МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждаю:
Директор ГАОУ СПО СО «КМТ»
_____ Н.В.Плохова
«_02_» _____02_____ 2015 г.

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

государственного автономного образовательного учреждения
среднего профессионального образования Свердловской области
«Красноуральский многопрофильный техникум»
по специальности:

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

базового уровня подготовки

Квалификация: **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Красноуральский многопрофильный техникум» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., N 33234.

Организация-разработчик: государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Красноуральский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Втюрина Надежда Аркадьевна – преподаватель общетехнических и специальных дисциплин ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум";

Казакова Светлана Ивановна – заместитель директора по учебно-производственной работе ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум";

Костылев Евгений Михайлович – заведующий учебной частью ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум";

Гусева Светлана Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум".

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания** рассмотрена на заседании методической Службы образовательного учреждения по проектированию основных профессиональных образовательных программ (протокол № 10 от «30» января 2015 г.).

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена рекомендована к утверждению.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения - 5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП СПО - ППССЗ - 5
1.2. Нормативный срок освоения программы - 7
1.3. Требования к абитуриенту - 8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО - ППССЗ - 9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности - 9
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции - 9
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
3.1. Учебный план - 11
3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей - 15
Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 История
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Физика
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право)
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 География
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 Экология
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 Информатика
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 Химия
Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Биология
Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
Рабочие программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия
Программы общепрофессиональных дисциплин
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
Рабочие программы профессиональных модулей
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»
4. Организация практики обучающихся - 16
5. Оценка результатов освоения ОПОП СПО-ППССЗ - 17
5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация - 17
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы - 18
6. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО-ППССЗ - 19
7. Кадровое обеспечение реализации ОПОП СПО-ППССЗ - 20
8. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения - 20
Приложения:
1. Обоснование вариативной части ОПОП СПО-ППССЗ
2. Учебный план по специальности
3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания** - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

Федерального уровня:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года, №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 года, №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., N 33234;
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями);
- Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 года, №06-259 с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 23.01.2014 года, №36 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 года, №464 (с изменениями);
- Приказ Минобрнауки России от 13.06.2013 N 455 "Об утверждении Порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся" (Зарегистрировано в Минюсте России 28.06.2013 N 28912);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 18.04.2013 года, №291;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года, №968;
- Приказ Минобрнауки РФ от 31.01.2014 года, №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 года, №968»;
- письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 года, №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО».

Регионального уровня:
- Закон Свердловской области «Об образовании в Свердловской области» от 09 июля 2013 года (с изменениями);
- Постановление Правительства Свердловской области от 09.04.2014 года, №283-ПП «Об утверждении Порядка перевода для получения образования по другой профессии, специальности и (или) направлению подготовки, по другой форме обучения в государственных образовательных организациях Свердловской области;

Локальные нормативные акты:
- Устав ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум».
- Положение о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего профессионального образования (программам подготовки специалистов среднего звена) в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение о режиме занятий обучающихся в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение о порядке реализации образовательных программ среднего профессионального образования в очно-заочной форме обучения в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение о порядке организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение о планировании и организации самостоятельной работы обучающихся в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении образовательной программы среднего профессионального образования в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение об учебной базе практик в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Положение о восстановлении, переводе и отчислении обучающихся ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Порядок организации образовательного процесса по индивидуальному учебному плану, ускоренному обучению обучающихся в пределах осваиваемой образовательной программе в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
- Порядок зачета результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ при зачислении

в число обучающихся в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум»

Термины, определения и используемые сокращения:

- В программе используются следующие термины и их определения:
- **Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.
- **Профессиональный модуль –** часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.
- **Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.
- **Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.
- **Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.
- **ПМ** – профессиональный модуль;
- **ОК** – общая компетенция;
- **ПК** – профессиональная компетенция.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ОПОП СПО-ППССЗ базовой подготовки по специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания** при очной форме получения образования составляет:

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

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе

основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3. Требования к абитуриенту

Прием в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум» на обучение по ОПОП СПО-ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания** проводится по личному заявлению граждан.

Прием документов на первый курс начинается не позднее 20 июня.

Прием заявлений на очную форму получения образования осуществляется до 15 августа, а при наличии свободных мест прием документов продлевается до 1 октября текущего года.

Сроки приема заявлений в образовательные организации на иные формы получения образования (очно-заочная, заочная) устанавливаются правилами приема в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум».

При подаче заявления (на русском языке) о приеме в ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум» поступающий предъявляет следующие документы:

Граждане Российской Федерации:

- оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации;
- 4 фотографии;
- медицинскую справку.

Иностранные граждане, лица без гражданства, в том числе соотечественники, проживающие за рубежом:

- копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. N 115-ФЗ "О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации";
- заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации и приложения к нему (если последнее предусмотрено законодательством государства, в котором выдан такой документ);
- копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. N 99-ФЗ "О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом";
- 4 фотографии;
- медицинскую справку.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных**

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	**Организация работы структурного подразделения.**
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	**Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»**

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности:

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(код по перечню и наименование специальности)

по программе базовой подготовки

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Профиль получаемого образования:
естественнонаучный

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования –
3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Общеобразовательный цикл		**2047**	**1365**	**702**	**-**	
	Базовые дисциплины		**1627**	**1085**	**586**	**-**	
ОУД.01	Русский язык и литература		293	195	99	-	1
ОУД.02	Иностранный язык		175	117	117	-	1
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		234	156	68	-	1
ОУД.04	История		175	117	54	-	1
ОУД.05	Физическая культура		175	117	117	-	1
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		105	70	35	-	1
ОУД.07	Физика		146	97	28	-	1
ОУД.08	Обществознание (включая экономику и право)		162	108	38	-	1
ОУД.09	География		108	72	20	-	1
ОУД.10	Экология		54	36	10	-	1
	Профильные дисциплины		**420**	**280**	**116**	**-**	
ОУД.11	Информатика		150	100	50	-	1

ОУД.12	Химия		162	108	38	-	1
ОУД.13	Биология		108	72	28	-	1
	Дополнительные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией		59	39	-	-	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**630**	**420**	**324**		
ОГСЭ.01	Основы философии		58	48	-	-	3
ОГСЭ.02	История		58	48	-	-	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		190	162	162	-	2-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	162	-	2-3
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**312**	**208**	**100**	-	
ЕН.01	Математика		90	60	30	-	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	-	-	2
ЕН.03	Химия		174	116	70	-	2-3
П.00	**Профессиональный цикл**		**2136**	**1424**	**768**	**40**	
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***		**624**	**416**	**150**	**20**	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		66	44	20	-	2
ОП.02	Физиология питания		54	36	-	-	2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		93	62	30	-	3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		81	54	30	-	2
ОП.05	Метрология и стандартизация		66	44	22	-	2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		48	32	-	-	4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		66	44	-	20	3
ОП.08	Охрана труда		48	32	-	-	3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	-	2
ПМ.00	***Профессиональные модули***		**1512**	**1008**	**618**	**20**	
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**		**166**	**94**	**48**	-	-
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		166	94	48	-	2

ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**		**166**	**94**	**48**	**-**	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		166	94	48	-	2
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**		**267**	**210**	**108**	**20**	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		267	210	108	20	3
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		**282**	**210**	**108**	**-**	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		282	210	108	-	4
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**		**167**	**95**	**48**	**-**	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		167	95	48	-	4
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**		**167**	**95**	**48**	**-**	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		167	95	48	-	4
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"**		**297**	**210**	**210**	**-**	2
	Вариативная часть цикла ОПОП		**1296**	**864**	**-**	**-**	
	Всего часов обучения по циклам		**6480**	**4320**	**-**	**-**	
УП.00	**Учебная практика**	**28 нед.**		**1008**			
ПП.00	**Производственная практика**						
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная практика)**	**4 нед.**	-	-	-	-	
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	**7 нед.**	-	-	-	-	
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**	**6 нед.**	-	-	-	-	

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.	-	-	-	-	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.	-	-	-	-	

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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

Практика - обязательный раздел ОПОП СПО-ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО-ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение), производственная практика, преддипломная практика.

3.2. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Подготовка по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания»** осуществляется согласно ФГОС и предполагает изучение следующих дисциплин и профессиональных модулей:

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 История

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.07 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Обществознание (включая экономику и право)

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 География

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.10 Экология

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Биология

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики,

менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Видами практики обучающихся по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** являются:

- учебная практика;
- производственная практика: по профилю специальности, преддипломная.

Практика организуется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы в ГАОУ СПО СО «КМТ».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после изучения МДК и успешного прохождения учебной практики.

Производственная практика проводится на базе работодателей – социальных партнеров г.о. Красноуральска, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В последнем семестре предусмотрено 4 недели производственной практики (преддипломной), которая проводится на предприятиях-организациях города, целью которой является подготовка производственно-экономической части выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики, производственной практики (преддипломной) проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых соответствующими документами, определенными Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы в ГАОУ СПО СО «КМТ».

Практика завершается дифференцированным зачетом.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Оценка качества освоения обучающимися по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию.

5.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения домашних заданий и расчетно-графических работ;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
- выполнение проекта;
- защита лабораторных работ;
- административные контрольные работы (административные срезы);
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Возможны и другие формы текущего контроля успеваемости, которые определяются педагогическим работником.

Промежуточная аттестация является основным механизмом оценки качества подготовки обучающихся согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и формой контроля учебной деятельности обучающихся.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются усвоенные знания, освоенные умения, сформированные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

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

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;

- Если профессиональный модуль содержит несколько междисциплинарных курсов, по решению образовательного учреждения возможно проведение комплексного экзамена или комплексного дифференцированного зачета. При этом учитываются результаты текущих форм контроля по каждому МДК.
- экзамен по учебной дисциплине и МДК;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущая и промежуточная аттестация) в техникуме разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых Работ (проектов), рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГАОУ СПО СО «КМТ»

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Согласно ФГОС СПО государственная (итоговая) аттестация по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает:

- подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект)

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций – социальных партнеров г.о. Красноуральска. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры.

При подготовке и защите выпускной квалификационной работы (проекта) выпускник демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по работе с технологической документацией, выбирать технологические операции, параметры и режимы ведения процесса, средства труда, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках определенных полномочий.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу

Тематики выпускных квалификационных работ согласовываются с работодателями-социальными партнерами г.о. Красноуральска, обсуждаются на заседании педагогического совета и утверждаются приказом директора техникума за 2 недели до начала производственной практики (преддипломной). Для подготовки и защите выпускной квалификационной работы ФГОС СПО предусмотрено 6 учебных недель. Для подготовки практической части дипломной работы (проекта) ФГОС СПО предусмотрено 4 недели преддипломной практики.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимися как в образовательном учреждении, так и на предприятии (организации) г.о. Красноуральска.

Объем дипломной работы (проекта) не должен превышать 60 страниц.

Структура, прядок подготовки и требования к оформлению выпускной квалификационной работы определяются методическими указаниями по подготовке ВКР по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

К работе выпускники прилагают отзыв руководителя и рецензию. Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники ГАОУ СПО СО «Красноуральский многопрофильный техникум», а также представители предприятий, организаций - социальных партнеров г.о. Красноуральска.

Рецензия должна включать:
- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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.

Оснащение кабинетов и лабораторий прописано в программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация ОПОП СПО-ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными 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.

7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Реализация ОПОП СПО-ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Все педагогические работники, реализующие образовательную программу в обязательном порядке не реже 1 раза в 3 года получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на предприятиях общественного питания.

8. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

В ОУ сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП СПО-ППССЗ по специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Основные аспекты социокультурной среды отражены в концепции воспитательной работы. Особое внимание сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в ОУ созданы условия для реализации таких направлений, как:

- гражданско-патриотическое
- профессионально-трудовое
- правовое
- эстетическое
- физическое

- экологическое
- семейно-бытовое.

В техникуме созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В техникуме активно работает студенческое самоуправление (старостат), решающие самостоятельно многие вопросы обучения, внеурочной деятельности обучающихся.

Обучающиеся ежегодно принимают активное участие в проектах «Лучший социальный и предпринимательский проект молодежи», «10000 добрых дел в один день», «Студенческое самоуправление», в добровольческих акциях, акциях, посвящённых дню Победы, «Вместе поможем ветеранам», гражданско-патриотических мероприятиях, в слетах студенческой молодёжи, фестивалях национальной песни, конкурсах «Мисс КМТ», «Студент года», «Студенческая инициатива» и других.

Большое внимание в ОУ уделяется учебно-исследовательской деятельности обучающихся как основному источнику формирования профессиональных и общих компетенций.

Ежегодно на базе техникума проводится областная научно-исследовательская конференция, олимпиады профессионального мастерства по специальностям, созданы условия и обеспечено ежегодное участие обучающихся в Чемпионате WorldSkills Russia.

В техникуме созданы условия для творческого развития обучающихся, сформирована благоприятная культурная среда, ежегодно проводятся музыкальные, поэтические вечера, художественные выставки, конкурсы художественной самодеятельности. Они воплощаются силами обучающихся и преподавателей, приглашаются известные коллективы города. Традиционно с активным участием обучающихся проводятся мероприятия: «Студенческая весна», «Посвящение в студенты», «День пожилого человека», празднование 9 Мая, новогодний бал, Месячник защитников Отечества, Месячник «Красота спасёт мир».

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционным стал Месячник «За здоровый образ жизни», акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь. Традиционные ежегодные спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», туристические слёты, сдача норм ГТО, соревнования по волейболу, по лыжам, по футболу и другим видам спорта, 5-дневные учебные сборы.

На протяжении нескольких лет в ОУ реализуется программа «Адаптация», которая преследует следующие цели: безболезненное погружение в учебно-воспитательный процесс, приобщение к традициям и правилам ОУ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов.

Формирование у обучающихся способностей анализировать социально-значимые проблемы осуществляется с использованием методов и форм гуманистического воспитания, которое предполагает включение в содержание воспитания философских, человековедческих, психологических, исторических, правовых, культорологических и других гуманитарных знаний, назначение которых – ввести обучающихся в мир человека, его жизненных проблем, помочь осознать себя как личность и индивидуальность, понять свою связь с другими людьми, обществом, природой, культурой, научиться жизнетворчеству, созиданию себя как человека культуры.

Стратегическими целями воспитания молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы о студентах, их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических обсуждений актуальных проблем воспитания обучающихся с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего преподавательского состава;
- создания воспитательной среды, которая способствует формированию положительных качеств обучающихся, преподавателей и всех сотрудников;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы кураторов и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций студентов как основы планирования учебно-воспитательной работы.

Основными способами, технологиями, методами внеучебной работы с обучающимися являются:

- деятельностный практико-ориентированный подход;
- целевые программы по важнейшим направлениям внеучебной деятельности;
- информационная и пропагандистская деятельность;
- лекционно-семинарская работа;
- научно-исследовательская деятельность обучающихся;
- культурно-просветительская работа;
- долгосрочные договоры о сотрудничестве с учреждениями культуры, правоохранительными органами, медицинскими учреждениями города и области;
- профориентационная работа;
- организация трудоустройства;
- социальная поддержка обучающихся, семей студентов;
- спортивно-оздоровительная работа и профилактика наркомании;
- студенческие отряды различного назначения (строительные, охраны правопорядка и др.)
- работа с первокурсниками;
- корпоративное воспитание обучающихся;
- предупреждение правонарушений, недопущение асоциального и девиантного поведения среди обучающихся;
- клубная работа;
- поисковая работа;
- кружки по интересам и различным направлениям деятельности обучающихся;
- повышение квалификации работников ОУ по вопросам воспитания.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО «КМТ»
_____Н.В.Плохова
«_23_»_____08_____20_15_г.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с Постановлением Правительства Свердловской области от 27.05.2015 года, №402-ПП «О переименовании и внесении изменений в Устав государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Красноуральский многопрофильный техникум», утвержденный постановлением Правительства Свердловской области от 13.05.2013 года, №599-ПП и утверждением Устава:

- слова «государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Красноуральский многопрофильный техникум» читать как «государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Красноуральский многопрофильный техникум»;
- Аббревиатуру «ГАОУ СПО СО «КМТ» читать как «ГАПОУ СО «КМТ».