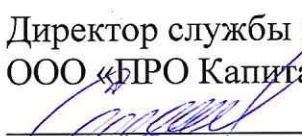


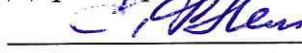
СОГЛАСОВАНО

Директор службы питания
ООО «БРО Капитал Сибирь»


Р.А. Самсонов
« 27 » мая 2020 г.



Директор ООО «Столовая Гренки»



Е.А. Флегонтова
« 27 » мая 2020 г.



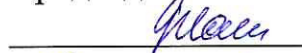
Проректор по учебной работе


Л.В. ВАТЛИНА
« 27 » мая 2020 г.

Заместитель проректора по воспитательной работе


В.А. БАЛАБАНОВА
« 27 » мая 2020 г.

Председатель Совета обучающихся СИБУПК



Р.Б. ЖУКУБАЕВ
« 27 » мая 2020 г.

Председатель Совета родителей


Е.В. Тяпкина
« 27 » мая 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол 27 мая 2020 г. № 8.

Заведующий кафедрой технологии и
организации общественного питания


С.Ю. ГЛЕБОВА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, реализуется автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации Сибирским Университетом потребительской кооперации по программе базовой подготовки на базе основного общего образования и среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы: дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭК – государственная аттестационная комиссия;

БУП – базовый учебный план;

СПО – среднее профессиональное образование;

РП – рабочая программа дисциплины (модуля);

ОГСЭ, ЕН – цикл общегуманитарных, социально-экономических (ОГСЭ) и естественнонаучных дисциплин (ЕН);

ВКР – выпускная квалификационная работа.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ):

– Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года, зарегистрированный в Минюст РФ 23.07.2014 N 33234;

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

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар, Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. №610н;

– Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен, Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. №910н;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. №1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;

– Приказ министерство образования и науки российской федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17 мая 2012 г. №413;

– Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О Рекомендациях 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» с изменениями;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968;

– Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский Университет потребительской кооперации»

- Правила приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Локальные акты и положения.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

1.3.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*. Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практик ориентированных знаний выпускника;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования *базовой подготовки* по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

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

(*) Образовательная организация, осуществляет подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной формам обучения увеличивается:

- на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
 - на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 10 месяцев.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	На базе основного общего образования	На базе среднего общего образования
Максимальная учебная нагрузка	6480	4374
Обязательных учебных занятий	4482	3078
Обучение по учебным циклам	120	81
Учебная практика	28	28
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	5	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	23	23
Итого	199	147

1.3.4 Требования к результатам освоения ППССЗ

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области технологии продукции общественного питания. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. Особенностью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* является обучение в области гуманитарных, социальных, экономических, математических и информационных дисциплин.

Будущие **техники-технологи** изучают: организацию процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Большое внимание уделяется практике студентов, которые проходят учебную, производственную и преддипломную практику в течение всего периода обучения в организациях города и области.

При направлении на практику студенты получают задание, а после её завершения представляют в колледж отчет о прохождении практики, дневник практики и характеристику с предприятия. По завершению образовательной программы выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональной компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам интернет, используются мультимедийные средства и тестовые формы контроля.

1.3.5 Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Порядок приема регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанные и утвержденные автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский Университет потребительской кооперации».

1.3.6 Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники, администрация и коллективные органы управления;
- студенты, обучающиеся по ОПОП СПО ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область, объекты и виды 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 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 выпускника:

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

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

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

3.1. Формируемые компетенции

В результате освоения ОПОП товаровед должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовления 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 приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
	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 приготовления 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, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 3.5	Оформлять учетно - отчетную документацию

Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями. ПК.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по профессии	ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья и продуктов
	ПК 7.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки..
	ПК 7.4	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПСС

4.1 Учебный план регламентирует порядок реализации ПССЗ и определяет качественные количественные характеристики ОПОП СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– виды учебных занятия;

– формы итоговой государственной аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ

Вариативная часть ОПОП сформирована с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ОПОП, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с особенностями регионального рынка труда, а так же возможностью продолжения образования с учетом преемственности профессиональных образовательных программ различного уровня. Содержание вариативной части согласовано с работодателями. Соотношение обязательной и вариативной части составляет около (70:30) от общего объема времени, отведенной на их освоение. Объем и содержание учебного плана соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* и приводится в (Приложении 1).

4.2 Календарный учебный график (Приложение 2).

4.3 Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей, практик.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего программу в ОПОП
Общеобразовательные учебные дисциплины		
ОУД 01	Русский язык	Приложение №1
ОУД 02	Литература	Приложение №2
ОУД 03	Иностранный язык	Приложение №3
ОУД 04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Приложение №4
ОУД 05	История	Приложение №5
ОУД 06	Физическая культура	Приложение №6
ОУД 07	ОБЖ	Приложение №7
ОУД 08	Астрономия	Приложение №8
По выбору из обязательных учебных дисциплин		
ОУД 09	Информатика	Приложение №9

ОУД 10	Физика	Приложение №10
ОУД 11	Химия	Приложение №11
ОУД 12	Обществознание (включает экономику и право)	Приложение №12
ОУД 13	Биология	Приложение №13
ОУД 14	География	Приложение №14
Дополнительные учебные дисциплины		
ОУД 15	Основы проектной деятельности	Приложение №15
Профессиональная подготовка		
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение №16
ОГСЭ.02	История	Приложение №17
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение №18
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение №19
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	Приложение №20
ЕН.01	Математика	Приложение №21
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение №22
ЕН.03	Химия	
Профессиональный цикл		
Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение №23
ОП.02	Физиология питания	Приложение №24
ОП.03	Охрана труда	Приложение №25
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение №26
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение №27
ОП.06	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение №28
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение №29
ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение №30
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение №31
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Приложение №32
ОП.11	Нормативная и техническая документация общественного питания	Приложение №33
ОП.12	Безопасность пищевых продуктов и основы здорового питания	Приложение №34
ОП13	Производство пищевых продуктов в специализированных цехах потребительской кооперации	Приложение №35
ОП14	Кулинария народов мира	Приложение №36
ОП15	Основы бухгалтерского учёта	Приложение №37
ПМ Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение №38
УП01	Учебная практика	Приложение №39
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной	Приложение №40

	продукции	
УП02	Учебная практика	Приложение №41
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение №42
УП03	Учебная практика	Приложение №43
ПП03	Производственная практика	Приложение №44
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий"	Приложение №45
УП04	Учебная практика	Приложение №46
ПП04	Производственная практика	Приложение №47
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов	Приложение №48
УП05	Учебная практика	Приложение №49
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение №50
УП06	Учебная практика	Приложение №51
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Бармен" Выполнение работ по профессии "Повар"	Приложение №52
УП07	Учебная практика	Приложение №53
ПП07	Производственная практика	Приложение №54
ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация		
ГИА.01	ГИА.01 Подготовка выпускной квалификационной работы	Приложение №55
ГИА.02	ГИА.02 Защита выпускной квалификационной работы	Приложение №56

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП.

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций на занятиях теоретического и практического обучения. В программах дисциплин и модулей применяются следующие формы текущего контроля: устный опрос; письменный опрос; графическая работа; тестирование; контрольные работы; проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, кроссвордов, презентаций); проверка заданий практических работ; собеседование; защита курсовых работ.

Промежуточная аттестация по дисциплине, МДК, ПМ – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК, ПМ (в целом или по разделам). Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Количество и формы промежуточной аттестации соответствует требованиям ФГОС СПО: общее количество экзаменов не превышает 8 в год, суммарное количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета аттестации по дисциплине «Физическая культура»), ПМ заканчиваются квалификационными экзаменами.

Формы контроля промежуточной аттестации по дисциплине или МДК: экзамен может проводиться по завершению изучения курса в свободное от теоретических занятий времени; зачет (дифференцированный зачет)

проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплины. Итоговая оценка по дисциплине выставляется в зачетную книжку. Аттестация по учебной и производственной практикам проводится в форме дифференцированного зачета.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам.

Итоговая государственная аттестация выпускников колледжа, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ имеют практико ориентированный характер и отвечают следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность задания;
- актуальность.

Каждая тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на заседаниях кафедр, студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе им может быть предложена другая тематика с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания, которые рассматриваются на заседании кафедры, утверждаются заведующим кафедрой. Выполненная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется на рецензию. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа) 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) – 2 недели.

При написании работы соблюдены требования ГОСТ к оформлению, структуре и объемам выпускных квалификационных работ.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся,

Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе. Задача государственной экзаменационной комиссии - комплексная оценка уровня подготовки выпускников колледжа в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*. Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются колледжем в соответствии с учебным планом. Для проведения государственная итоговая аттестация создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением о проведении государственной итоговой аттестации, состав Государственной экзаменационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом ректора университета. Подведение итогов освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* осуществляется Государственной экзаменационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника колледжа.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

Ресурсное обеспечение ОПОП сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*. Частное образовательное учреждение высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирским Университетом потребительской кооперации» реализующий основную образовательную программу подготовки располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебная, производственная и преддипломная практику в течение всего периода обучения проходят в организациях города Новосибирска и области.

ООО "РМ Консалтинг"(рестораны People's, Перчины)

ООО "Русская традиционная кухня"

ООО "Алтай Резорт"

ООО "Ромашка"

ООО «Бургер Рус»

АО «Синар»

ООО "ПремьерФиш"

Кейтеринг Анны Сидевич

ЗАО "Виртекс"

ООО "АгроИнвест"
ООО "Альфа Ритейл Компани" (супермаркет Бахетле)
ООО "Перспектива Север"
ООО "Шатун"
ООО "Новосибирскснабсбыт"
ООО "Сибирский Двор"
ООО "Ковчег"
ООО «ПРО Капитал Сибирь»

6.1. Кадровое обеспечение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Все преподаватели проходят курсы повышения квалификации или стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, наличие педагогического образования является обязательным для преподавателей.

Преподаватели и мастера производственного обучения осуществляющие руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, иметь практический опыт деятельности в организациях не менее 3-х лет соответствующей профессиональной сферы; повышающие свой уровень квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.
ППССЗ обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и 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.

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

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 2 наименований российских журналов. В колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.2 Материально-техническое обеспечение.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной специальности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ

Кабинеты:

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

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);

- фонд тестовых заданий;

- экзаменационные билеты;

- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;

- методические указания по учебной и производственной практикам; - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ: Положение по организации выполнения и защите выпускной квалификационной работы.

Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников.

Положение об учебной и производственной практике студентов.

Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПСПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, которые представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОПСПО ППССЗ.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, рассматривается на заседании кафедры и утверждаются начальником отделения СПО, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями, рассматривается на заседании кафедры и утверждаются начальником отделения СПО после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, учебному графику.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки форсированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, тренинги, лабораторные и практические работы а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень форсированности компетенций

8 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8.1. Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и *реализуется по личному заявлению обучающегося* в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

При реализации адаптированной образовательной программы кафедры университета руководствуются следующими терминами и определениями:

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. (Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями, вступив в силу 24.07.2015 «Об образовании в Российской Федерации»)

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты (ФЗ от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»).

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

Адаптированная образовательная программа (АОП) – образовательная программа, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья (в дальнейшем лиц с ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина – элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Адаптационная дисциплина является дифференцирующим элементом образовательной программы, вводится по согласованию с обучающимся и обуславливает введение индивидуального учебного плана.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

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

8.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам.

8.2.1. В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в СибУПК (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8). Ректором утверждены Паспорта доступности для инвалидов объектов и услуг университета (размещены на сайте университета).

8.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

8.2.3. Учебный план, календарный учебный график АОП предполагает:

- организацию обучения совместно с другими обучающимися, или в отдельных группах, или в отдельных организациях, или на дому с использованием дистанционных образовательных технологий;

- включение в базовую и вариативную части АОП специализированных адаптационных дисциплин. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения (социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, адаптивная физическая культура), профессионализирующего профиля (адаптивные информационно-коммуникационные технологии), а также для коррекции коммуникативных умений (коммуникативный практикум).

Набор адаптационных дисциплин определяется выпускающей кафедрой по согласованию с обучающимся, исходя из конкретной ситуации и его индивидуальных потребностей.

Содержание адаптационных дисциплин и технологии их реализации определяется с учетом нозологической группы, к которой относится обучающийся (незрячие и слабовидящие обучающиеся; глухие, слабослышащие обучающиеся; обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата).

Адаптационные дисциплины направлены на обеспечение вопросов практической работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ по освоению АОП СПО.

Структура адаптационных дисциплин:

Индекс	Наименование дисциплины	Форма контроля /семестр	Трудоемкость часов /з.е.	Контактная работа	Самостоятельная работа
				часов	
Б1.Б	Адаптивная физическая культура	зачет /1,2	36	20	16
Б1.В	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	зачет /1	36	20	16
Б1.В	Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	зачет /2	36	20	16
Б1.В	Коммуникативный практикум	зачет /1	36	20	16

8.2.4. Обучение по АОП осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Для обучающихся – инвалидов и лиц с ОВЗ установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура и спорт». В зависимости от рекомендации медико-социальной экспертизы преподавателями соответствующей кафедры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и

поддержание здоровья. Это, например, подвижные занятия адаптивной физкультурой в специально оборудованных спортивных и тренажерных залах, в плавательном бассейне или на открытом воздухе, это могут быть занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта. Все занятия проводят специалисты, имеющие соответствующую подготовку.

8.2.5. Предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и технические средства (специализированные компьютерные программы, видеоувеличители, информационная индукционная система и т.п.), а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

8.2.6. При определении мест учебной и производственной практик для обучающихся – инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации. При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

8.2.7. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и обучающихся с ОВЗ кафедра создает адаптированные фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей и промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

8.2.8. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами и лицами с ОВЗ, если это не создает трудностей для инвалидов и лиц с ОВЗ и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации. Количество обучающихся в одной аудитории не должно превышать: при сдаче государственного аттестационного испытания в письменной форме – 12 человек; при сдаче государственного аттестационного испытания в устной форме – 5 человек.

– присутствие в аудитории ассистента (помощника), оказывающего инвалидам и обучающимся с ОВЗ необходимую техническую и организационную помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять

рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии и т.п.);

- пользование необходимыми инвалидам и обучающимся с ОВЗ техническими средствами;

- продолжительность сдачи инвалидом и обучающимся с ОВЗ государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности: для государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут; для подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут; продолжительность выступления при защите выпускной квалификационной работы, – не более чем на 15 минут;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа инвалидов и обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

8.2.9. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации