

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

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
протокол
от «11» сентября 2014г. № 21

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от «11» сентября 2014г. №93-А-О/Д
Т.А. Венедиктова



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания
(углубленная подготовка)

Квалификация: Старший техник-технолог
Нормативный срок обучения: 4 года 10 месяцев
Форма обучения: очная
на базе основного общего образовании
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

Йошкар-Ола
2014

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 384

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

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета

Протокол № 3 от 27.06.2014

Согласовано;
Директор ООО «Фрау Мюллер»
Е.В. Капичева

« 27 » 2014г.



СОДЕРЖАНИЕ

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

7.4	Информационное обеспечение ГИА	
8	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	

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК» по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания – 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 специальности 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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон № 273 - ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014. №384.
- 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;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ – образовательное учреждение;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по специальности;

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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания

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 общего образования	Технология продукции общественного питания	3 года 10 мес.
на базе основного общего образования		4 года 10 мес.

Срок освоения СПО по ППССЗ 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 специальности 19.02.10 (260807) 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 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

Учебные циклы	Число недель
Обучение по учебным циклам	154 нед.
Учебная практика (производственное обучение)	37 нед.
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	8 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	46 нед.
Итого	251

Структура ОПОП по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания при нормативном сроке освоения ОПОП на базе основного общего образования 4 года 10 месяцев:

Таблица 3

Код учебного цикла ОПОП	Учебные циклы и разделы	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т.ч. обязательных учебных занятий
БД	Базисные дисциплины	1418	945
ПД	Профильные дисциплины	688	459
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	906	604
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	354	236
ОП	Профессиональный цикл	1818	1212
ПМ	Профессиональные модули	3132	2088
В том числе			
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	129	86
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	261	174
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1158	772

	продукции		
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	522	348
ПМ.05	Организация процесса приготовления приготовления холодных десертов и горячих	240	160
ПМ.06	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	315	210
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	507	338
Итого		8316	5544

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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания 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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания;
- 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, сложных блюд и изделий, основных и сложных 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

- 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 производства продукции питания для различных категорий потребителей
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.6.1. Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3.6.2. Профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование ПК
В соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями	
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>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.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. 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.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>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.</p>
<p>Организация процесса приготовления приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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</p>

	<p>приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготвление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлени.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготвление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготвление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготвление сложных горячих десертов.</p> <p>Вид Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей,</p>
<p>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей</p>	<p>ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.</p> <p>ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.</p> <p>ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p> <p>ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания для коллективов в ресторане.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.</p> <p>ПК 6.8. Организовывать питание детей через буфет,</p> <p>ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.</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 студентами 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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания 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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания 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 студенты 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 студентов на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, освоенные 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 студентов.

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:

- социально-экономических дисциплин;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- математики;
- физики;
- иностранного языка;
- истории;
- биологии;
- русского языка и литературы;
- информатики и ИКТ;
- безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- 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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания 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 студентов 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, выявления 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 специальности 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 специалистов среднего звена;
- 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 цикловом 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 студентов

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания 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. Порядок выполнения и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы) - завершающий этап подготовки. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимся курсовых работах (проектах).

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, и, с учетом ежегодной ее корректировки, рассматривается на заседании цикловой комиссии. Тематика выпускных квалификационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

7.3. Информационное обеспечение ГИА

Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания;
- 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;
- дипломная работа с отзывом руководителя и рецензента;
- протоколы заседаний ГЭК.

7.4. 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 специальности 19.02.10 (260807) Технология продукции общественного питания 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 прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Студенты, 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.

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 специальности. 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.