учебной группе устанавливается до 15 человек.

В Университете сформированы специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, создается безбарьерная архитектурная среда: на территории университета имеется оборудованное парковочное место для лиц, пользующихся инвалидными колясками, с увеличенной шириной машиноместа и специальным знаком «Парковка для инвалидов». В учебных корпусах № 1 и № 6 имеются расширенные дверные проемы с оборудованными пандусами, поручнями, звонком к дежурному сотруднику службы охраны. В Университете организована система видеонаблюдения и автоматическая пожарная сигнализация с сигнализаторами пожарной опасности и детекторами дыма.

На всех факультетах обозначены учебные аудитории, расположенные и адаптированные максимально комфортно для разных категорий инвалидов (первый или второй этажи, широкие дверные проемы, низкие пороги, мультимедийное оборудование и др.). В учебных помещениях (в лекционных аудиториях, кабинетах для практических занятий, библиотеке и т.д.), в которых может обучаться студент с инвалидностью или с ограниченными возможностями здоровья при необходимости выделяются по 1-2 места для обучающихся-инвалидов по конкретному виду нарушений здоровья – зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата. В стандартных учебных аудиториях первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучающихся с нарушениями слуха и зрения.

Реализация адаптированных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена (АОППССЗ) в Университете обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках профессионального модуля), проходят курсы повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года и обязательно проходят повышение квалификации в области технологий инклюзивного образования. Все педагогические работники, реализующие АОППССЗ владеют специальными педагогическими подходами, методами обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, знают порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

При получении среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков (договор о сотрудничестве и взаимодействии с Амурским региональным отделением общероссийской общественной организацией инвалидов «Всероссийское общество глухих»). С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ в Университете устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. В Университете имеются спортивные залы специальной медицинской группы, расположенные в общежитии № 2 (г. Благовещенск, ул. Театральная, д. 92).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Университетом самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление Университетом индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Практика является обязательным разделом образовательных программ. Цели, задачи и формы отчетности обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ОВЗ устанавливается программой практики. Для инвалидов и лиц с ОВЗ форма прохождения практики устанавливается Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной. Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят государственную итоговую аттестацию. Государственная итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968. Выпускникам университета с особыми образовательными потребностями, успешно прошедшими государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей специальности.

Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию или получившим на государственной итоговой аттестации неудовлетворительный результат, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из университета, выдается справка об обучении образца установленного ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ.