

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:03:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом
университета

Протокол №__от «__» ____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета института

_____/Т.А. Шебзухова/

Протокол №__от «__» ____ 20__г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Институт

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021

Пятигорск, 2021

ОП составили

Зам.директора по УМР Н.В. Брескина

(должность, фамилия, имя, отчество составителей)

ОП рассмотрена и принята на заседании предметной цикловой комиссии
Колледжа Института сервиса, туризма дизайна (филиал) СКФУ в г.
Пятигорске

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК

(подпись)

С.С. Луста

(И.О. Фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор ООО
«Империя»

(подпись)

А.Г. Меликсетян

(И.О. Фамилия)

Протокол заседания учебно-методической комиссии ИСТид (филиал) СКФУ в
г. Пятигорске

№ ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель Учебно-методической
комиссии ИСТид (филиал) СКФУ в г.
Пятигорске

(подпись)

А.Б. Нарыжная

(И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ4

1.1 Список нормативных документов для разработки ОП СПО	4
1.2 Общая характеристика ОП СПО	5
1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
1.4 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОП СПО	7
2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО	11
2.1 Календарный учебный график	11
2.2 Учебный план.....	11
2.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	11
2.4 Рабочие программы практик	11
2.5. Программа государственной итоговой аттестации	13
3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	14
3.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
3.2 Фонд оценочных средств для проведения итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	15
4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП.....	15
4.1 Кадровое обеспечение ОП СПО	16
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	16
4.3 Материально-техническое обеспечение	17
4.4 Финансовое обеспечение.....	Error! Bookmark not defined.
5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....	17

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей специальности среднего профессионального образования.

ОП СПО 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, учебной и производственной практик, программы итоговой (государственной итоговой) аттестации, оценочные и методические материалы.

ОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся, сотрудников колледжа и организаций г.Пятигорска и Ставропольского края по профилю реализуемой специальности.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов данная образовательная программа адаптируется с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальной программы реабилитации инвалида. Образовательный процесс для лиц с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в ФГОАУ ВО Северо-Кавказский федеральный университет», принятое Ученым советом СКФУ.

1.1 Список нормативных документов для разработки ОП СПО

Нормативно-правовую базу разработки ОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 (в действующей редакции) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ от 05.08.2020 Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 (в действующей редакции) «О практической подготовке обучающихся»;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 мая 2016г. № 598;
- Положение об Институте сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске, принято Ученым советом СКФУ, протокол № 16 от 30.06.2016 г.;
- Положение о Колледже Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, принято Ученым советом Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, протокол № 13 от 24.06.2016 г.;
- другие локальные нормативные акты.

1.2 Общая характеристика ОП СПО

Образовательная программа имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, с учетом требований и пожеланий работодателей региона.

Нормативный срок освоения ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев и присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Объем ОП СПО, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 академических часов.

Требования к абитуриенту:

- абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Выпускник, освоивший ОП СПО, имеет возможность получения высшего образования в Институте сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования.

1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1.3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

1.3.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности выпускника являются:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

1.4 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОП СПО

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 7.4. Готовить простые блюда из рыбы

ПК 7.5. Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Готовить простые сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8. Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО

2.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации образовательной программы среднего профессионального образования по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, итоговую (государственную итоговую) аттестацию, каникулы.

2.2 Учебный план

В учебном плане приведен перечень дисциплин (модулей), практик аттестационных испытаний, итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в часах, последовательности и распределения по периодам обучения. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

2.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с Положением об учебно-методическом комплексе образовательных программ среднего профессионального образования в Колледже института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске, рассмотрены на заседании ПЦК, за которой закреплено преподавание данной дисциплины (модуля), согласованы Учебно-методической комиссией института и утверждены заместителем директора института по учебной работе. Рабочие программы профессиональных модулей также согласованы с представителями работодателей.

В каждой учебной программе четко формулируются конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по образовательной программе.

Структура и содержание рабочих программ дисциплин включает:

- паспорт программы учебной дисциплины (модуля);
- структура и содержание учебной дисциплины (модуля);
- форма промежуточной аттестации (зачёт, экзамен);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля);
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (модуля).

2.4 Рабочие программы практик

Практика является обязательным разделом ОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной

деятельностью. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализовываются в несколько периодов.

Учебная практика проходит на базе учебных лабораторий Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске.

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

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Для каждой практики разработаны рабочие программы, которые включают в себя:

- указание вида практики;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы; указание объема практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.01.; ПМ.02.; ПМ.03.; ПМ.04.; ПМ.05.; ПМ.07 реализуется концентрированно в несколько периодов. По окончании учебной практики проводится дифференцированный зачет.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01.; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06. По окончании практики по профилю специальности проводится дифференцированный зачет.

Преддипломная практика составляет 4 недели. В период прохождения преддипломной практики студентами собирается материал для написания выпускной квалификационной работы. По окончании преддипломной практики проводится дифференцированный зачет.

Рабочие программы практик согласовываются с ведущими работодателями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

2.5. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

2.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью проведения государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки студента выпускного курса к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы установлен ФГОС и учебным планом по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование и составляет 6 недель:

- срок подготовки выпускной квалификационной работы - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Обязательное требование - соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика дипломных проектов рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа, утверждается распоряжением директора ИСТИД.

В программу государственной итоговой аттестации включаются Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, которые содержат: требования к структуре, содержанию, объему и оформлению выпускных квалификационных работ применительно к специальности, а также порядку их выполнения; критерии оценки выпускных квалификационных работ.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

3.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тестирование; примерную тематику курсовых работ (проектов),

рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, профессиональным модулям.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путём систематизации контроля знаний учащихся и студентов на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов над изучаемой дисциплиной.

Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО в части требований к результатам освоения образовательной программы полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине;
- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

«Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» определяет порядок и содержание текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ОП СПО, разработаны для проверки качества формирования компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и главным образом обучения.

3.2 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы и уровень усвоения которых должен быть проверен в ходе государственной итоговой аттестации;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП

4.1 Кадровое обеспечение ОП СПО

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа соответствует квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Наличие электронной информационно-образовательной среды допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права

одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

4.3 Материально-техническое обеспечение

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В Уставе Северо-Кавказского федерального университета определены базовые компетенции, характеризующие воспитание, как целенаправленный процесс формирования у студентов: нравственных, культурных и научных ценностей, способствующих формированию у обучающихся чувства патриотизма, любви и уважения к народу, национальным традициям, духовному наследию России.

Основной целью воспитательного процесса, осуществляемого в СКФУ, является формирование у обучающихся гражданской позиции, развитие ответственности, самостоятельности, творческой и научно-исследовательской активности.

Общей целью воспитания студентов колледжа необходимо считать разностороннее развитие личности будущего конкурентоспособного специалиста, обладающего высоким уровнем профессиональных умений и навыков, культурой, социальной активностью и качествами гражданина.

В соответствии с общей целью воспитания студентов колледжа в качестве основных приняты три интегрированных направления:

1. Профессионально-трудовое;
2. Гражданско-правовое;
3. Культурно-нравственное.

Эти три направления должны присутствовать во всех воспитательных мероприятиях колледжа, на занятиях, в ходе производственного обучения, на занятиях, работе членов педагогического коллектива.

Профессионально-трудовое воспитание студентов выступает в колледже как специально организованный и контролируемый процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе обучения их в учебно-производственных мастерских, прохождения производственной практики на предприятиях КМВ, в

связи с организацией экономического обучения и воспитанием профессиональной этики.

В результате профессионально-трудового воспитания у студентов должны быть сформированы такие качества личности, как трудолюбие, любовь к окружающей природе, экономическая рациональность, профессиональная этика, способность решать производственные задачи, принимать решения, творческие способности и другие качества, необходимые специалисту в соответствии с его профессией.

В гражданско-правовом воспитании студентов интегрированы: гражданское, правовое, патриотическое, интернациональное, политическое, семейное воспитание.

Показателем уровня патриотического воспитания студентов является их желание участвовать в патриотических мероприятиях, знание и выполнение социокультурных традиций, уважение к историческому прошлому своей страны и деятельности предшествующих поколений, желание защищать свою страну, желание работать не только для удовлетворения своих потребностей, но и для процветания Отечества.

Культурно-нравственное воспитание. Воспитание у студентов нравственности и высокой культуры российского гражданина является самой важной задачей в процессе становления личности. Культурно-нравственное воспитание включает в себя нравственное, эстетическое и физическое воспитание.

В результате эстетического воспитания должны быть сформированы способности к эмоционально-чувственному восприятию художественных произведений, пониманию их содержания и сущности через приобщение студентов к миру искусства.

В плане организации и проведения трудового воспитания вне учебных лабораторий и прохождения производственной практики на предприятиях КМВ инженерно-педагогический и студенческий коллектив колледжа постоянно участвуют в городских, университетских и колледжных субботниках. Неотъемлемой составляющей реализации воспитательной программы со студентами является социально-досуговая работа. На праздновании «Посвящения в студенты» участники художественной самодеятельности колледжа ярко представляют свои таланты, специальности, после чего в торжественной обстановке учащимся и студентам колледжа вручаются ученические и студенческие билеты.

Для активизации деятельности студенческих коллективов с целью раскрытия творческих способностей коллектив колледжа регулярно участвует в смотре-конкурсе университета «Зажги свою звезду», «Студенческая весна».

В плане гражданско-правового воспитания в колледже регулярно ведется работа по профилактике уголовных преступлений и административных правонарушений, проводятся письменные инструктажи, классные часы, общеколледжные линейки. Ежемесячно на Совете Колледжа обсуждаются нарушители, прогульщики. Систематически администрация колледжа проводит

встречи с родителями «трудных» студентов, на родительских собраниях акцентируется внимание родителей на профилактике правонарушений.

Большое место в проведении воспитательной работы занимает участие членов педколлектива, студентов в организации профориентационной работы. В течение года проведено два Дня открытых дверей, регулярно посещались школы КМВ, родительские собрания в школах.

Социальная работа со студентами.

Студентам, обучающимся за счет бюджетных средств выплачиваются государственные социальные стипендии, назначаемые в соответствующих случаях: детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, признанным в установленном порядке инвалидами I и II групп, пострадавшим в результате аварии на Чернобыльской АЭС и других радиационных катастроф, являющимся инвалидами или ветеранами боевых действий, малообеспеченным студентам, матерям-одиночкам. Также выплачиваются повышенные стипендии, нуждающимся студентам первого и - второго курсов, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и имеющим оценки «хорошо» и «отлично». Оказывается материальная помощь студентам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, на основе предоставленных документов. Проводится регулярный мониторинг социального положения студентов, позволяющий своевременно осуществлять поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. Оказывается поддержка молодым студенческим семьям.

Работа кураторов

В СКФУ полностью разработана локальная (университетская) нормативная база, регламентирующая деятельность куратора. Организована система обучения, переподготовки и повышения преподавателей, занимающихся кураторской деятельностью. Кураторы получают дифференцированные стимулирующие надбавки к заработной плате. Таким образом, воспитательная работа в колледже при координации Управления по воспитательной работе СКФУ носит системный характер, имеет всеобъемлющий охват, доступные формы по направлениям деятельности и прозрачную структуру.

Направленность процессов воспитания и обучения в Колледже Северо-Кавказского федерального университета способствует максимальному овладению студентами материальными и культурными ценностями, научными и техническими достижениями, содействует самоопределению, самоутверждению, самореализации личности студентов.