

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
КОЛЛЕДЖ ИНСТИТУТА СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА

УТВЕРЖДЕНА
Решением Ученого совета,
протокол от 26.09.2016
№ 1

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник-технолог
Форма обучения очная
Срок освоения программы 3 года 10 месяцев

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
утвержден приказом Минобрнауки от 22.04.2014 № 384

Директор
Колледжа ИСТС


(подпись)

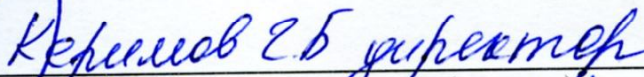
Зайко А.П.

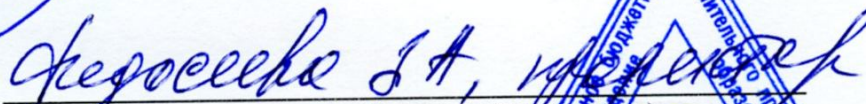
Образовательная программа
среднего профессионального образования по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Согласована с представителем работодателя, направление деятельности которого
соответствует профилю подготовки



подпись


Ф.И.О., должность, наименование предприятия (организации)
кафе "Пасека"


Ф.И.О., должность, наименование предприятия (организации)
ГБУ ЯПО

Челябинск 2016



Ответственные за разделы:

Описательная часть образовательной программы
среднего профессионального образования Сивачёва А.Н.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (Пункт 5.2 к описательной части ОПОП) Суркова О.А.

Характеристика социально-культурной среды (Пункт 8 к описательной части ОПОП) Чувакина И.В.

Матрицы компетенций (Приложение 2) Сивачёва А.Н.

Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 5) Аристова Ж.Г.

Перечень договоров с работодателями (Приложение 6) Глазырина Ю.А.

Кадровое обеспечение образовательного процесса (Приложение 7) Аристова Ж.Г.
Сивачёва А.Н.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (Приложение 8) Суркова О.А.

Материально-техническая база для реализации ОПОП СПО (Приложение 9) Глазырина Ю.А.
Кедровских Е.А.
Ковалёва О.Ю.
Миронова М.Л.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	6
2.1. Область профессиональной деятельности	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности	6
2.3. Виды профессиональной деятельности.....	7
2.4. Ориентация на профессиональные стандарты.....	7
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО.....	7
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	9
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО	10
5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО.....	10
5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	10
5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	11
6. ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	11
7. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	11
8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ.....	12
9. РЕГЛАМЕНТ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП СПО	15

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания Колледжа института спорта, туризма и сервиса Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (Национальный исследовательский университет)» (далее – колледж ИСТС) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, а также действующих профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н), «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), «Кондитер» (утв. приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н), «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н) в соответствии с частью 9 статьи 2 Федерального закона об образовании в Российской Федерации с учетом потребностей регионального рынка труда.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы по данной специальности для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) относительно нормативного срока и составляет 3 года 10 месяцев.

Обучение по программе осуществляется на русском языке.

Перечень вступительных испытаний ОПОП определяется ежегодно правилами приёма на основании приказов Министерства образования и науки Российской Федерации.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 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 (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общеобразовательный цикл ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259). Учебное время, отведенное на изучение дисциплин Общеобразовательного цикла (1404 час.), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия», «Химия». Промежуточная

аттестация по остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в форме дифференцированных зачетов и зачетов.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла ОПОП предусматривает изучение следующих дисциплин: «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП предусматривает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда» и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», объемные параметры которой составляют 68 часов, из них освоение основ военной службы – 48 часов.

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП предусматривает также освоение обучающимися профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

При реализации основной образовательной программы по специальности предусмотрено обязательное выполнение курсовых работ: по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (6 сем.), по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (7 сем.).

Учебная практика в количестве 16 недель проводится в специально выделенный период (концентрированно) после освоения обучающимися содержания МДК; первый этап производственной практики (по профилю специальности) в количестве 12 недель проводится концентрированно после освоения содержания МДК и прохождения учебной практики по ПМ на базе предприятий, соответствующих профилю подготовки, второй этап производственной практики (преддипломная практика) в количестве 4 недель проводится концентрированно после последней сессии и реализуется по направлению образовательной организации.

Объем вариативной части ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 864 часа, в связи с чем объемные параметры обучения по ОПОП увеличены в рамках:

- общего гуманитарного и социально-экономического цикла – на 48 часов на введение новой учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»;
- математического и общего естественнонаучного учебного цикла – на 140 часов, 96 часов из которых использованы на введение новой учебной дисциплины «Аналитическая

химия и физико-химические методы анализа», а остальные – на суммарное увеличение объемных параметров дисциплин данного цикла;

– профессионального цикла – на 676 часов. Из них общепрофессиональный цикл увеличен на 384 часа, из которых 192 часа использованы на введение новых общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации» (64 часа), «Эффективное поведение на рынке труда» (54 часа), «Основы предпринимательства» (74 часа); 192 часа – на суммарное увеличение объемных параметров дисциплин профессионального цикла по сравнению с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

На профессиональные модули дополнительно выделено 292 часа, использованных на увеличение суммарного количества времени, выделенного ФГОС СПО по данной специальности на МДК в составе профессиональных модулей.

Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования и проводятся согласно графику консультаций; формы проведения консультаций – устные (групповые, индивидуальные).

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Характеристика профессиональной деятельности выпускников разрабатывается на основе ФГОС СПО по указанной специальности и включает в себя:

- область профессиональной деятельности;
- объекты профессиональной деятельности;
- виды профессиональной деятельности.

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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

2.4. Ориентация на профессиональные стандарты

Образовательная программа разработана с учетом следующих профессиональных стандартов:

- Руководитель предприятия питания(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н);
- Повар(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Кондитер(утв. приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н);
- Пекарь(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н).

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО

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

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ответственность.

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ВПД 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы

ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки

ПК 7.8. Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы представлены в матрице компетенций (Приложение 2).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом и графиком учебного процесса (Приложение 1); рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 3); рабочими программами практик (Приложение 4); программой государственной итоговой аттестации (Приложение 5).

Виды практик, предусмотренные программой, указаны в учебном плане. Цели и задачи, программы и формы отчетности по практикам приведены в рабочих программах практик. Прохождение практики осуществляется на основе долгосрочных договоров между ЮУрГУ и различными организациями (Приложение 6).

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПО

Ресурсное обеспечение ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания отвечает требованиям к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели занимаются научно-исследовательской работой и вовлекают в нее студентов. Преподаватели постоянно публикуются в российских изданиях, в частности сборниках конференций, научных журналах, входящих в Российский индекс научного цитирования. Сведения о кадровом составе представлены в приложении 7.

5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественно-научного, профессионального циклов и не менее чем одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Помимо учебной литературы библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам отечественных журналов (включая электронные базы) и организован доступ к подписным электронным ресурсам: ЭБС Лань, Юрайт и Академия с удаленным доступом и к информационно-справочным системам со свободной формой доступа. Во время самостоятельной подготовки обучающихся в библиотеке и компьютерных классах им обеспечен доступ к сети Интернет.

Перечень печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и профессиональным модулям всех учебных циклов ООП приведен в Приложении 8.

5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом структурного подразделения, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам (приложение 9).

6. ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания используются пассивные, активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Сведения об активных и интерактивных формах проведения занятий с указанием конкретного вида и объема занятий приводятся в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

7. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и требованиями рабочих программ дисциплин.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создаются комплекты оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценочные средства для текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей, по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями и утверждаются руководителем структурного подразделения.

Фонды оценочных средств по дисциплинам представлены в соответствующих рабочих программах дисциплин. Фонд оценочных средств образовательной программы формируется из комплектов оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации. Фонд оценочных средств основной образовательной программы состоит из совокупности комплектов оценочных

средств по всем дисциплинам, практикам в соответствии с перечнем дисциплин, практик учебного плана образовательной программы данной специальности.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация организуется и проводится в соответствии с Положением о ГИА обучающихся в ЮУрГУ по образовательным программам СПО, утвержденным ректором университета от 22.03.2016 №91.

ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление Портфолио достижений, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства, дипломы олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам ГИА, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Содержание и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены в программе ГИА (приложение 5) .

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ

Воспитательная работа в колледже организована в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Под воспитанием понимается органически связанная с обучением целенаправленная и систематическая деятельность образовательного учреждения, ориентированная как на формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, так и на создание благоприятных условий для всестороннего духовного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста.

Цель воспитательной работы – создание социально - деятельностной образовательной среды, направленной на саморазвитие, самореализацию, самосовершенствование обучающихся.

Планирование и реализация воспитательной деятельности охватывает следующие направления:

- профессионально-трудовое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- культурно-эстетическое;
- спортивно-оздоровительное направление;

- информационное направление;
- экологическое воспитание.

Содержание воспитательной работы направлено на решение следующих задач:

- 1) Вовлечение обучающихся в социально-деятельностное пространство посредством организации работы кружков, секций, клубов.
- 2) Проведение мониторинга социально-воспитательной деятельности структурного подразделения.
- 3) Повышение правовой грамотности обучающихся.
- 4) Организация профилактической работы.
- 5) Совершенствование системы социальной поддержки обучающихся.
- 6) Совершенствование методического обеспечения воспитательной работы.

Важнейшим средством достижения эффективности педагогического процесса в колледже является комплекс мер по управлению качеством воспитательной работы.

Локальные акты колледжа, регламентирующие воспитательную работу с обучающимися и позволяющие реализовать Концепцию формирования воспитательной среды:

1. Положение об учебно-воспитательной службе
2. Положение о кураторе учебной группы
3. Положение о Совете профилактики правонарушений и защиты прав обучающихся
4. Положение о портфолио обучающегося
5. Положение о студенческом общежитии
6. Положение о Доске почета «Ими гордится колледж»
7. Правила поведения студентов в Колледже
8. Правила внутреннего распорядка студенческого общежития

В колледже сложилась система традиционных дел, которые, как правило, вызывают большой интерес. Они характеризуются высоким уровнем организованности, эмоциональности, эстетичности, а также активной вовлеченностью как самих студентов, так и преподавателей.

Для обучающихся всех курсов проводится исследование потребностей, социальной активности, состояния здоровья каждого студента.

Основные мероприятия воспитательного характера, проводимые в колледже:

- Адаптационные сборы.
- День знаний.
- Посвящение в студенты.
- День Учителя.
- Созвездие талантов.
- Трудно быть мамой.
- Новогодний калейдоскоп.
- День студента.
- Мистер колледж.
- Мисс колледж.
- Конкурс военно-патриотической песни.
- Первое апреля.
- Конкурсы стенгазет, плакатов и открыток.
- Проведение фотовыставок.
- Проведение выпускных, викторин.

– Проведение акций по ЗОЖ: «Мы - за здоровый образ жизни!», «Стоп ВИЧ/СПИД», «Сейчас модно рисовать, а не курить!», «Сигарета на конфету».

– Проведение праздничных акции: «День Народного Единства», «День Конституции», Скажи «Спасибо!», «Почта Любви», «День космонавтики», «День России».

Студенты колледжа участвуют в мероприятиях Университета таких как:

- Таланты ЮУрГУ .
- ЮУрГУ в лицах.
- Молодежный Фестиваль кулинарного искусства.
- Карнавалы мира.
- Татьянин день.
- День открытых дверей ЮУрГУ.
- Весна в ЮУрГУ.

Студенты колледжа участвуют в традиционных мероприятиях района, города и области: мероприятия Тракторозаводского района г. Челябинска:

- Фестиваль военно-патриотической песни «Наполним музыкой сердца».
- Районная «Весна студенческая».
- Турнир «Золотая шайба».
- Марафон «Активируй».
- Концерты в Геронтологическом центре.
- Открытие мемориальных досок памятных мест.

мероприятия г. Челябинска:

- Фестиваль «Фотофест».
- День туризма.
- Историческая игра «Несокрушимая и легендарная».
- Городская весна студенческая.
- Несение Почетного караула «Вахта Памяти».
- Спартакиада среди студентов ОУ СПО по легкой атлетике, баскетболу (юноши и девушки), минифутболу (юноши), волейболу (девушки), настольному теннису (девушки), футболу (юноши).

мероприятия Челябинской области:

- Фестиваль - конкурс «Будущее России».
- Спортивный праздник «Горящий снег».

При проведении мероприятий воспитательного характера издаются распоряжения, утверждаются программы и планы их подготовки и проведения. Проведение смотров-конкурсов, соревнований, спартакиад и т.д., регламентируется соответствующими Положениями.

Работа с учебными группами проводится согласно годовым планам кураторов.

Основные направления работы кураторов: доведение до сведения студентов информации, поступающей от администрации, контроль за текущей успеваемостью и посещаемостью студентов, оказание помощи в решении различных общественных проблем, организация и участие в мероприятиях по направлениям воспитательной работы.

Кураторами групп в течение учебного года регулярно ведут Дневник куратора. Проблемы дисциплины и успеваемости в учебных группах, подведение итогов и постановка задач также являются темами для плановых кураторских часов, которые проводятся 1 раз в месяц.

Регулярно проводятся заседания Совета кураторов, на которых заслушиваются отчеты кураторов, решаются возникающие проблемы.

Для оценки состояния воспитательной деятельности используются такие методы контроля, как:

- мониторинг социальной активности в учебной группе;
- анализ посещенных мероприятий;
- проверка документации;
- составление годового отчета;
- анкетирование и тестирование, социологический опрос.

Контроль и анализ воспитательной деятельности проводится по следующим направлениям:

- внутренний и внешний аудит воспитательной работы;
- ведение документации (журнал групп, личные дела студентов, зачетные книжки, дневник куратора);
- воспитательная работа, проводимая на уровне всех структур (кураторы, педагог-организатор, воспитатели общежития);
- проведение кураторских часов;
- индивидуальная работа со студентами;
- работа Совета по профилактике правонарушений;
- работа общежития.

Материально-техническое оснащение внеучебной деятельности обучающихся:

- актовый зал,
- репетиционные помещения (кабинеты),
- спортивный (тренажерный, теннисный) зал,
- стадион с асфальтированными беговыми дорожками и футбольным полем.

9. РЕГЛАМЕНТ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП СПО

Регламент обновления ОПОП СПО определен инструкцией по оформлению, хранению и обновлению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. На образовательную программу представлены 2 рецензии

В соответствии с п.7. Процедура согласования, утверждения и хранения ОПОП Инструкции по оформлению, хранению и обновлению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, утв.приказом ректора Университета №193 от 10.05.2017 разделы ОПОП СПО хранятся на бумажном и/или электронном носителях. На бумажном носителе хранятся оригиналы (заверенные копии) следующих документов:

- описательная часть ОПОП СПО (место хранения — Номенклатура дел структурного подразделения);
- учебный план (место хранения — Номенклатура дел структурного подразделения);
- РП учебных дисциплин, профессиональных модулей, всех видов практик (место хранения — Номенклатура дел структурного подразделения);
- программа ГИА (место хранения — Номенклатура дел структурного подразделения);
- договоры с работодателями (место хранения — ОПиТС);
- рецензии (место хранения — Номенклатура дел структурного подразделения).

В электронном виде хранится полный текст ОПОП, в соответствии с содержанием.

С целью исполнения пункта 2 статьи 29 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ряд элементов ОПОП СПО публикуется на официальном сайте Университета. К ним относятся: общая характеристика ОПОП СПО, дата последнего обновления ОПОП СПО (Лист регистрации изменений).

РЕЦЕНЗИЯ
на основную образовательную программу
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания,
реализуемую в Южно-Уральском государственном университете

Основная образовательная программа включает разделы: общие положения с характеристиками основной образовательной программы и профессиональной деятельности выпускника; учебный план; рабочие программы дисциплин; программы практики; программы государственной итоговой аттестации. Определены условия реализации основной образовательной программы (кадровое и материально-техническое обеспечение).

Содержание ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания полностью согласовано с запросами потенциальных потребителей и отражает все требования ФГОС по специальности.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей построены по единой схеме. Программы содержат пояснительную записку с определением цели и задач дисциплины (модуля); общую трудоемкость; результаты обучения; образовательные технологии; формы текущего контроля и промежуточной аттестации; учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение.

В ООП включены фонды оценочных средств для контроля уровня сформированности компетенций; критерии оценки промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости.

Образовательные технологии обучения характеризуются не только общепринятыми формами (лекции, практические занятия, лабораторные занятия), но и интерактивными.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в полной мере устанавливает уровень готовности выпускника к выполнению профессиональных задач.

Ресурсное обеспечение ООП по специальности соответствует всем требованиям ФГОС, а указанная среда вуза в полной мере обеспечивает гармоничное развитие личности выпускника.

Нормативно-методическое обеспечение ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания охватывает все аспекты системы оценки качества освоения обучающимися установленных стандартами необходимых компетенций.

Таким образом, основная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания полностью соответствует требованиям ФГОС и может быть использована в учебном процессе при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент

Веросева И.А., проректор
Фамилия И.О., должность, место работы

подпись

Для
справок

М.П.



РЕЦЕНЗИЯ

на основную образовательную программу
среднего профессионального образования (ООП СПО)
Южно-Уральского государственного университета
по специальности среднего профессионального образования
базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензируемая основная образовательная программа (далее – ООП) среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 №33234) для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензируемая основная образовательная программа включает характеристику ООП СПО, характеристику профессиональной деятельности выпускника, планируемые результаты освоения ООП СПО (общие и профессиональные компетенции), сведения о ресурсном (информационном, материально-техническом, кадровом) обеспечении ООП СПО, нормативно-методические документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, методические и оценочные материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ООП СПО формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Одним из преимуществ основной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания при формировании содержания дисциплин и модулей профессионального цикла является учет требований работодателей на основе новых профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания», «Повар», «Кондитер», «Пекарь», которые позволяют обеспечить формирование общих и профессиональных компетенций выпускников.

В учебном плане вариативная часть разработана в соответствии с объемными параметрами ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Включенные в план дисциплины вариативной составляющей дополняют содержание дисциплин и профессиональных модулей инвариантной части ООП, отражая актуальные на сегодняшний день достижения в области экономики, науки, производства.

Структура учебного плана в целом логична и последовательна. В учебном плане отражено распределение максимальной учебной нагрузки обучающихся, включая все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик содержат паспорт, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения, перечень основной и дополнительной литературы и прочих

ресурсов, формы и методы контроля и показатели оценки результата образовательных достижений обучающихся.

В учебном процессе рецензируемой ООП используются активные и интерактивные формы проведения занятий, включая групповые дискуссии, ролевые (деловые) игры, разбор конкретных ситуаций, разработку мини-проектов, работу в малых группах и др. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ предлагаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачётов и экзаменов, тесты, примерную тематику рефератов, презентаций, докладов, сообщений, научно-исследовательских работ, проектов, иные формы контроля.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, профессиональных модулей, практик учитывается связь между знаниями, умениями, практическим опытом, позволяющими установить степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Разработанная ООП соответствует заявленному уровню подготовки выпускника. Представлены программы всех дисциплин, профессиональных модулей, практик и государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническое обеспечение учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в целом соответствует требованиям ФГОС СПО. Обеспеченность ООП педагогическими кадрами в основном соответствует предъявляемым нормам.

Рекомендации:

1) при планировании образовательного процесса и распределении учебной нагрузки предусмотреть возможность для преподавателей профессионального цикла приобретения практического опыта деятельности, соответствующего области преподаваемых профессиональных модулей и дисциплин общепрофессионального цикла, в том числе в форме стажировки на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Заключение: рецензируемая основная образовательная программа, разработанная Южно-Уральским государственным университетом, отвечает требованиям федерального государственного образовательного и профессионального стандартов и может быть рекомендована для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент

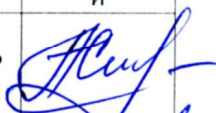
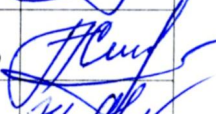
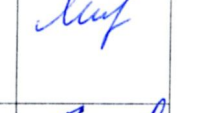
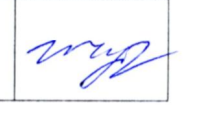
Серимов Г.Б., директор кафе. Педагог

Фамилия И.О., должность, место работы



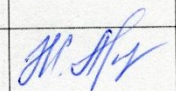
Лист регистрации изменений

к ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(база 9 кл)

Номер изменения	Наименование изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Ф.И.О., должность ответственного за внесение изменений	Подпись ответственного за внесение изменений
1	Приложение 3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	1.09.2017	1.09.2017	Сивачёва А.Н., специалист по УМР	
2	Приложение 4. Рабочие программы практик	1.09.2017	1.09.2017	Сивачёва А.Н., специалист по УМР	
3	Приложение 7. Кадровое обеспечение образовательного процесса	1.09.2017	1.09.2017	Аристова Ж.Г., зам.директора по УВР Сивачёва А.Н., специалист по УМР	 
4	Приложение 8. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	1.09.2017	1.09.2017	Суркова О.А., главный библиотекарь	
5	Приложение 9. Материально-техническая база для реализации ОПОП СПО	1.09.2017	1.09.2017	Глазырина Ю.А., руководитель производственной практики Кедровских Е.А., зав.отделением Миронова М.Л., начальник отдела АиП	 
6	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в соответствии с Положением «Об организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся СПО», утвержденным приказом ректора Университета №295 от 15.08.2017 (Пункт 7 к описательной части ОПОП)	1.09.2017	1.09.2017	Сивачёва А.Н., специалист по УМР	
7	Характеристика социально-культурной среды (Пункт 8 к описательной части ОПОП)	1.09.2017	1.09.2017	Чувакина И.В., зав.СПС	

Лист регистрации изменений

к ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(база 9 кл)

Номер изменения	Наименование изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Ф.И.О., должность ответственного за внесение изменений	Подпись ответствен ного за внесение изменений
1	Приложение 6. Перечень договоров с работодателями	23.11.2017	23.11.2017	Глазырина Ю.А., руководитель производствен ной практики	
2	Приложение 7. Кадровое обеспечение образовательного процесса (Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования)	23.11.2017	23.11.2017	Аристова Ж.Г., зам.директора по УВР Швецова О.А., специалист по УМР	 
3	Приложение 9. Материально- техническая база для реализации ОПОП СПО (Справка о материально- техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования)	23.11.2017	23.11.2017	Глазырина Ю.А., руководитель производствен ной практики Кедровских Е.А., зав.отделением Миронова М.Л., начальник отдела АиП	