

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор С.С. Гиль
«30» мая 2018 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ
ДЛЯ ПРИЕМА НА ОБУЧЕНИЕ ПО ППСЗ

ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Профиль получаемого профессионального образования

ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ

Шубина Л.Н., Стриженко А.В., Горлачев П.В., Волкова И.Б., Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки: Общая характеристика. – М.: Российский университет кооперации, 2018.-41с.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки разработана рабочей группой в составе: Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, Стриженко А.В., доцент, к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, Горлачев П.В., к.э.н., доцент кафедры менеджмента и торгового дела Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, Волкова И.Б. преподаватель (по дисциплинам СПО) кафедры техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года № 384; профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры техники и технологии общественного питания
от «29» марта 2018 г., протокол № 8

одобрена Научно-методическим советом института
« 20» апреля 2018 г., протокол № 5

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена.	5
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности	6
2. Общая характеристика - программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки	7
2.1. Цель (миссия) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	7
2.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	8
2.3. Трудоемкость (объем) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	9
2.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам	10
2.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	10
2.6. Востребованность выпускников программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	10
2.7. Возможность продолжения образования выпускников программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	10
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников - программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	12
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	12
3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	12
3.3. Виды профессиональной деятельности выпускников	12
4. Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	13
4.1. Общие компетенции выпускников	14
4.2. Профессиональные компетенции выпускников	14
4.3. Матрица соответствия компетенций программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	15
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	16
5.1. Учебный план	21

5.2. Календарный учебный график	21
5.3. Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей	21
5.4. Программы учебной и производственной практик	23
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	26
6.1. Кадровое обеспечение, необходимое для реализации программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	26
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	26
6.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки	27
7. Характеристики социокультурной среды института	28
8. Обеспечение системы оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки	31
8.1. Программа государственной итоговой аттестации	32
8.2. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	35
9. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	36
9.1. Организация учебного процесса, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов	36
9.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	37
10. Информация об актуализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности	39
Приложения	40

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена.

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемая в Краснодарском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом, с учетом требований регионального рынка труда; профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384.

Программа подготовки специалистов среднего звена 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;
- рабочие программы учебных дисциплин,
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практики, в том числе преддипломной практики;
- программу государственной итоговой аттестации;
- фонды оценочных материалов для текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся;
- методические материалы, обеспечивающие обучение обучающихся.

ППССЗ ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, методических материалов.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной и воспитательной, деятельности обучающихся и работников института.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности.

Реализация ППССЗ по специальности осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

Нормативную правовую основу для разработки программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки составляют:

Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 г. № 835 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968;

Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Положение о Краснодарском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1. Цель (миссия) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

Миссия Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки состоит в создании, поддержании и ежегодном обновлении условий, обеспечивающих качественную подготовку техникув-технологов в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

В области обучения, целью ППССЗ по специальности базовой подготовки является: подготовка техника-технолога, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, и способного успешно работать на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

В области воспитания, целью ППССЗ по специальности базовой подготовки, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки ориентирована на реализацию следующих задач:

- обеспечение практикоориентированной подготовки студентов;
- формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира;
- формирование у студентов потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования по программам высшего образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

2.2 Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации осуществляется подготовка специалистов среднего звена на базе основного общего образования с реализацией в пределах ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии с Рекомендациями 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259) определен профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

Подготовка специалистов по данной образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок освоения ППССЗ по специальности базовой подготовки в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели, из расчета:

Структура программы	Неделя
теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39
промежуточная аттестация	2
каникулы	11

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения приводится в таблице 1.

Таблица 1- Срок получения среднего профессионального образования по специальности базовой подготовки

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Срок получения СПО по ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	3 года 10 месяцев

Общий срок получения среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель или 3 года 10 месяцев, в том числе:

Таблица 2- Общий срок получения среднего профессионального образования.

Структура ППССЗ	Бюджет времени на реализацию образовательных программ, недель		Итого по ППССЗ, недель
	ФГОС СПО	среднее общее образование	
Обучение по учебным циклам	81	39	120
Учебная практика	28	X	7
Производственная практика (по профилю специальности)			21
Производственная практика (преддипломная)	4	X	4
Промежуточная аттестация	5	2	7
Государственная итоговая аттестация	6	X	6
Каникулярное время	23	11	34
Всего:	147	52	199

2.3. Трудоемкость (объем) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

Трудоёмкость (объем) ППССЗ по специальности базовой подготовки на базе основного общего образования приведена в таблице 3.

Таблиц 3 - Структура и трудоемкость (объем) ППССЗ по специальности базовой подготовки на базе основного общего образования

Структура программы	Всего максимальной учебной обучающегося, час.	В том числе обязательных учебных занятий, час.
Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	3078	2052
Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	1296	864
Всего, часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	2916

Общеобразовательный учебный цикл	2106	1404
Итого ППСЗ на базе основного общего образования	6480	4320

2.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями от 14 мая 2014 года № 518, от 18 ноября 2015 года № 1350, от 25 ноября 2016 года № 1477), при освоении программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, выпускнику присваивается квалификация – ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ.

2.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки, абитуриент должен иметь уровень образования не ниже основного общего образования, подтверждаемый документом установленного образца об основном общем образовании.

Порядок приема на обучение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки регламентируется соответствующими приказами Министерства просвещения Российской Федерации и локальными актами Российского университета кооперации.

2.6. Востребованность выпускников ППСЗ

Выпускники программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки востребованы в организациях и учреждениях различных отраслей и форм собственности, в которых может осуществлять деятельность в области общественного питания.

2.7. Возможность продолжения образования выпускников ППСЗ

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, подготовлен:

- к освоению программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания углубленной подготовки;
- к освоению основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата; программ специалитета.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки:

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

3.2 Объект профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки 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.

3.3. Виды деятельности выпускников

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ базовой подготовки 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.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки определяются приобретаемыми выпускниками общими и профессиональными компетенциями, т.е. их способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4.1. Общие компетенции выпускников

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание компетенции
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

4.2. Профессиональные компетенции выпускников

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код, содержание профессиональной компетенции
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	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

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 холодных 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

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусмотрено выполнение обучающимися работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, рекомендованных ФГОС.

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих к освоению в рамках ППССЗ
16675	Повар

4.3. Матрица соответствия компетенций программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

Матрица компетенций программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки представлена в Приложении 5.

5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

содержание и организация образовательного процесса регламентируется ниже следующими документами:

учебным планом;

календарным учебным графиком;

рабочими программами учебных предметов;

рабочими программами учебных дисциплин;

рабочими программами профессиональных модулей;

фондами оценочных материалов для текущей, промежуточной аттестации по учебным предметам, учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

программами практик;

программой государственной итоговой аттестации;

фондом оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.

5.1. Учебный план

Учебный план ППССЗ разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и с учетом федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ базовой подготовки:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;
продолжительность каникул по годам обучения.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному учебному году на текущий учебный год.

Образовательный процесс основан на традиционных принципах организации профессионального обучения: обязательные аудиторские занятия, практики, экзаменационная сессия, государственная итоговая аттестация, каникулы. Учебный год делится на семестры, которые завершаются экзаменационными сессиями. Учебные занятия группируются парами, академический час для всех видов аудиторских занятий устанавливается продолжительностью 45 минут.

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов*
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов (МДК). При освоении студентами профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной нагрузки.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование).

Самостоятельная работа предусматривает выполнение практических заданий, изучение учебной и дополнительной литературы, подготовки докладов, конспектов, сообщений и рефератов, проектов и т.п.

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

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 30% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

В целях расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ по специальности базовой подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда, а также создания возможностей для дальнейшего продолжения образования по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ направлен на:

- увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части ППССЗ;

- введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов в структуру программы подготовки специалистов среднего звена по специальности с включением в соответствующий содержанию дисциплины (МДК) учебный цикл ППССЗ,

Таблица 4 – Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, введенных в ППССЗ из вариативной части учебных циклов ФГОС СПО

Индекс	Наименование дисциплины, МДК
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.04	Информатика
Профессиональный цикл	
Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Формирование предпринимательских идей
ОП.12	Создание кооперативного дела
ОП.13	Организация управления и обслуживания кооперативного дела
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	
МДК.07.01	Основы профессии Повар

Структура и трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки (объем ППССЗ) представлена в Таблице 5.

Таблица 5. Структура и трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки (объем ППСЗ)

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	ФГОС СПО		ППСЗ	
		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час./нед.	В том числе часов обязательных учебных занятий	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час./нед.	В том числе часов обязательных учебных занятий
Обязательная часть учебных циклов ППСЗ		3078	2052	3078	2052
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	420	630	420
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208	312	208
П.00	Профессиональный учебный цикл	2136	1424	2136	1424
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	416	624	416
ПМ.00	Профессиональные модули	1512	1008	1512	1008
Вариативная часть учебных циклов ППСЗ*		1296	864	1296	864
ВСЕГО часов обучения по учебным циклам ППСЗ		4374	2916	4374	2916
УП.00	Учебная практика	28 нед.	396	7 нед	
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)			21 нед	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	X	4 нед	
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.	X	7 нед	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.	X	6 нед.	
Общеобразовательный учебный цикл		2106	1404	2106	1404
ИТОГО ППСЗ на базе основного общего образования		6480	4320	6480	4320

Особенности реализации общеобразовательного учебного цикла

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 №06-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часов), распределено на изучение обязательных учебных предметов, учебных предметов на углубленном уровне изучения и учебных предметов по выбору обучающихся. При этом на учебный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» отводится 70 часов (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2008 года № 241).

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, направленную на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов освоения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по учебным предметам «Основы проектной деятельности» и «Введение в специальность», которые являются учебными предметами по выбору обучающихся.

Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в приложении 3.

5.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает, с учетом реализации в пределах ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, последовательность и продолжительность реализации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки по периодам осуществления видов учебной деятельности, включая обучение по учебным циклам и практикам, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в приложении 4.

5.3. Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей

В состав программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки входят рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики (в том числе преддипломной практики).

Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей составлены педагогическими работниками

кафедр Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного учебного цикла составлены в соответствии с требованиями ФГОС СОО и включают в себя:

Индекс, наименование учебного предмета

1. Паспорт рабочей программы дисциплины
 - 1.1. Область применения рабочей программы учебного предмета
 - 1.2. Место учебного предмета в структуре ППССЗ
 - 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебного предмета
2. Структура и содержание учебного предмета
 - 2.1. Объем учебной работы и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета
3. Условия реализации учебного предмета
 - 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения учебного предмета
 - 3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета
 - 3.4. Использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины
5. Фонд оценочных средств по дисциплине

Рабочие программы дисциплин учебных циклов ППССЗ базовой подготовки включают в себя:

Индекс, наименование дисциплины

1. Паспорт рабочей программы дисциплины
 - 1.1. Область применения рабочей программы дисциплины
 - 1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ
 - 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2. Тематический план и содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2 Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения учебной дисциплины.

3.3 Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебного предмета

3.4 Использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

5. Фонд оценочных средств по дисциплине

Рабочие программы профессиональных модулей ППСЗ базовой подготовки включают в себя:

Индекс, наименование профессионального модуля

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

1.4. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

2. Результаты освоения профессионального модуля

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2 Информационное обеспечение обучения

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

6. Фонд оценочных средств по профессиональному модулю

5.4. Программы учебной и производственной практик

Практика является важной составной частью процесса подготовки специалиста среднего звена и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общих и профессиональных компетенций. Практики базируются на знаниях и умениях студента, приобретенных в процессе изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов (обязательной и вариативной части).

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей в целях освоения обучающимися профессиональных компетенций соответствующих видам деятельности техника-технолога.

Учебные практики по соответствующим профессиональным модулям проводятся преподавателями (по дисциплинам СПО) на учебных базах практик института.

Производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводится концентрированно в несколько периодов в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Преддипломная практика реализуется после освоения ППССЗ на базовых предприятиях и в организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе договоров и является завершающим этапом обучения. Преддипломная практика проводится с целью проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

Промежуточная аттестация по всем видам практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами

соответствующих организаций (предприятий) в форме дифференцированного зачета с защитой письменного отчета о прохождении практики.

Прохождение производственных практик осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Краснодарским кооперативным институтом (филиалом) и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студентов.

В состав программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки входят программы учебной и производственной практики, в том числе преддипломной практики, каждая из которых включает в себя:

Индекс, наименование вида практики

1. Паспорт программы практики по профессиональному модулю
 - 1.1. Область применения программы практики
 - 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3. Цели и задачи практики
 - 1.4. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики
2. Структура и содержание практики
 - 2.1. Объем практики и виды учебной работы
 - 2.2. Содержание и виды работ практики
3. Планируемые результаты освоения программы практики
4. Условия организации и проведения практики по профессиональному модулю
 - 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики
 - 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики по профессиональному модулю
 - 4.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения программы практики
 - 4.4. Требования к руководителям практики по профессиональному модулю
 - 4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности
5. Контроль и оценка результатов практики по профессиональному модулю
6. Фонд оценочных средств по практике

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Макет дневника прохождения практики.

Приложение 2. Макет аттестационного листа - характеристики студента-практиканта.

Приложение 3. Макет титульного листа отчета о прохождении практики

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

6.1. Кадровое обеспечение, необходимое для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами организации, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

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 том числе стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки, обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным предметам, учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Содержание рабочих программ учебных предметов и дисциплин, профессиональных модулей представлено в электронной информационной образовательной среде института.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает обучающимся доступ к учебным планам ППССЗ, календарным учебным графикам, рабочим программам учебных предметов, учебных дисциплин и профессиональных модулей, программам практик, программе государственной итоговой аттестации, к изданиям электронно-библиотечных систем:

1. Электронная библиотечная система BOOK.ru
2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM
3. Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру»
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks
5. Электронная библиотека Издательского центра «Академия»
6. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет, в том числе к современным профессиональным базам данных и информационным справочным и поисковым системам:

ППССЗ по специальности базовой подготовки, обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Таблица 6 – Список лицензионного программного обеспечения

Свободно распространяемое программное обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> • Dev-C++ (свободная интегрированная среда разработки приложений); • DataGrip (кросс-платформенная IDE для работы с <u>MySQL, PostgreSQL, Oracle, SQL Server, Sybase, DB2, SQLite, HyperSQL, Apache Derby</u> и H2); • PhpStorm (интегрированная среда разработки на PHP с интеллектуальным редактором); • PyCharm (интеллектуальная Python IDE с полным набором средств для эффективной разработки на языке Python); • WebStorm (среда для разработки на JavaScript); • PascalABC.NET (язык программирования); • MyTestX (компьютерное тестирование); • NVDA (программа для лиц со слабым зрением, помогает работать с компьютером); • Консультант Плюс (сопровождение в рамках поддержки Российского образования)
Лицензионное программное обеспечение	<ul style="list-style-type: none"> • Desktop School ALNG LicSARk MVL; • 1С: Предприятие; • Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; • Sanako Study 700 Лингафонный программный комплекс.

Обучающимся обеспечен неограниченный доступ к электронным образовательным ресурсам института из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки

Краснодарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий ППССЗ по специальности базовой подготовки располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий дисциплинарной междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ППССЗ, Материально-техническая база института соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений института, используемых для реализации ППСЗ:

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 (электронный).

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории для проведения всех видов учебных занятий. Учебные лаборатории укомплектованы специализированной мебелью, приборами и техническими средствами обучения. Институт обладает достаточным компьютерным парком для обеспечения обучающихся рабочими местами при использовании ими изданий электронных библиотечных систем.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы и поддерживаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся, формирования общекультурных компетенций и социально-личностного развития выпускников.

Воспитательная работа в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации ориентирована на формирование конкурентоспособных специалистов-профессионалов.

Сложилась целостная система молодежной политики, включающая:

- проектный подход;
- вариативность технологий обучения и воспитания с использованием тренингов, деловых игр, активных форм обучения и иных инновационных методик;
- учет интересов и потребностей всех групп молодежи в институте на разных ступенях образования;
- приоритетное участие студентов в разработке и реализации молодежных проектов, студенческом самоуправлении;
- взаимодействие представителей государственных органов, бизнеса, кооперативных организаций России, институтов гражданского общества; - информационная открытость.

Организационная структура института, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, включает в себя: Ученый совет института, деканат факультета; Центр молодежной политики; студенческие клубы; кураторов учебных групп; совет студенческого самоуправления.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными документами Министерства просвещения Российской Федерации.

В основе организации воспитательной работы лежит принцип научного подхода к воспитанию молодежи по ведущим направлениям:

- профессионально-трудовое:
организуются презентации специальностей, круглые столы, диспуты, олимпиады, деловые игры, профессиональные конкурсы, которые направлены на развитие интереса к избранной профессии и профессиональных качеств, проводится работа по формированию и функционированию трудовых студенческих отрядов;
- духовно-нравственное:
проводятся круглые столы, конкурсы; проблемы нравственности широко обсуждаются в рамках работы студенческих дискуссионных клубов, научно-практических конференций. Важное внимание уделено развитию нравственных основ профессиональной и образовательной деятельности. Формирование творческой активности студентов, развитие их способностей и талантов реализуется через систему клубов, студий и кружков

художественной самодеятельности. В институте регулярно проводятся конкурсы студенческого творчества;

-гражданско-патриотическое:

направлено на активизацию работы в музее, организацию работы с ветеранами, проведение праздничных мероприятий, сбор материалов по истории кооперации, документов о деятельности кооператоров-участников Великой Отечественной войны. Организуются встречи с ветеранами кооперативного движения, праздники, концерты для ветеранов;

-культурно-эстетическое:

осуществляется через организацию работы студенческих клубов, проведение праздников и конкурсов, участие во всероссийских и краевых мероприятиях;

-спортивно-оздоровительное:

направлено на активизацию работы спортивных секций, участие в городских и краевых спортивно-оздоровительных акциях.

Проводится индивидуальная работа со студентами. В процессе ее реализации осуществляется:

-обеспечение соблюдения прав студентов;

-решение вопросов их трудоустройства и занятости;

-поддержка талантливой и одаренной молодежи;

-формирование необходимых условий, направленных на физическое и духовное развитие студентов;

-пропаганда и создание условий для организации здорового образа жизни, профилактика наркомании, алкоголизма и других зависимостей среди молодежи;

-воспитание патриотизма, чувства гражданственности и любви к своей семье, малой Родине, России;

-приобщение молодежи к национальным, государственным, культурным и общечеловеческим ценностям.

Организована системная работа кураторов.

Сохранение и приумножение духовно-нравственных, культурных, научных и спортивных достижений в коллективе осуществляется на основе традиций и принципов потребительской кооперации России, восприятия роли и места потребительской кооперации в нравственно-этическом возрождении современного российского общества.

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, оценка качества освоения обучающимися ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в том числе введенные за счет часов вариативной части ФГОС СПО, являются обязательными для аттестации, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ФГОС СПО (текущий контроль и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных материалов, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, включающие: типовые задания, контрольные работы, тематику практических заданий, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, тематику курсовых работ, рефератов и др.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, проведения промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями, рассматриваются соответствующей кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии. Формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы, портфолио и др.

Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами учебных дисциплин (модулей).

Каждый семестр, в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год, завершается промежуточной аттестацией - зачётно-экзаменационной сессией. На сессию выносятся изучаемые по рабочему учебному плану в данном семестре учебные дисциплины и междисциплинарные курсы.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Экзаменационной сессии предшествуют промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, которая проводится за счет

часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

При реализации ППССЗ по специальности приняты следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен по отдельной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен (квалификационный), квалификационный экзамен, защита курсовой работы.

8.1. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки, осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме и осуществляется государственной экзаменационной комиссией.

Государственная итоговая аттестация выпускников программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации выполняется в виде дипломной работы. Тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы) соответствует содержанию профессиональных модулей ППССЗ.

Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации выпускников Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Программа утверждается на каждый учебный год ректором Российского университета кооперации после получения положительного заключения работодателей, Научно-методического совета института.

Программа государственной итоговой аттестации устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации студентов, включает в себя:

- формы и виды государственной итоговой аттестации;
- тематику выпускных квалификационных работ (дипломных работ);
- требования к выпускным квалификационным работам (дипломным работам) и порядку их выполнения;

-критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ;

-требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации,

-требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации,

- особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

- порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, ежегодно обновляется и утверждается ректором Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а так же критерии оценки знаний доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обучающимся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ по специальности базовой подготовки.

Отбор и утверждение тем выпускных квалификационных работ производится по следующим критериям:

-актуальность; соответствие современному состоянию науки и техники;

-реальность (использование результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатывались;

-достаточный квалификационный объем выпускной работы.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом ректора института.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости консультант(ы).

Содержание дипломной работы должно соответствовать индивидуальному заданию, разрабатываемому руководителем индивидуально для каждого студента.

Для обеспечения качества подготовки и выполнения выпускных квалификационных работ кафедрой техники и технологии общественного

питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации разрабатываются Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по указанной специальности.

Выпускникам, освоившим ППССЗ по специальности в полном объеме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании соответствующего уровня.

Лицу, не завершившему образование, не прошедшему государственную итоговую аттестацию или получившему на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка установленного образца об обучении в Университете.

8.2. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, для проведения государственной итоговой аттестации институтом разрабатывается Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации, включающий в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- перечень тем выпускных квалификационных работ;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации представлен в приложении 9.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

9.1. Организация учебного процесса, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) РУК создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.

Создание безбарьерной среды в Краснодарском кооперативном институте (филиале) РУК направлено на потребности следующих категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с ограничением двигательных функций.

В целях получения высшего образования по указанному направлению подготовки лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья и инвалидов, институт разрабатывает индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья. Для данной категории обучающихся предлагается индивидуальный график посещения занятий, в котором предусмотрены различные варианты проведения занятий: в институте (в академической группе и индивидуально) и на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, используется звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные и другие средства для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями здоровья.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и государственной итоговой аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости студенту-инвалиду или лицу с ограниченными возможностями здоровья может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа экзамене/зачете.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах.

Необходимая образовательная информация, представлена на сайте института, и соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья.

В институте установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

В случае необходимости, при обращении данной категории обучающихся в деканат, им может быть оказано содействие в определении мест прохождения учебной и производственной практик с учетом ограничений по состоянию здоровья.

Для лиц имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов устанавливается особый порядок освоения дисциплины Физическая культура и спорт и элективных курсов по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья. В программу включены занятия адаптивной физкультурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных залах или на открытом воздухе, которые проводятся преподавателями, имеющими соответствующую подготовку для проведения занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Группы для занятий физической культурой и спортом формируются в зависимости от видов ограничений здоровья обучающихся (зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, соматические заболевания).

Для обучающегося из числа инвалидов, на основании его письменного заявления о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний, государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья с соблюдением следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся-инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- 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.

В институте создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Обучающиеся принимают участие в реализации комплексной программы «ВУЗ здорового образа жизни», добровольческом (волонтерском) движении «Я-волонтер», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

9.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для обеспечения качественного образования в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации разрабатываются индивидуальные образовательные траектории для данной категории обучающихся, планируется и постепенно осуществляется реконструкция ряда учебных аудиторий и мест общественного пользования для создания безбарьерной среды для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории в учебных корпусах по адресам: г. Краснодар, ул. Парковая, д.5., ул. им. М. Седина, 168/1. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В корпусе предусмотрены комнаты для пребывания сопровождающих лиц. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями. В аудиториях имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. На первом этаже обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Для обеспечения доступности в учебный корпус, расположенный по адресу: г. Краснодар, ул. Восточно – Кругликовская, 49/3, институтом приобретено шагающее кресло-коляска «Гради-Стандарт» с ручным

приводом, с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959. В штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей и сотрудников института, работающих с инвалидами.

10. ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

Информация об актуализации программы подготовки специалистов среднего
звена по специальности базовой подготовки
на 20__ - 20__ учебный год

№ п/п	Основание для изменения (решение кафедры, дата и номер протокола)	Краткое описание вносимых изменений

Изменения в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки рассмотрены и одобрены на заседании Ученого совета Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации «__» _____ 20__ г., протокол № ____.

Ректор института _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Лист согласования с работодателями.
2. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий, учреждений на элементы ППССЗ по специальности базовой подготовки.
3. Учебные планы подготовки специалистов
4. Календарные учебные графики.
5. Матрица компетенций программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности базовой подготовки.
6. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей.
7. Программы учебных, производственных практик (по профилю специальности и преддипломной).
8. Программа государственной итоговой аттестации.
9. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.