

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный государственный аграрный университет»

ПРИНЯТО

на заседании Ученого совета Университета
Протокол № 11
от «04» мая 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Ректор
ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ
П.В. Тихончук
«04» мая 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (специальность)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

- степень (квалификация)

ТЕХНИК - ТЕХНОЛОГ

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета Университета
«22» апреля 2016 г.
Протокол № 8

Декан факультета

Е.Ю. Осипенко
подпись
«23» марта 2016 г.

Благовещенск 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	3
1.1	Нормативные документы для разработки ОПОП СПО	3
1.2	Общая характеристика подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
1.2.1	Цель ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
1.2.2	Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
1.2.3	Требования к уровню образования, необходимому для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	4
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников	4
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускников	4
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускников	4
3	Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	4
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
4.1	Календарный учебный график	6
4.2	Учебный план подготовки специалистов среднего звена	7
4.3	Рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации	11
5	Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена	11
5.1	Педагогические кадры	11
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	11
5.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса	12
6	Характеристики социокультурной среды, необходимой для всестороннего развития и социализации личности	12
7	Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	14
	Приложения	

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанная федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г.;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ, 2015.

1.2 Общая характеристика подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2.1 Цель ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

В результате обучения выпускник будет способен организовывать процесс и приготовить сложную кулинарную продукцию, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для различных категорий потребителей; управлять производством продукции питания.

1.2.2 Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения - 2 года 10 месяцев, наименование квалификации базовой подготовки – Техник-технолог.

1.2.3 Требования к уровню образования, необходимому для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или начальное профессиональное образование.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

4.1 Календарный учебный график.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23
I																																																			
II																																																			
III																																																			

Обозначения:

□	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	△	Подготовка к государственной итоговой аттестации
∴	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	III	Государственная итоговая аттестация
≡	Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп													
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)						Подготовка	Проверка											
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				нед.	нед.	нед.	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем							2 сем	нед.	нед.								
I	33	1188	16	576	17	612	2	1	1				6					6												11	52	25	2	
II	32	1152	16	576	16	576	2	1	1				8					8												10	52			
III	16	576	16	576			1		1									14			14				4				4	2	2	43		
Всего	81	2916		1728		1188	5						6					22							4				4	2	23	147		

4.2 Учебный план подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Наименование дисциплины	Формы обучения	Семестры													Итого
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1. Базовый уровень подготовки																
01	Русский язык															
02	Математика															
03	Физика															
04	Химия															
05	Биология															
06	История															
07	География															
08	Информационные технологии															
09	Обществоведение															
10	Трудовое обучение															
11	Литература															
12	Английский язык															
2. Специальный уровень подготовки																
13	Основы проектирования															
14	Технологические основы проектирования															
15	Основы конструирования															
16	Основы материаловедения															
17	Основы черчения															
18	Основы электротехники															
19	Основы станочного строительства															
20	Основы слесарного строительства															
21	Основы сварочного строительства															
22	Основы наладочного строительства															
23	Основы инструментального строительства															
24	Основы станочного обслуживания															
25	Основы слесарного обслуживания															
26	Основы сварочного обслуживания															
27	Основы наладочного обслуживания															
28	Основы инструментального обслуживания															
29	Основы станочного ремонта															
30	Основы слесарного ремонта															
31	Основы сварочного ремонта															
32	Основы наладочного ремонта															
33	Основы инструментального ремонта															
34	Основы станочного обслуживания															
35	Основы слесарного обслуживания															
36	Основы сварочного обслуживания															
37	Основы наладочного обслуживания															
38	Основы инструментального обслуживания															
39	Основы станочного ремонта															
40	Основы слесарного ремонта															
41	Основы сварочного ремонта															
42	Основы наладочного ремонта															
43	Основы инструментального ремонта															
3. Производственная практика																
44	Производственная практика															
45	Производственная практика															
46	Производственная практика															
47	Производственная практика															
48	Производственная практика															
4. Итого																

МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	ПК 5.2										
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 5.1	ПК 5.2										
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
МДК.06.2	Организация труда на предприятиях общественного питания	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ПП.06.01	Производственная (практика по профилю специальности)	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 4.2						
МДК.07.1	Технология приготовления простой кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	ПК 4.2						

4.3 Рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, государственной итоговой аттестации представлены отдельными приложениями.

5. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Педагогические кадры

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

В учебном процессе подготовке по циклам ОПД и ПМ участвует 15 преподавателей, из них штатных 15, имеющих степень доктора наук и (или) ученое звание профессора 2, степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента 11, старших преподавателей 2.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

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

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

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Университет предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет:

– к электронно-библиотечным системам издательства «Лань», «AgriLib», «Университетская библиотека on-line», электронной библиотеке НЭЛБУК, научной электронной библиотеке eLIBRARY.RU в соответствии с сформированными по согласованию с правообладателями договорами;

– электронному справочнику «Информо» www.informio.ru;

– профессиональной справочной системе «Техэксперт»/«Кодекс»: ИСС «Программный комплекс: Кодекс», ИСС «Помощник финансового директора», ИСС «Стройтехнолог», ИСС «Техэксперт: Экология», ИСС «Техэксперт: Охрана труда»;

– статистическим материалам по Амурской области Амурстат;

– университетской информационной системе РОССИЯ (<http://budgetrf.ru/welcome/>);

– справочнику правовой системы «КонсультантПлюс» (<http://www.consultant.ru/>).

–

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

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

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.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Университете в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Университет обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6. Характеристики социокультурной среды, необходимой для всестороннего развития и социализации личности

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» созданы благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Реализация системы развития социально-личностных компетенций обучающихся, овладевающих основной профессиональной образовательной программой, предусматривает использование всех имеющихся возможностей, как факультета, так и Университета в целом.

Целью воспитательной работы среди обучающихся является воспитание личности,

сочетающей в себе глубокие профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающей правовой и коммуникабельной культурой, способной к творческому самовыражению и активной гражданской позицией.

Воспитательная работа осуществляется согласно следующих нормативно-правовых документов:

– Методических рекомендаций о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки РФ от 14.02.2014 г. № ВК-262/09).

– Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в высших и средних учебных заведениях Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 02.10.2002 г. № 15-52-468/15-01-21).

– Рекомендаций по развитию студенческого самоуправления в Российской Федерации (письмо Министерства образования РФ от 14.07.2003 г. № 15-51-68/15-01-15).

– письма Министерства образования и науки РФ «Об организации культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы со студентами» (от 28.03.06 г. № 421/12-12).

– Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).

– Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р).

– Государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы» (постановление Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493).

– СМК-К-7.3.01-2013 Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВПО ДальГАУ.

– СМК-ПСП-7.5.16-2015 Положение об управлении по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ.

– СМК-П-6.1.43-15 Положение о Доске Почета «Ими гордится университет» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– СМК-ПСП-6.1.69-15 Положение о культурно-досуговом центре ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– СМК-П-6.2.11-15 Положение о кураторе студенческой академической группы ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– СМК-П-6.2.12-15 Положение о Совете по воспитательной работе ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– СМК-ПСП-7.5.1.07-15 Положение о студенческом центре «Перспектива» ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ;

– Решений Ученого совета Университета и совета по воспитательной работе;

– Приказов и распоряжений ректора Университета и проректора по учебной и воспитательной работе.

Общее руководство и организацию воспитательной работы в ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ осуществляет проректор по учебной и воспитательной работе.

Технология воспитания предполагает как непосредственное воздействие на личность обучающегося с целью достижения поставленных задач, так и опосредованное воздействие, для создания оптимальных условий освоения приобретаемых компетенций, т.е. его способностью применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Большое значение в культурно-просветительской работе играют различные объединения обучающихся: танцевально-хореографическая и вокальная группы, научно-исследовательские объединения, творческие коллективы вуза, спортивные секции и т.д. Для обеспечения социально-психологического содействия, проведения профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения в вузе создана психологическая служба.

Основу информационного обеспечения составляет университетская газета «Кадры-селу», официальный сайт Дальневосточный ГАУ, информационные стенды факультета, кафедр и студенческого совета.

В Университете регулярно проводится работа с обучающимися по приобщению эстетических и культурных ценностей, созданию необходимых условий для реализации их творческих способностей и задатков, вовлечению их в активную культурно-досуговую деятельность. Обучающиеся участвуют во многих культурно-массовых мероприятиях города, межвузовских и международных конкурсах. Для формирования здорового образа жизни в вузе действуют спортивные секции по футболу, волейболу, баскетболу, настольному теннису и другие.

В ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ создан и функционирует совет молодых ученых, основные задачи которого заключается в содействии формированию этических норм научной деятельности, пропаганде новейших достижений науки, укреплению и развитию международных связей молодых ученых, консолидации усилий молодых ученых в разработке решений актуальных научных проблем и решения приоритетных научных задач, защиты и реализации профессиональных, интеллектуальных и социально-бытовых интересов научной молодежи, организации досуга молодых ученых.

В Университете предусмотрена система материального поощрения за успехи в научной деятельности, спорте, общественной и культурной жизни. За активное участие в жизни факультета и вуза предусмотрена также форма морального поощрения, служащая отражением успехов и особых достижений обучающихся – размещение фотографий на Доске Почета «Ими гордится Университет».

7. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В Университете разработана, внедрена и функционирует система менеджмента качества (СМК) в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 9001 и с учетом рекомендаций Типовой модели системы качества образовательного учреждения.

В вузе разработаны и утверждены Стратегия развития Университета, Миссия и Политика в области качества, гарантирующая качество предоставляемых образовательных услуг и научно-исследовательских разработок, а также документы системы менеджмента качества, в том числе: стандарты организации, документированные процедуры, положения, методические инструкции.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Согласно приказу Минобрнауки России от 05.12.2014 №1547 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества образовательной деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность», в вузе особое внимание уделено открытости и доступности информации об Университете, комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность, компетентности работников, и удовлетворенности качеством образовательной деятельности организации.

С 2005 г. в Университете в рамках системы менеджмента качества проводится мониторинг мнения абитуриентов, студентов, выпускников, работодателей и профессорско-преподавательского состава о качестве образования в вузе. Контроль качества подготовки студентов путем внешней независимой оценки осуществляется в Дальневосточном государственном аграрном университете с 2006 года в форме Интернет-экзамена, который помогает объективно оценивать степень соответствия содержания и уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

П.В. Тихончук
«*12*» *03* 2016 г.



Лист согласования ОПОП СПО по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
степень (квалификация) техник – технолог

1. Общие сведения о предприятии (организации)

№ п/п	Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Тел.-факс
	<i>ЦУКОП ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ</i>	<i>Смирнов</i>	<i>490184</i>
		<i>Смирнов</i>	
		<i>Михайлова</i>	

2. Перечень структурных элементов основной профессиональной образовательной программы согласуемых с работодателем

№	Структурные элементы ОПОП ВО	Соответствие требованиям работодателя	Несоответствия (замечания)
1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников.	<i>соответствует</i>	
2.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО - учебный план и график учебного процесса; - аннотации (рабочие программы) дисциплин (модулей); - программы практик; - программа государственной итоговой аттестации; - фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям).	<i>соответствует</i>	

Согласованно:

Руководитель организации

Смирнов
ФГБОУ ВО
Дальневосточный ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ

П.В. Тихончук П.В. Тихончук

21» *25* 2016 г.



Лист согласования ОПОП СПО направления подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания

степень (квалификация) техник - технолог

1. Общие сведения о предприятии (организации)

№ п/п	Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО)	Тел.-факс
	<i>ЦП Мамбеев Ф.В. корейна, # Чайковский</i>	<i>Мамбеев Федор Валерьевич</i>	<i>8 914 564 - 87-29</i>

2. Перечень структурных элементов основной профессиональной образовательной программы согласуемых с работодателем

№	Структурные элементы ОПОП СПО	Соответствие требованиям работодателя	Несоответствия (замечания)
1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	<i>соответствует</i>	
2.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО - учебный план и график учебного процесса; - аннотации (рабочие программы) дисциплин (модулей); - программы практик; - программа государственной итоговой аттестации; - фонды оценочных средств по дисциплинам (модулям).	<i>соответствует</i>	

Согласованно:

Руководитель организации



Мамбеев Ф.В.