

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Марий Эл  
«Торгово-технологический колледж»

ПРИНЯТО  
на заседании Педагогического совета  
протокол  
от «31» августа 2015г. № 4



УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
от «31» августа 2015г. №86  
Т.А. Венедиктова

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии  
**19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер  
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев  
Форма обучения: очная  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования: естественнонаучный

Йошкар-Ола  
2015

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013г. № 798

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета

Протокол № 3 от 27.06.2015

Согласовано

Директор ООО «Фрау Мюллер»

 Е.В. Капичева

«31» августа 2015г



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.2	Используемые сокращения	6
1.3	Нормативный срок освоения программы	6
1.4	Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП	7
2.	Общая характеристика ОПОП	7
2.1	Цель (миссия) ОПОП	7
2.2	Трудоёмкость ОПОП	8
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП	9
3.1	Требования к абитуриенту	9
3.2	Возможности продолжения образования выпускника	9
3.3	Основные пользователи ОПОП	9
3.4	Область профессиональной деятельности	9
3.5	Объекты профессиональной деятельности	9
3.6	Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции	9
3.6.1	Общие компетенции	10
3.6.2	Профессиональные компетенции	10
4.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	12
4.1	Рабочий учебный план	12
4.2	Календарный учебный график	12
5.	Требования к условиям реализации ОПОП	12
5.1	Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	12
5.2	Организация самостоятельной работы обучающихся	13
6.	Ресурсное обеспечение реализации ОПОП	13
6.1	Кадровое обеспечение	13
6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	13
6.3	Материально-техническое обеспечение	14
7.	Оценка результатов освоения ОПОП	15
7.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	18
7.2	Организация государственной итоговой аттестации	19
7.3	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	20
7.4	Письменная экзаменационная работа	21
	Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения	
	Приложения	
	Приложение 1. Базисный учебный план	
	Приложение 2. Рабочий учебный план	

	Приложение 3. Календарный учебный график	
	Приложение 4 Кадровое обеспечение	
	Приложение 5 Учебно-методическое и информационное обеспечение	
	Приложение 6 Материально-техническое обеспечение	
	Приложение 8 Программное обеспечение, применяемое в учебном процессе	
7.5	Информационное обеспечение ГИА	25

## **1. Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер, утвержден приказом Минобрнауки России от 02.08.2013г. № 798.
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Рекомендации Министерства образования и науки РФ по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Москва, 2007.
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования

(профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (Одобрено Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.).

- Устав ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж» колледж».

## 1.2. Используемые сокращения

**СПО** – среднее профессиональное образование;

**ППКРС** – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОУ** – образовательное учреждение;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс;

**УП** – учебная практика;

**ПП** – производственная практика;

**ГИА** – государственная (итоговая) аттестация.

## 1.3. Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования при очной форме получения образования.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Повар Кондитер	10 мес.
на базе основного общего образования		2 года 10 мес.

Срок освоения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается:

- а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:
  - на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;
  - на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года;

#### **1.4. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП**

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, в контроле качества разработки и оформления ОПОП.

ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» при разработке ОПОП учитывает запросы работодателей.

Представители работодателей:

- привлекаются в качестве внешних экспертов при экспертизе ОПОП;
- принимают участие при проведении промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам профессионального цикла и междисциплинарным курсам;
- возглавляют экзаменационную комиссию при защите ВКР;
- дают характеристики студентам после прохождения учебной и производственной практики;
- с представителями работодателей согласовываются темы выпускных квалификационных работ.

Представители работодателей:

- ООО «Универсал»;
- ООО «Фрау Мюллер»;
- ООО «Интерлайн»;
- МП КП «Школьник»;

## **2. Общая характеристика ОПОП**

### **2.1. Цель (миссия) ОПОП**

ОПОП по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### **2.2. Трудоёмкость ОПОП**

Таблица 2

<b>Учебные циклы</b>	<b>Число недель</b>
Обучение по учебным циклам	75 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	41 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	24 нед.
<b>Итого</b>	<b>147</b>

Структура ОПОП по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер при нормативном сроке освоения ОПОП на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев:

Таблица 3

<b>Код учебного цикла ОПОП</b>	<b>Учебные циклы и разделы</b>	<b>Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося</b>	<b>В т.ч. обязательных учебных занятий</b>
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	2345	1563
ОДП.00	Общепрофессиональные дисциплины профильные	733	489
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	298	208
П.00	Профессиональный цикл	604	404
В том числе			
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	36	24
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	40	28
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	60	40
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	36	24
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	74	50
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	28	18

ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	18	12
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	312	208
ФК.00	Физическая культура	54	36
<b>Итого</b>		<b>4034</b>	<b>2700</b>

### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП**

**3.1. Требования к абитуриенту** - лица, поступившие на обучение, должны иметь аттестат об основном общем образовании.

#### **3.2. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер подготовлен к освоению основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программ подготовки специалистов среднего звена.

#### **3.3. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- обучающиеся по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер;
- преподаватели и мастера производственного обучения колледжа;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- родители обучающихся;
- работодатели.

#### **3.4. Область профессиональной деятельности:**

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **3.5. Объектами профессиональной деятельности являются:**

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- инвентарь и посуда;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

#### **3.6. Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции**

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;

- Приготовление блюд из мяса домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### 3.6.1. Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3.6.2. Профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование ПК
В соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями	
1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

	<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>
3. Приготовление супов и соусов.	<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>
4. Приготовление блюд из рыбы.	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>
6. Приготовление холодных блюд и закусок.	<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>
7. Приготовление сладких блюд и напитков.	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие</p>

	<p>напитки.  ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>
<p>8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>

#### **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**4.1. Базисный учебный план** (Приложение 1).

**4.2. Рабочий учебный план** (Приложение 2).

**4.3. Календарный учебный график** (Приложение 3).

#### **5. Требования к условиям реализации ОПОП**

##### **5.1. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий

##### **Методы и технологии активизации познавательного интереса студентов**

1. Технологии проблемного обучения
2. Технология проектного обучения
3. Кейс-технология
4. Интерактивные технологии обучения
5. Технология развивающего обучения
6. Мастер-классы
7. Методы «мозгового штурма»

8. Игровые технологии
9. Групповые технологии
10. Информационно-коммуникационные технологии

## **5.2. Организация самостоятельной работы студентов**

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую обучающимся внеаудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимся в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа обучающихся подкрепляется учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

## **6. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Ресурсное обеспечение данной ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и включает:

- кадровое обеспечение (Приложение 5);
- учебно-методическое и информационное обеспечение (Приложение 6);
- материально-техническое обеспечение (Приложение 7).

### **6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ОПОП по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, приобретенные компетенции.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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

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

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В ходе реализации ОПОП колледж обеспечивает:

- выполнение лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент, так и практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях (предприятиях-заказчиках кадров) в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (Приложение 8).

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

#### **Кабинеты:**

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- математики;

- химии;
- физики;
- иностранного языка;
- истории;
- биологии;
- русского языка и литературы;
- информатики и ИКТ;
- безопасности жизнедеятельности.

**Лаборатории:**

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;

**Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- открытый стадион;
- стрелковый тир;

**Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Internet;
- актовый зал.

**7. Оценка результатов освоения ОПОП**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются программой учебной дисциплины, календарно-тематическим планированием.

Данные текущего контроля используются администрацией и преподавателями колледжа для анализа освоения студентами основных профессиональных образовательных программ по направлениям подготовки, обеспечения ритмичной учебной работы обучающимися, привития им умения четко организовывать свой труд, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися, а также для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной

деятельностью студентов и проводится с целью:

- выявить сформированность практического опыта, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных, практических и самостоятельных работ;
- оценить соответствие уровня и качества подготовки обучающегося федеральному государственному образовательному стандарту по соответствующей профессии в части требований к результатам освоения образовательной программы.

При планировании промежуточной аттестации по каждой дисциплине, профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов) предусмотрена форма промежуточной аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются: с учетом времени на промежуточную аттестацию:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

без учета времени на промежуточную аттестацию:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;

При выборе дисциплин для экзамена колледж руководствуется:

- значимостью дисциплины в подготовке квалифицированного рабочего, служащего;
- завершенностью изучения дисциплины;
- завершенностью значимого раздела в дисциплине.

Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК и предусмотренных практик.

Условия, процедуры подготовки, содержание аттестационных материалов разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения обсуждаются на методическом объединении и утверждаются заместителем директора по УПР:

- при проведении зачета, дифференцированного зачета по дисциплине, междисциплинарному курсу – преподаватель;
- при проведении экзамена по дисциплине, междисциплинарному курсу – преподаватель;
- при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю – совместно преподаватель, мастер производственного обучения с работодателем.

Для подготовки к экзамену должны проводиться консультации по экзаменационным вопросам за счет общего бюджета времени, отведенного на

консультации.

Аттестационные материалы составляются на основе рабочей программы дисциплины, профессионального модуля и должны целостно отражать объем проверяемых знаний и умений, содержательные критерии оценки общих и профессиональных компетенций.

Аттестационные материалы включают теоретические и практические вопросы, позволяющие оценить степень освоения программного материала учебных дисциплин, проблемные и творческие задания, направленные на оценку и определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

На основе разработанного перечня теоретических и практических вопросов, проблемных и творческих заданий преподавателями разрабатываются фонды оценочных средств, пакеты для экзаменуемого и экзаменатора с условиями проведения экзамена (квалификационного).

Во время экзамена допускается использование наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, образцов техники и других информационно-справочных материалов, перечень которых заранее регламентируется. Экзамены проводятся в специально подготовленных кабинетах.

К экзамену по дисциплине, междисциплинарному курсу, допускаются студенты, полностью выполнившие все установленные лабораторные работы, практические задания и имеющие положительную оценку по результатам текущего контроля.

К экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарным курсам и учебную/производственную практику в рамках данного модуля.

К критериям оценки уровня подготовки студентов относятся:

- уровень освоения материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам), профессиональному модулю и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студентов может являться результат исследовательской, проектной деятельности; промежуточная оценка портфолио работ обучающегося.

Используемые формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

### **7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают комплекты контрольно-оценочных средств (КОС) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, а также включают материал для проведения государственной итоговой аттестации.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю являются:

- контрольно-оценочные материалы по каждому междисциплинарному курсу, входящему в состав профессионального модуля;
- контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине являются:

- общие положения;
- результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке;
- оценка освоения умений и знаний (типовые задания);
- контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине.

Структурными элементами фонда оценочных средств для проведения государственной (итоговой) аттестации являются:

- перечень заданий по выполнению выпускных практических работ;
- темы письменных экзаменационных работ;
- требования к содержанию, объему и структуре письменной экзаменационной работы;
- критерии оценки выпускных квалификационных работ.

Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация уровня освоения дисциплины студентов осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля и практики.

### **7.2. Организация государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами основной профессиональной образовательной программы. Правила участия и критерии оценивания выпускников определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения

соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер требованиям ФГОС СПО, приказом директора колледжа формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников колледжа и сторонних организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений численностью не менее пяти человек.

Срок полномочий ГЭК с 1 января по 31 декабря.

Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом Минобрнауки Республики Марий Эл.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и всеми членами комиссии.

### **7.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Цель выполнения выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер – выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение его готовности к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов;
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовление супов и соусов;
- Приготовление блюд из рыбы;
- Приготовление блюд из мяса домашней птицы;
- Приготовление холодных блюд и закусок;
- Приготовление сладких блюд и напитков;
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

К выполнению выпускной практической квалификационной работы допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению, в полном объеме освоившие программы учебных и производственных практик по всем профессиональным модулям. Кроме того, выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.д.

Перечень выпускных практических квалификационных работ определяется мастером производственного обучения согласно темам письменных экзаменационных работ, объему знаний, умений в пределах требований ФГОС СПО и квалификационной характеристики по ЕКТС, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии сферы обслуживания.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

#### **Критерии оценивания выпускных практических квалификационных работ**

**5 (отлично):** аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

**4 (хорошо):** владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел

системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

**3 (удовлетворительно):** недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

**2 (неудовлетворительно):** аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.

#### **7.4. Письменная экзаменационная работа**

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой на заключительном этапе, её выполнение направлено на выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умение пользоваться учебной литературой, современным справочным материалом, каталогами, стандартами, нормативными документами.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Тема письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, содержать реальные задачи, решаемые на производстве, соответствовать содержанию выпускной практической квалификационной работы, а так же уровню общих и профессиональных компетенций, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии.

Темы письменных экзаменационных работ рассматриваются на заседании ЦМК кулинарного профиля и утверждаются зам. директора по УПР.

Выполнение письменной экзаменационной работы осуществляется по заданию, составленному руководителем письменной экзаменационной работы. Одновременно обучающимся сообщаются сроки выполнения отдельных разделов и работы в целом. Сроки записываются в график - для контроля за выполнением письменных экзаменационных работ.

В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинетах оформляется стенд, где размещают: перечень тем письменных экзаменационных работ; образец оформления титульного листа; образец оформления пояснительной записки; требования к оформлению практической части; список рекомендуемой литературы; график проведения консультаций; методические рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы.

Написание письменных экзаменационных работ сопровождается

консультациями. Форма проведения консультаций: групповая, индивидуальная. При проведении групповой консультации руководитель раскрывает общие положения по каждому из представленных вопросов, на индивидуальных консультациях с каждым обучающимся вопросы прорабатываются повторно в соответствии с выбранной темой. Представленные для проработки вопросы также являются темами консультаций, и записываются руководителями письменных экзаменационных работ в журнале теоретического обучения в соответствующей для заполнения форме.

В ходе консультаций с обучающимися прорабатываются следующие вопросы:

1. Выбор темы письменной экзаменационной работы. При выборе темы рекомендуется руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения фактических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью предприятий общественного питания. Тема письменной экзаменационной работы выбирается в направлении организации производства. Обучающийся должен предложить описание технологического процесса приготовления блюд, видов оборудования используемых на предприятиях общественного питания, организации рабочего места, охраны труда и техники безопасности.

2. Анализ научной и специальной литературы. При подготовке письменной экзаменационной работы используются учебники, утвержденные Министерством образования и науки РФ, нормативно-техническая документация, ГОСТы, специальная литература, конспекты, лекции, каталоги, журналы, буклеты, описание собственного практического опыта, Интернет-ресурсы и т.д.

Письменная экзаменационная работа выполняется на основе статистических и оперативных данных предприятий общественного питания и представляет собой комплексную работу по изучению ассортимента блюд, классификации, сроков реализации, совершенствования технологического процесса, качества реализуемой продукции, условий сроков хранения сырья и полуфабрикатов.

Структура письменной экзаменационной работы включает в себя:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования. Обучающийся выбирает объекты исследования, исходя из своих практических интересов и возможностей. Далее определяется предмет исследования, то есть формулируется ответ на вопрос, что конкретно планируется изучить в выбранных объектах.

4. Теоретическая часть – содержит теоретические основы изучаемой проблемы. Целесообразно показать состояние и направление развития предприятий общественного питания, ассортимент выпускаемой продукции, повышения качества товаров и услуг и т.д.

5. Практическая часть – является наиболее существенной. В ней приводится краткая характеристика предприятия, на материалах которого выполняется

письменная экзаменационная работа. Изучаются и анализируются полученные данные, делается вывод о характере деятельности предприятия общественного питания.

6. Заключение. В заключении формулируются общие выводы, вносятся предложения, направленные на совершенствование существующей практики предприятий питания, даётся оценка степени выполнения поставленной задачи.

7. Список используемой литературы (не менее 10 источников) включает все печатные и электронные материалы.

8. Приложения содержат схемы, таблицы, иллюстрации, фотографии и т.д.

9. Презентация письменной экзаменационной работы.

### **Защита письменной экзаменационной работы**

К защите ПЭР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшим все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ПЭР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей её состава.

Процедура защиты включает:

- чтение отзыва;
- доклад выпускника (10-15 мин.);
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Во время доклада выпускник может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ПЭР, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий.

Результаты защиты ПЭР (ВКР) обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

### **Критерии оценки письменной экзаменационной работы**

Результаты защиты ПЭР (ВКР) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

**Оценка «5» (отлично):** тема ПЭР актуальна, сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования; содержание и структура работы соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста отличается логичностью, смысловой завершенностью; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам; работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя положительный; публичная защита письменной экзаменационной работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.)

**Оценка «4» (хорошо):** тема работы актуальна, содержание в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; имеются итоговые выводы; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя на работу – положительный, содержит небольшие замечания; публичная защита ПЭР показала достаточно уверенное владение материалом, однако ответы на вопросы недостаточно аргументированы и допущены неточности; при защите использован наглядный материал.

**Оценка «3» (удовлетворительно):** тема работы актуальна; но цели и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в отзыве руководителя содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы членов ГЭК.

**Оценка «2» (неудовлетворительно):** актуальность работы не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; выводы не соответствуют поставленным задачам; нарушены правила оформления работы; отзыв руководителя содержит много замечаний; в ходе публичной защиты проявилось неуверенное владение материалом; неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

При определении оценки по защите письменной экзаменационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- отзыв руководителя;
- ответы на вопросы.

## **7.5. Информационное обеспечение ГИА**

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер;
- приказ о проведении ГИА;
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- приказ уполномоченного органа об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ директора об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола педсовета);
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении по каждому из видов

профессиональной деятельности (профессиональному модулю): протоколы экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, аттестационные листы по видам производственной практики;

- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- письменные экзаменационные работы с отзывами руководителя;
- протоколы заседаний ГЭК.

## **8. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения**

В ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Характеристиками социокультурной среды колледжа, обеспечивающими развитие социально-личностных компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура колледжа, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды колледжа, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды колледжа и «внешней среды».

Документами, регламентирующими воспитательную деятельность, являются:

- Устав колледжа;
- Программа воспитательной работы;
- Правила внутреннего распорядка студентов;
- Программа физкультурно-спортивной работы.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, а также требованиями модернизации системы образования. Особое внимание руководства колледжа и преподавательского состава 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 колледже созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, нравственно-правовое, эстетическое, физическое и семейно-бытовое.

В колледже ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение

действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в воспитательной работе является староста.

В практике воспитательной работы колледжа используются формы и методы, помогающие формированию нравственных основ личности, ориентирующих на привитие интереса к избранной профессии. В связи с этим проводятся:

- конкурсы профессионального мастерства и мастер-классы;
- ежегодное участие в проведении «Ярмарки профобразования» с демонстрацией своих профессий и творческих достижений.

Студенты колледжа принимают активное участие в республиканском фестивале студенческого творчества «Студенческая весна»

Формирование норм здорового образа жизни - одна из задач воспитательной работы колледжа. Организован и ежегодно проводится цикл мероприятий по профилактике негативных явлений среди молодежи: месячники по борьбе с наркотиками, беседы «Профилактика злоупотребления психоактивными веществами и пропаганда здорового образа жизни среди подростков и молодежи» и др.

Физическое развитие студентов реализуется через уроки физической культуры, спортивные мероприятия, соревнования по различным видам спорта, участие в городских и республиканских спортивных мероприятиях, проведение Дня здоровья, занятия в спортивных секциях, действующих на базе колледжа.

В колледже создана комплексная система формирования у студентов активной жизненной позиции, гражданского самосознания, социальной активности при этом сложилась система традиционных мероприятий, которые, как правило, вызывают большой интерес у студентов. Они характеризуются высоким уровнем организованности, эмоциональности, эстетичности, а также активной вовлеченностью, как самих студентов, так и преподавателей.

Традиционно в колледже проводятся:

- торжественная линейка, посвященная Дню знаний;
- вечер «Посвящение в студенты»;
- концерт, посвященный Дню учителя;
- концерт, посвященный Дню 8 марта;
- мероприятие, посвященное Дню Защитника Отечества;
- мероприятия к празднованию Дня Победы;
- КВН (между студентами старших курсов);
- конкурс «Желторотый воробей»;
- День здоровья;
- товарищеские встречи по волейболу между студентами ;
- торжественная церемония вручения дипломов.

Стратегическими целями воспитания студентов являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений студентов, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;
- освоение студентами 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 (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания студентов с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственно-правовому, эстетическому, трудовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы классных руководителей и студенческого самоуправления;
- вовлечения в воспитательный процесс студентов деятелей культуры и искусства, религии и политики, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха студентов;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций студентов как основы планирования учебно-воспитательной работы.