



Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Разработчики:**

Германская Людмила Геннадьевна, к.т.н., доцент, руководитель учебного отдела;

Гордеева Злата Александровна, руководитель отдела культурно-воспитательного процесса;

Князева Оксана Николаевна, зав. отделением предпринимательства и права;

Анисова Людмила Владимировна, руководитель научно-методического отдела;

Лемишева Евгения Равильевна, председатель ПЦК технологии и организации питания, руководитель ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Правообладатель программы:**

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация

«Омский колледж предпринимательства и права»,

пр. Комарова, 13, г. Омск, 644112, тел. 75-24-40,

Адрес электронной почты: college@omescopom.ru

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	<b>4</b>
1.1.	Общая характеристика ППССЗ	6
1.2.	Требования к абитуриенту	8
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников</b>	<b>9</b>
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	10
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	10
2.3.	Виды профессиональной деятельности выпускников	10
<b>3.</b>	<b>Компетенции, формируемые в результате освоения ППССЗ</b>	<b>11</b>
<b>4.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>14</b>
4.1.	Учебный план	15
4.1.1.	Учебный план по очной форме обучения	15
4.1.2.	Учебный план по заочной форме обучения	15
4.2.	Календарный учебный график	16
4.2.1.	Календарный учебный график по очной форме обучения	16
4.2.2.	Календарный учебный график по заочной форме обучения	16
4.3.	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	17
4.4.	Программы практик	20
<b>5.</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ</b>	<b>22</b>
5.1.	Текущий контроль успеваемости	23
5.2.	Промежуточная аттестация	24
5.3.	Государственная итоговая аттестация выпускников	25
<b>6.</b>	<b>Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	<b>29</b>
6.1.	Кадровое обеспечение	30
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	30
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	31
<b>7.</b>	<b>Характеристика социокультурной среды и иных условий, обеспечивающих обучение и воспитание обучающихся</b>	<b>32</b>
	<b>Приложения</b>	

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Омский колледж предпринимательства и права» (далее – Колледж) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384. ППССЗ разработана с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.); профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.); профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н.); технических описаний компетенций «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, а также программы учебной и производственной практики, и другие методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена Педагогическим Советом колледжа и утверждена директором колледжа.

В настоящей образовательной программе среднего профессионального образования используются следующие сокращения:

Колледж – автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Омский колледж предпринимательства и права»;

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ДПК – дополнительная профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

## 1.1. Общая характеристика ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

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

В результате обучения выпускник, прошедший подготовку и итоговую аттестацию, должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве техника-технолога предприятий общественного питания, старшего техника-технолога, шеф-повара, повара в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Содержание программы подготовки специалистов среднего звена сформировано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной и заочной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев	3 года 6 месяцев

Форма освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очная и заочная.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

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).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены колледжем.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического циклов ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

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

## **1.2. Требования к абитуриенту**

К освоению программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания допускаются лица, имеющие образование не ниже среднего общего образования, за исключением образовательных программ среднего профессионального образования, интегрированных с образовательными программами основного общего образования.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

## **2.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: 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 выпускников**

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 выпускников**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**3. КОМПЕТЕНЦИИ,  
ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

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

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

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

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (дополнительные компетенции)**

ДПК 7.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой кулинарной продукции под руководством повара.

ДПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**4. ДОКУМЕНТЫ,**

**РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ**

**И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

## 4.1. Учебный план

### 4.1.1. Учебный план по очной форме обучения

Учебный процесс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев при очной форме обучения (приложение 1).

Срок реализации ФГОС на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе практическое обучение – 32 недели, промежуточная аттестация - 7 недель, государственная итоговая аттестация – 6 недель и каникулы – 34 недели.

Объем обязательной аудиторной нагрузки студентов не превышает 36 часов в неделю при шестидневной учебной неделе и максимальной нагрузке 54 часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы студента.

В период обучения проводятся консультации для обучающихся по очной форме обучения из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

### 4.1.2. Учебный план по заочной форме обучения

Учебный процесс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при заочной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 6 месяцев (приложение 2).

Срок освоения ППССЗ по специальности по заочной форме обучения составляет 182 недели (приложение 2), в том числе:

Обучение по учебным циклам:	
- самостоятельное изучение	93 нед.
- лабораторно-экзаменационная сессия	16 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	13 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	35 нед.
Итого	182 нед.

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки по заочной форме обучения составляет 160 академических часов в год, включает все виды учебной работы обучающегося: обзорно-установочные занятия, лабораторно-практические занятия, консультации и т.п. В эту нагрузку не входит учебная и производственная практики в составе профессиональных модулей; она реализуется обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета.

В период обучения проводятся консультации для обучающихся по заочной форме обучения. Применяются групповые, индивидуальные, письменные и устные формы проведения консультаций.

В период обучения проводятся консультации для обучающихся по очной форме обучения из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

## **4.2. Календарный учебный график**

### **4.2.1. Календарный учебный график по очной форме обучения**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме обучения осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком (приложение 3).

### **4.2.2. Календарный учебный график по заочной форме обучения**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по заочной форме обучения осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком (приложение 4).



### **4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей позволяют получить представление об их области применения, целях и задачах, рекомендуемом количестве часов и структуре самих программ. Содержание программ учебных дисциплин и профессиональных модулей полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень), учитывает требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Руководитель предприятия питания», а также требования стандарта «WorldSkills» по компетенции «Поварское дело», и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса (приложение 5).

#### **Обоснование вариативной части**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося вариативной части ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 1296 часов, в том числе обязательных учебных занятий – 864 часа.

Для реализации программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках образовательного процесса добавлены часы обязательной учебной нагрузки вариативной части ППССЗ, в том числе:

- цикл ОГСЭ – 120 часов;
- цикл ЕН – 142 часа;
- цикл ОП – 434 часа;
- цикл ПМ – 168 часов.

На реализацию личностных потребностей обучающихся, обеспечение гуманизации содержания образования и конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда направлены дисциплины в обязательную часть циклов ППССЗ 612 часов. Учитывая мнения работодателей, предложенные дисциплины становятся обязательными для изучения, а именно:

- цикл ОГСЭ – 120 часов, в том числе по дисциплинам:

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи – 56 часов – данная дисциплина необходима в подготовке молодых специалистов, так как для успеха в его профессиональной деятельности требуются навыки владения устной и письменной речью, т.е. умение ясно, точно, правильно излагать свои мысли, владеть стилями речи, уметь писать отчеты, письма, доклады, используя язык в соответствии с литературными нормами.

ОГСЭ.06 Основы исследовательской деятельности – 32 часа – данная дисциплина позволяет понять роль исследовательской работы в практической деятельности будущего специалиста, освоить и закрепить основные понятия научного исследования, составить представление о методах и логике научного познания, поиска накоплений, обработке научной информации и оформлении результатов исследования.

ОГСЭ.07 Конфликтология – 32 часа – это дисциплина, дающая необходимые навыки и умения преподать себя, выработать уверенность в публичных выступлениях, навыки взаимодействия, умения достичь результата в процессе общения, умения слушать собеседника, избегать конфликтов в общении, учитывая этические нормы; необходимые знания теории межличностного и делового общения, переговоров. Дисциплина обеспечивает освоение ряда необходимых знаний, умений, входящих в профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

- цикл ЕН – 142 часа, в том числе по дисциплинам:

ЕН.01 Математика – 28 часов – часы добавлены для того, чтобы усилить практическую часть изучения дисциплины.

ЕН.04 Информатика – 54 часа – в процессе изучения дисциплины студенты осваивают автоматизированные способы обработки информации, общий состав и структуру персональных ЭВМ и вычислительных систем, а также программное обеспечение вычислительной техники. Таким образом, изучение дисциплины позволит расширить знания и навыки в области обработки информации.

ЕН.05 Контроль качества продукции и услуг – 60 часов – изучение данной дисциплины позволит студентам приобрести теоретические и практические знания в области контроля качества, формирования умений и навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- цикл ОП – 434 часа, в том числе по дисциплинам:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевых производствах – 4 часа – для расширения практических занятий по дисциплине.

ОП.02 Физиология питания – 4 часа – для того, чтобы усилить практическую часть изучения дисциплины.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья – 4 часа – дополнительные часы позволят проводить практические занятия в интерактивной форме.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 10 часов – добавление часов позволяет увеличить количество практических занятий в компьютерных классах.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности – 10 часов – часы добавлены с целью проведения дополнительного контроля знаний обучающихся и проведения практических занятий.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 24 часа – добавленное количество часов позволяет увеличить лекционную и практическую части дисциплины.

ОП.10 ДОУ – 48 часов – в результате освоения данной дисциплины выпускники получают навыки оформления организационно-распорядительных документов, в том числе с использованием информационных технологий, использовать унифицированные формы документов, а также осуществлять обработку входящих, внутренних и исходящих документов.

ОП.11 Учет и налогообложение на предприятиях общественного питания – 60 часов – данная дисциплина позволит выпускникам получить умения в области особенностей бухгалтерского учета в общественном питании и торговле, отражать в системе бухгалтерского учета операции хозяйственно-финансовой деятельности по упрощенной системе учета, отчетности и налогообложения.

ОП.12 Адаптация на рынке труда – 32 часа – с целью эффективной адаптации на рынке труда выпускники должны отличаться овладением коммуникативными качествами, искусством и технологией поиска работы, навыками самопрезентации, умением правильно позиционировать себя в ситуации собеседования с работодателем и активной позицией при трудоустройстве.

ОП.13 Кухня Сибири – 50 часов – данная дисциплина добавлена в цикл общепрофессиональных дисциплин с целью освоения ряда общекультурных компетенций, трудовых действий по производству национальных блюд, согласно профессиональному стандарту «Повар», а также в качестве регионального компонента.

ОП.14 Проектирование предприятий общественного питания – 58 часов – данная дисциплина позволит выпускникам получить необходимые навыки и умения по расчету и подбору необходимого технологического оборудования для производственных помещений, а также научит изображать различные проекты предприятий общественного питания на плане чертежа с использованием специализированных компьютерных программ, используемые организациями питания.

ОП.15 Барное дело – 96 часов – изучение данной дисциплины позволит сформировать грамотного и всесторонне развитого специалиста в области технологии продукции общественного питания. Кроме того, даст возможность студентам продемонстрировать свои профессиональные навыки в производственных условиях, и расширить спектр видов деятельности.

ОП.16 Технология приготовления кулинарной продукции специального назначения – 34 часа – освоение данной дисциплины имеет социальное значение, так как выпускники получают навыки разработки и приготовления кулинарной продукции для детского, лечебно-профилактического, диетического, специализированного питания. В результате освоения данной дисциплины будущие специалисты научатся соблюдать общие диетологические принципы, удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи, готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта, что соответствует требованиям технического описания компетенции «Поварское дело» чемпионата «WorldSkills».

Цикл ПМ – 168 часов, в том числе по профессиональным модулям:  
ПМ.01 – 24 часа, ПМ.02 – 24 часа, ПМ.03 – 48 часов, ПМ.04 – 12 часов, ПМ.05 – 12 часов, ПМ.06 – 12 часов, ПМ.07 – 36 часов. Добавление часов вариативной части в состав профессиональных модулей позволяет расширить перечень практических и лабораторных занятий, ввести новые разделы и темы модуля,

для углубления знаний, умений, навыков, а также профессиональных и общекультурных компетенций.

Самостоятельная работа обучающихся вариативной части ППССЗ в количестве 432 часа распределена равномерно по дисциплинам и профессиональным модулям.

#### **4.4. Программы практик**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (приложение 6). При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика составляет 15 недель в рамках профессиональных модулей, в том числе:

- учебная практика профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 4 недели;
- учебная практика профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 2 недели.
- учебная практика профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 3 недели.
- учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) – 6 недель.

Учебная практика может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Общий объем времени на проведение производственной практики составляет 17 недель, в том числе практика по профилю специальности – 13 недель, практика преддипломная – 4 недели.

Основными задачами практики по профилю специальности являются: отработка практических умений и навыков, полученных при изучении дисциплин, определяющих профиль специальности; развитие профессионального мышления; проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

Преддипломная практика, основной задачей которой является сбор практического материала для выпускной квалификационной работы, проводится перед государственной итоговой аттестацией в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для обучающихся заочной формы обучения все виды практик, за исключением преддипломной, реализуются обучающимися индивидуально.

Формой отчетности производственной практики является отчет по установленной форме, разработанной преподавателями колледжа.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**5. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ  
ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ**

Контроль хода и качества освоения учебного материала, формирования знаний, умений и навыков – важнейший компонент образовательного процесса. Роль и значение контроля возросли в связи со стандартизацией среднего профессионального образования, основной целью которого является повышение качества подготовки специалистов. В колледже проводится текущий контроль успеваемости, промежуточная и государственная итоговая аттестация обучающихся.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения предметов, дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация и итоговая аттестация выпускников регламентируется соответствующими локальными нормативными актами колледжа.

### **5.1. Текущий контроль успеваемости**

**Текущий контроль** успеваемости предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, активизации самостоятельной работы обучаемых и совершенствования методики проведения занятий.

Текущий контроль успеваемости проводится на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля успеваемости выбираются преподавателем, исходя из специфики учебного предмета, учебной дисциплины, сформированных профессиональных и общих компетенций. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование фондов оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости может иметь следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита практических, лабораторных работ;
- срезы знаний;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль внеаудиторной самостоятельной работы (в письменной или устной форме, в т.ч. через систему дистанционного обеспечения Moodle).

Возможны и другие виды текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателем.

Данные текущего контроля успеваемости используются для обеспечения эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания учебных дисциплин, коррекции учебного процесса.

## 5.2. Промежуточная аттестация

**Промежуточная аттестация** оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр и обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку. Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровню и качеству подготовки выпускника требованиям к результатам освоения ППССЗ по специальности, проверки умений самостоятельной работы.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, профессиональному модулю;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, производственной практике (по профилю специальности, преддипломной);
- зачет по физической культуре, адаптации на рынке труда, учебной практике профессионального модуля;
- защита курсовой работы.

Для юношей очной формы обучения предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для обучающихся по заочной форме обучения по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам предусмотрено выполнение домашней контрольной работы.

Программа дисциплины физической культуры реализуется студентами заочной формы обучения самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется проведение письменной домашней контрольной работы. По дисциплине физическая культура предусмотрено установочное занятие в количестве 2 часов на группу.

Итоговый контроль по учебным предметам и дисциплинам, предусматривающим по учебному плану зачет или дифференцированный зачет, проводится на последнем занятии.

Экзамены проводятся в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Для подготовки к экзамену проводятся консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Расписание консультаций и экзаменов утверждается зам. директора по учебной работе и доводится до сведения студентов и преподавателей.

Форма проведения экзаменов может быть устной, письменной, комбинированной. Форма проведения экзамена определяется рабочей программой.



Фонды оценочных средств (ФОС) для промежуточной аттестации составляются на основе рабочей программы учебного предмета, учебной дисциплины, профессионального модуля и целостно отражают объем проверяемых знаний и умений, а также основные показатели оценки результатов освоения профессионального модуля по каждой из профессиональных компетенций. ФОСы по профессиональным модулям проходят обязательную экспертизу у работодателя(ей).

Во время экзамена допускается использование наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов и других информационно-справочных материалов.

При проведении экзаменов применяется оценивание в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно»).

Оценка по учебному предмету, учебной дисциплине, междисциплинарному курсу формируется по результатам промежуточной аттестации.

Оценка по профессиональному модулю формируется по итогам экзамена квалификационного с учетом результатов промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практики (по профилю специальности).

Итоги промежуточной аттестации выставляются в журнал учебных занятий, в зачетные книжки студентов. Результаты экзаменов, защиты курсовых работ, отчетов по производственной практике дополнительно фиксируются в ведомостях.

Для студентов заочной формы обучения прием зачетов и экзаменов проводится в период проведения лабораторно-экзаменационных сессий.

В межсессионный период преподаватели консультируют студентов индивидуально. Письменное консультирование проводится при помощи информационных технологий. Устные консультации проводятся в процессе общения: преподаватель-студент.

### **5.3. Государственная итоговая аттестация выпускников**

В целях определения соответствия результатов освоения программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается образовательной организацией по образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную

категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации содержит формы, порядок ее проведения, фонды оценочных средств, процедуру защиты выпускной квалификационной работы. Разрабатывается преподавателями предметно-цикловой комиссии, проводится экспертиза у работодателя, утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности по учебным предметам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и всем видам практик. В том числе выпускником должна быть представлена характеристика с места прохождения преддипломной практики.

Тема выпускной квалификационной работы закрепляется за студентом на основании заявления. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение дипломной работы проходит согласно графику, утвержденному руководителем учебного отдела.

Для организации выполнения выпускной квалификационной работы разработаны методические указания.

Проведение государственной итоговой аттестации проходит в форме защиты выпускной квалификационной работы на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, установленными в программе государственной итоговой аттестации.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

### **Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

### **Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Порядок подачи апелляции, состав апелляционной комиссии, процедура проведения определяется локальным нормативным актом колледжа.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ**

## **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели образовательной организации регулярно ведут методическую работу, не менее одного раза в пять лет проходят повышение квалификации.

## **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

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

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

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 4 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

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

Реализация ППСЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин (модулей).

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.  
Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

##### **Спортивный комплекс:**

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

##### **Залы:**

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

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ОМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И ПРАВА»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ  
И ИНЫХ УСЛОВИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ОБУЧЕНИЕ  
И ВОСПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ**



В соответствии с требованиями ФГОС СПО в образовательной организации формируется социокультурная среда, созданы условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развивается студенческое самоуправление, студенты участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Формирование общих и профессиональных компетенций осуществляется как через систему аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, так и через различные формы внеучебной деятельности студентов.

Эта деятельность органично помогает решать важные задачи формирования практически всех ключевых компетенций, готовности студентов использовать усвоенные знания, умение и способы деятельности в реальной жизни для решения практических задач.

Воспитательная работа в учебном процессе направлена на адаптацию студентов к условиям колледжа, мотивацию студентов к профессиональному самоопределению и качественному обучению, мотивацию студентов к профессионально-личностному становлению и развитию, развитию самосознания. Важной задачей воспитательной работы в учебном процессе является также формирование современного мировоззрения и профессиональной культуры будущего специалиста, совершенствование волевой сферы личности, формирование профессиональных компетенций и профессионального поведения студента.

Для подготовки специалистов по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания используются как традиционные формы, так и инновационные технологии и методы обучения.

Принципами планирования воспитательной работы являются: целеустремленность, систематичность (воспитательный процесс как система); конкретность (конкретные дела, направленные на реализацию цели); оптимистичность (наилучший вариант организации жизнедеятельности); диалогичность (учет мнения всех); индивидуальность (целостное отношение к личности каждого, обеспечение условий для его самоактуализации); научность (научное понимание процессов воспитания); непрерывность, последовательность; разнообразие содержания форм и методов.

К специфическим особенностям организации воспитательной деятельности колледжа можно отнести следующие:

1. Ориентированность на формирование социальной и профессиональной мобильности выпускника. В целях социальной защиты выпускников в образовательной организации не только предлагаются наиболее востребованные рабочие профессии Центра ДПО, но и организуются специальные деловые игры, социально-психологические тренинги по адаптации на рынке труда.

На предметно-цикловой комиссии технологии и организации питания ежегодно действует кулинарный кружок, проводятся конкурсы профессионального мастерства, такие как, «Лучший студент по профессии повар». Ведется работа по подготовке обучающихся к участию в чемпионатах «Омское гостеприимство», «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Преподавателями и практическими работниками проводятся мастер-классы.

2. Перевод процесса воспитания в плоскость самовоспитания. Педагогический коллектив работает над созданием механизма развития способностей обучающихся к самоопределению, саморазвитию и самореализации.

Активно развивается студенческое самоуправление, в структуру которого входит Совет обучающихся, старостат, студенческий оперативный отряд охраны общественного порядка. Участие студентов в самоуправлении способствует формированию умения самостоятельно действовать, принимать решения, управлять собой, своей деятельностью в коллективе.

3. Компенсация недостаточной роли семьи в воспитании молодежи. Сохранение роли семьи в воспитании требует от педагогического коллектива большого внимания вопросам социализации личности, укрепления и сохранения здоровья студентов, их психической и материальной поддержки, воспитанию у подрастающего поколения семейных ценностей, здорового образа жизни.

В рамках подготовки техника-технолога проводятся следующие мероприятия, направленные на формирование общих компетенций:

- Конкурс «Студент года»
- Фестиваль молодых талантов
- Конкурс прикладного искусства среди студентов
- Спортивные праздники «Школа безопасности», «Планета Баскетбол»
- Антинаркотические акции «Молодежь против наркотиков», «Мы выбираем жизнь!»
- Тематические книжные выставки
- Выставка «Дары золотой осени»
- Конкурс-знакомство для студентов-технологов «Учись с нами, готовь как мы, твори лучше нас»

4. Четвертое условие, отражающее специфику воспитательной работы образовательной организации – профессионализм педагога. Субъектом воспитательной деятельности в любой педагогической системе является педагог – носитель ценностных ориентаций, культуры. В связи с этим в педагогической теории постоянно уделяется большое внимание разработке различных аспектов подготовки будущего специалиста.

В этих целях большая роль отводится деятельности Совета кураторов, который координирует работу кураторов групп всех курсов, организует обучение кураторского корпуса и обмен опытом. В обязанности кураторов входит сопровождение адаптации первокурсников, реализация основных направлений воспитательной деятельности через проведение тематических

кураторских часов, профилактика асоциального поведения, стимулирование участия студентов в различных мероприятиях, а также в деятельности творческих студий, клубов и спортивных секций, посещение театров, музеев, выставок, обеспечение взаимосвязи с родителями.

Социокультурная среда образовательной организации складывается из мероприятий, которые ориентированы на:

- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание нравственных качеств, интеллигентности, развитие ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;
- привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и приумножение традиций колледжа, преемственности, формирование чувства солидарности, формирование у студентов патриотического сознания;
- укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, асоциальному поведению.

Социокультурная среда включает в себя три составляющих:

- 1) профессионально-трудова́я,
- 2) гражданско-правовая,
- 3) духовно-нравственная.

Достижение основной цели воспитательной деятельности учебного заведения – формирования социальной и профессиональной мобильности выпускника – предполагает развитие у студентов общих компетенций.

**1. Профессионально-трудова́я составляющая социокультурной среды** – специально организованный и контролируемый процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе становления их в качестве субъектов этой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.

**Задачи:**

- подготовка профессионально грамотного, компетентного, ответственного специалиста;
- формирование личностных качеств, значимых для эффективной профессиональной деятельности (трудолюбия, любви к окружающей природе, рациональности, профессиональной этики, способности принимать ответственные решения, умения работать в коллективе, творческих способностей);
- привитие умений и навыков управления коллективом.

**Основные формы реализации:**

- организация научно-исследовательской работы студентов;
- проведение конкурса на лучшую студенческую научно-исследовательскую работу;

- проведение студенческих научно-практических конференций и олимпиад;
- организация работы кулинарного кружка «Пальчики оближешь»;
- участие в городских и всероссийских конкурсах на лучшие научно-исследовательские работы;
  - участие в городских, областных, международных конкурсах, олимпиадах, конференциях;
  - участие в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)
  - участие в работе телерадиостудии «Спектр познания»;
  - посещение и организация проведения мастер-классов практических работников;
  - организация и проведение профессиональных проб для школьников;
  - награждение студентов, достигших успехов как в науке, так и в общественной деятельности.

Таким образом, в результате реализации профессионально-трудовой составляющей социокультурной среды формируются общие компетенции:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**2. Гражданско-правовая составляющая социокультурной среды – интеграция гражданского, правового, патриотического, интернационального, политического, семейного воспитания.**

**Задачи:**

- формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье;

- формирование правовой и политической культуры;
- формирование установки на воспитание культуры семейных и детско-родительских отношений, преемственность социокультурных традиций;
- формирование качеств, характеризующих связь личности и общества: гражданственности, патриотизма, толерантности, социальной активности, личной свободы, коллективизма, общественно-политической активности и др.

**Основные формы реализации:**

- развитие студенческого самоуправления;
- проведение субботников по уборке территории;
- совместное обсуждение проблем студенчества;
- организация политических дискуссий, семинаров по правовым вопросам и т.п.;
- участие в программах государственной молодежной политики всех уровней.

Таким образом, гражданско-правовая составляющая социокультурной среды позволяет формировать следующие общие компетенции:

- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**3. Духовно-нравственная составляющая социокультурной среды** включает в себя духовное, нравственное, эстетическое, экологическое и физическое воспитание.

**Задачи:**

- воспитание нравственно развитой личности;
- воспитание эстетически и духовно развитой личности;
- формирование физически здоровой личности;
- формирование положительных моральных, коллективистских, волевых качеств, нравственно-психологической готовности к труду и служению Родине.

**Основные формы реализации:**

- наличие художественных и творческих коллективов для самостоятельных занятий студентов;
- развитие досуговой деятельности, организация творческих конкурсов, выставок, фестивалей;
- работа спортивных кружков и секций для спортивных занятий студентов.
- участие в спортивных мероприятиях колледжа, города, области;
- проведение благотворительных мероприятий, встречи с ветеранами учебного заведения, сбор книг и игрушек, детских вещей и т.д.;
- организация встреч с интересными людьми (выпускниками, деятелями культуры и др.);

- анализ социально-психологических проблем студенчества и организация психологической поддержки;

- социологические исследования жизнедеятельности студентов по различным направлениям (эффективность культурно-массовых и спортивных мероприятий, адаптация к колледжу, профилактика наркомании, алкоголизма и других вредных привычек);

- борьба с курением, профилактика правонарушений;

- применение различных форм работы со студентами (тренинги, ролевые игры и др.), проведение встреч с врачами, наркологами, эпидемиологами и другими специалистами;

- пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение конкурсов, стимулирующих к здоровому образу жизни.

Таким образом, духовно-нравственная составляющая социокультурной среды формирует общие компетенции:

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

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

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

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

В результате взаимодействия всех субъектов воспитательного процесса происходит формирование активной личности, сочетающей в себе нравственные качества, творческую индивидуальность, социальную активность, гуманное отношение к людям и всему миру, готовность к выполнению профессиональной деятельности.