

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования  
по подготовке специалистов среднего звена  
Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
«Областной многопрофильный техникум»  
по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
по программе *базовой* подготовки

Квалификация: **техник - технолог**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения ППССЗ –

**3 года 10 месяцев**

**на базе основного общего образования;**

**р.п. Ардатов  
2017**

**ПРИНЯТО:**  
Педагогическим советом  
31 августа 2017г. протокол №10

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум  
Н.И.Курицын  
Приказ №366 «а» от 31.08.2017г

**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель Ардатовского Райпо  
Р.С.Янбиков



Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

**Организация - разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

## Содержание

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	7
1.1.	<i>Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</i>	7
<b>2.</b>	<b>Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена специальности</b>	8
2.1	<i>Цель ОПОП</i>	8
2.2	<i>Срок освоения ОПОП</i>	8
2.3	<i>Трудоемкость ОПОП</i>	8
2.4	<i>Требования абитуриенту</i>	8
<b>3.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	9
3.1.	<i>Область профессиональной деятельности выпускника</i>	9
3.2.	<i>Объекты профессиональной деятельности выпускника</i>	9
3.3.	<i>Виды профессиональной деятельности выпускника</i>	9
<b>4.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ</b>	11
4.1.	<i>Календарный учебный график</i>	11
4.2.	<i>Учебный план</i>	11
4.3.	<i>Рабочие программы дисциплин</i>	11
4.4.	<i>Общеобразовательный цикл</i>	12
4.5	<i>Формирование вариативной части ППССЗ.</i>	12
4.6	<i>Порядок аттестации обучающихся</i>	13
4.7	<i>Программы учебной и производственной практик</i>	13
<b>5.</b>	<b>Кадровое обеспечение</b>	15
<b>6.</b>	<b>Учебно-методическое и информационное обеспечение.</b>	15
<b>7.</b>	<b>Материально-техническое обеспечение образовательного процесса</b>	15
<b>8.</b>	<b>Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.</b>	17
8.1	<i>Организация внеучебной деятельности</i>	17
8.2	<i>Воспитательная работа</i>	17
8.3	<i>Социально-психологическая поддержка студентов</i>	18
<b>9.</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся ППССЗ.</b>	19
9.1	<i>Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации</i>	19
9.2	<i>Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций</i>	19
9.3	<i>Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности</i>	20
9.3.1.	<i>Требования к содержанию, объему, структуре и тематике дипломной работы</i>	20
9.3.2	<i>Методические указания по выполнению и оформлению дипломной работы</i>	21
<b>10</b>	<b>Приложения.</b>	

## **Приложения:**

**К п.4.1** Приложение 4.1 Календарный учебный график для профессии

**К п. 4.2** Приложение 4.2 Учебный план для профессии

### **К п.4-3 - 4.4 Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла**

Приложение 4.3 .1.Программа ОУД.01 «Русский язык»

Приложение 4.3.2.Программа ОУД.02 «Литература»

Приложение 4.3.3.Программа ОУД.03 «Иностранный язык» (английский)

Приложение 4.3.4.Программа ОУД.03 «Иностранный язык» (немецкий)

Приложение 4.3.5. Программа ОУД.04 «Математика»

Приложение 4.3.6 Программа ОУД.05 «Астрономия»

Приложение 4.3.7 Программа ОУД.06 «История»

Приложение 4.3.8 Программа ОУД.07 «Физическая культура»

Приложение 4.3.9. Программа ОУД.08 «Основы безопасности жизнедеятельности»

### **По выбору из обязательных предметных областей**

Приложение 4.3.10. Программа ОУД.10 «Физика»

Приложение 4.3.11. Программа ОУД.12 «Обществознание (включая экономику и право)»

Приложение 4.3.12. Программа ОУД.18 «География»

### **Профильные дисциплины**

Приложение 4.3.13.Программа ОУД.09 «Информатика»

Приложение 4.3.14.Программа ОУД.11 «Химия»

Приложение 4.3.15.Программа ОУД.17 «Биология»

### **Учебные дисциплины, по выбору обучающихся**

Приложение 4.3.16. Программа УД.01 «Основы предпринимательской деятельности»

Приложение 4.3.17. Программа УД.02 «Экология в пищевой отрасли»

### **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

Приложение 4.3.18.Программа ОГСЭ.01 «Основы философии»

Приложение 4.3.19.Программа ОГСЭ.02 «История»

Приложение 4.3.20.Программа ОГСЭ 03 «Иностранный язык (английский)»

Приложение 4.3.21. Программа ОГСЭ.03 «Иностранный язык (немецкий)»

Приложение 4.3.22 Программа ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Приложение 4.3.23 Программа ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

### **Математический и общий естественнонаучный цикл**

Приложение 4.3.24 Программа ЕН.01 «Математика »

Приложение 4.3.25 Программа ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Приложение 4.3.26 Программа ЕН.03 «Химия»

### **Программы общепрофессиональных дисциплин**

Приложение 4.3.27 Программа ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Приложение 4.3.28 Программа учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»

Приложение 4.3.29 Программа учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Приложение 4.3.30 Программа учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 4.3.31 Программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»

Приложение 4.3.32 Программа учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 4.3.33 Программа учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Приложение 4.3.34 Программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Приложение 4.3.35 Программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 4.3.36 Программа учебной дисциплины ОП.10 «Организация обслуживания»

Приложение 4.3.37 Программа учебной дисциплины ОП.11 «Моделирование профессиональной деятельности»

Приложение 4.3.38 Программа учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции общественного питания»

### **Программы профессиональных модулей, учебных и производственных практик**

Приложение 4.3.39. Программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции »

Приложение 4.3.40 Программа учебной практики по ПМ.01

Приложение. 4.3.41. Программа производственной практики по ПМ.01

Приложение 4.3.42. Программа ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Приложение 4.3.43. Программа учебной практики по ПМ.02

Приложение 4.3.44. Программа производственной практики по ПМ.02

Приложение 4.3.45. Программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Приложение 4.3.46. Программа учебной практики по ПМ.03

Приложение 4.3.47. Программа производственной практики по ПМ.03

Приложение 4.3.48. Программа ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Приложение 4.3.49. Программа учебной практики по ПМ.04

Приложение 4.3.50. Программа производственной практики по ПМ.04

Приложение 4.3.51. Программа ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Приложение 4.3.52 Программа учебной практики по ПМ.05

Приложение 4.3.53. Программа производственной практики по ПМ.05

Приложение 4.3.54. Программа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

Приложение 4.3.55. Программа учебной практики по ПМ.06

Приложение 4.3.56. Программа производственной практики по ПМ.06

Приложение 4.3.57. Программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочих (16675 Повар)».

Приложение 4.3.58. Программа учебной практики по ПМ.07

Приложение 4.3.59. Программа производственной практики по ПМ.07

Приложение 4.3.60. Программа преддипломной практики

### **К п. 9.1. Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Приложение 9.1 .1. КОС ОУД.01 «Русский язык»

Приложение 9.1.2. КОС ОУД.02 «Литература»

Приложение 9.1.3 КОС ОУД.03 «Иностранный язык» (английский)

Приложение 9.1.4. КОС ОУД.03 «Иностранный язык» (немецкий)

Приложение 9.1.5. КОС ОУД.04 «Математика»

Приложение 9.1.6 КОС ОУД.05 «Астрономия»

Приложение 9.1.7 КОС ОУД.06 «История»

Приложение 9.1.8 КОС ОУД.07 «Физическая культура»

Приложение 9.1.9. КОС ОУД.08 «Основы безопасности жизнедеятельности»

### **По выбору из обязательных предметных областей**

Приложение 9.1.10 КОС ОУД.10 «Физика»

Приложение 9.1.11. КОС ОУД.12 «Обществознание (включая экономику и право)»

Приложение 9.1.12. КОС ОУД.18 «География»

### **Профильные дисциплины**

Приложение 9.1.13 КОС ОУД.09 «Информатика»

Приложение 9.1.14. КОС ОУД.11 «Химия»

Приложение 9.1.15. КОС ОУД.17 «Биология»

### **Учебные дисциплины, по выбору обучающихся**

Приложение 9.1.16. КОС ОУД.01 «Основы предпринимательской деятельности»

Приложение 9.1.17. КОС ОУД.02 «Экология в пищевой отрасли»

### **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

Приложение 9.1.18. КОС учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»  
Приложение 9.1.19. КОС учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»  
Приложение 9.1.20. КОС учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык (английский)»  
Приложение 9.1.21 КОС учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык (немецкий)»  
Приложение 9.1.22 КОС учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»  
Приложение 9.1.23 КОС учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»

#### **Математический и общий естественнонаучный цикл**

Приложение 9.1.24 КОС учебной дисциплины ЕН.01 «Математика »  
Приложение 9.1.25 КОС учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»  
Приложение 9.1.26 КОС учебной дисциплины ЕН.03 «Химия»

#### **КОС общепрофессиональных дисциплин**

Приложение 9.1.27 КОС учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»  
Приложение 9.1.28 КОС учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»  
Приложение 9.1.29 КОС учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»  
Приложение 9.1.30 КОС учебной дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»  
Приложение 9.1.31 КОС учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»  
Приложение 9.1.32 КОС учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»  
Приложение 9.1.33 КОС учебной дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»  
Приложение 9.1.34 КОС учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»  
Приложение 9.1.35 КОС учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»  
Приложение 9.1.36 КОС учебной дисциплины ОП.10 «Организация обслуживания»  
Приложение 9.1.37 КОС учебной дисциплины ОП.11 «Моделирование профессиональной деятельности»  
Приложение 9.1.38 КОС учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции общественного питания»

#### **КОС профессиональных модулей, учебных и производственных практик**

Приложение 9.1.39. КОС ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции »  
Приложение 9.1.40. КОС ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»  
Приложение 9.1.41. КОС ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».  
Приложение 9.1.42. КОС ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».  
Приложение 9.1.43. КОС ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».  
Приложение 9.1.44. КОС ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».  
Приложение 9.1.45. КОС ПМ.07 «Выполнение работ по профессии рабочих (16675 Повар)».

#### **К п. 9.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.**

Приложение 9.2 Проект программы Государственной итоговой аттестации выпускников.

## **1. Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и с учетом требований рынка труда района и потребностей работодателей.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ОПОП пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации "Об образовании"
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г №384
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15.12. 2014 г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 29.06.2017 г.)
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г №594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 ( в ред.31.01.2014 г. №74) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259)
- Устава и локальных актов ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

## 2. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

**2.1 Целью ОПОП** является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребностей рынка труда.

**2.2. Срок освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10** Технология продукции общественного питания: нормативный срок освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, при очной форме получения образования: 3 года 10 месяцев, квалификация – техник – технолог.

**2.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10** Технология продукции общественного питания за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет - максимальная учебная нагрузка 7488 часов, включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ; самостоятельная 2160 часов; обязательная аудиторная учебная нагрузка 5328 часов, в том числе лабораторные и практические занятия 2029 часов, курсовых работ 40 часов.

Индекс	Учебные циклы и разделы	Обязательная аудиторная нагрузка ( часы)
О.00	Общеобразовательный цикл	1404
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный, социально -экономический цикл	496
ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл	208
П.00	Профессиональный цикл, в том числе:	3220
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	844
ПМ.01	Профессиональные модули	2376

### 2.4. Требования к абитуриенту

Прием на ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется при наличии у абитуриента документа об образовании основного общего образования.



### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

#### **3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

#### **3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **1.Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

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

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

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

## **2. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

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.

## **3. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

## **4. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

## **5. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

## **6. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки.

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: графиком учебного процесса; учебным планом специальности; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1. График учебного процесса.**

Календарный учебный график, в котором указана последовательность реализации ОПОП СПО *по специальности* 19.02.10 «Технология производства общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, а также каникулы,

*График учебного процесса представлен в Приложении 4.1..*

##### **4.2. Учебный план подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания».**

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- проведение государственной итоговой аттестации.

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

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

*Учебный план представлен в Приложении 4.2.*

##### **4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).**

Рабочая программа дисциплины – нормативный документ, в котором определяется круг основных компетенций (практический опыт, знаний и умений), подлежащих усвоению по каждому отдельно взятому учебному предмету; логика изучения основных идей с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение.

В ППССЗ СПО приведены рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как обязательной, так и вариативной частей учебного плана. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с ФГОС по специальности, примерных программ дисциплин, а также нормативными документами по формированию рабочих программ профессиональных модулей и учебных дисциплин основе ФГОС СПО.

#### **4.4. Общеобразовательный цикл.**

Общеобразовательный цикл ППСЗ сформирован в соответствии с приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования», приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 г. №1580 « О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464»; приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ», «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259); примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением "Федеральный институт развития образования (ФГАУ "ФИРО")", в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 4 от 21 июля 2015 г.

#### **4.5.Формирование вариативной части ОПОП.**

Выделенные ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и решением методической комиссии профессионального цикла распределены следующим образом:

**Введены новые дисциплины – 300 часов:**

**Цикл дисциплин ОГСЭ:**

- Русский язык и культура речи - 76 часа.

**Цикл общепрофессиональных дисциплин:**

- Организация обслуживания – 76 часов

- Контроль качества продукции общественного питания – 68 часов

- Моделирование профессиональной деятельности – 80 часов.

**Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей -564 часа:**

**- Цикл общепрофессиональных дисциплин – 204 ч:**

- Микробиология, санитария гигиена в пищевом производстве – 9 часа.

- Физиология питания – 32 часа.

- Организация хранения и контроль запасов и сырья – 33 часов.

- Правовые основы профессиональной деятельности – 37 часов.

- Метрология, стандартизация и подтверждение качества – 4 часов.

- Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 36 часов.

- Информационные технологии в профессиональной деятельности – 38 часов.

- Охрана труда – 15 часов.

#### **- Профессиональные модули – 360 ч:**

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 40 часов.
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 36 часов.
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 1 час.
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий –13 ч.
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 14 часов.
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 42 часа.
- ПМ.07 Выполнение раб по профессии рабочих –214 часов

#### **4.6. Порядок аттестации обучающихся.**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного). Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК, профессиональным модулям разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или практики. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. По завершению освоения каждого профессионального модуля проводится экзамен (квалификационный), направленный на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности «освоен» / «не освоен», с выставлением оценки. По результатам освоения профессионального модуля для выполнения работ по профессиям рабочих или должностям служащих присваивается квалификация и выдается документ (свидетельство). Итоги квалификационного экзамена протоколируются. Протоколы подписываются Председателем и членами аттестационной комиссии.

#### **4.7. Программы учебной и производственной практик.**

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел основной образовательной программы «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная и производственная практика. Учебная и производственная практика в объеме 28 недель (1008 ч.) реализуется концентрировано.

Место проведения учебной практики – лаборатории и учебные кабинеты техникума. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Место проведения производственная практика (по профилю специальности) практики – предприятия района и области. По результатам практики сдается отчет о прохождении практики, дневник и характеристика, подтверждающие результаты освоения программы практики. В период изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на производственной практике (по профилю специальности) студент должен выполнить работы по профессии рабочего 16675 Повар.

Преддипломная практика в объеме 4 недели (144 часа) проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной практики и практики по профилю специальности, на предприятиях района и области. Содержание данного вида практики формируется исходя из тематики дипломной работы. Практика завершается оценкой и сформированностью студентами общих и профессиональных компетенций.

Наименование модуля	Наименование практики	Кол-во недель, часов
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика	2 н., 72 ч.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная практика	2 н., 72ч.
	Производственная практика	2 н., 72ч.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Учебная практика	2 н., 72ч.
	Производственная практика	2 н., 72ч.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Учебная практика	2 н., 72ч.
	Производственная практика	4 н., 144ч.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика	2 н., 72 ч.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика	2 н., 72 ч..
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих	Учебная практика	4 н., 144 ч.
	Производственная практика	1 н., 36 ч.
Итого		28 н., 1008 ч.

*Рабочие программы, программы учебной и производственной и практики даны в Приложении 4.3.1-4.3.60.*

## **5. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. По всем дисциплинам и профессиональным модулям разработаны учебно-методические комплексы.

Учебно-методический комплекс включает в себя: рабочую программу по дисциплине, профессиональному модулю, методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, методические рекомендации по проведению лабораторных работ и практических занятий, методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта), фонд оценочных средств.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин, модулей.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по ППССЗ обеспечен одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине и модулю входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам и модулям изданной за последние 5 лет.

Фонд литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

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

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными вузами, предприятиями и организациями; доступы к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам. Техникум реализует права доступа к электронно-библиотечной системе: Znanium.com., на сайте техникума в свободном доступе к электронным ресурсам: Единое окно доступа к информационным ресурсам, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов; Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов; книги и учебники на внешних ресурсах.

## **7. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

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

Реализация ППССЗ обеспечивает:

-выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

-освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности

## Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

<b>1</b>	<b>Кабинеты</b>
1.1	Иностранного языка
1.2	Информационных технологий в профессиональной деятельности
1.3	Социально-экономических дисциплин
1.4	Экологических основ природопользования
1.5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
1.6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
1.7	Русского языка и литературы
1.8	Математики
1.9	Физики, астрономии
1.10	Биологии
1.11	Истории, основ философии
<b>2</b>	<b>Лаборатории</b>
2.1	Химии
2.2	Метрологии и стандартизации
2.3	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>3</b>	<b>Учебный кулинарный цех</b>
<b>4</b>	<b>Учебный кондитерский цех</b>
<b>5</b>	<b>Спортивный комплекс:</b>
5.1	Спортивный зал
5.2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
5.3	Стрелковый тир
<b>6</b>	<b>Залы</b>
6.1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
6.2	Актовый зал



## **8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.**

В соответствии с Программой развития техникума приоритетным направлением является создание среды, обеспечивающей формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, создание благоприятных условий для гармоничного нравственного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, создание условий для становления профессионально и социально компетентной личности студента, способного к творчеству, обладающего научным мировоззрением, высокой культурой и гражданской ответственностью.

В целях координации и совершенствования воспитательной работы установлены партнерские отношения с такими организациями как районный отдел молодёжи, ЦЗН, Межпоселенческой системой Ардатовского муниципального района, КДН.

Спортивные секции техникума способствуют сохранению и укреплению здоровья студентов, формированию волевых и физических качеств. Содействует процессу формирования всесторонне развитой и общественно активной личности, а также формированию мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни.

### **8.1. Организация внеучебной деятельности**

В формировании социокультурной среды и во внеучебной деятельности участвуют все подразделения:

- объединения дополнительного образования;
- библиотека;
- администрация
- студенческое общежитие.

Ежегодно в учебные группы всех курсов назначаются классные руководители, деятельность которых нацелена на формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетенции, воспитание здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности обучающегося, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Классный руководитель знакомит первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, работой библиотеки, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействует привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности и т.д.

На сайте содержится характеристика специальности, информация об учебной и внеучебной работе.

### **8.2. Воспитательная работа**

В техникуме ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, т.к. более эффективные результаты в области воспитания обучающихся могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. В органы студенческого самоуправления входят:

- студенческий совет;

- студенческий совет общежития.

Особо следует отметить добровольческое движение волонтеров.

Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль работы классных руководителей техникума осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

### **8.3. Социально-психологическая поддержка студентов**

Координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся осуществляется социальным педагогом и психологом техникума. Его работа сосредоточена на следующих направлениях:

- материальная поддержка обучающихся;
- назначение социальной стипендии малообеспеченным обучающимся;
- обеспечение социальных гарантий обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и т.д.

Основной целью психологической службы является создание совместно с педагогическим коллективом техникума и администрацией условий для охраны и развития психологического (т.е. психического, физического и социального) здоровья студентов; благоприятной социальной ситуации развития возрастных и индивидуальных особенностей, обучающихся на всех этапах их личностного становления.

Задачами являются:

- психолого-педагогическое сопровождение учебно-воспитательного процесса;
- психологическое сопровождение социального и личностного развития студентов в процессе учебно-профессиональной деятельности;
- формирование у студентов способности к самопознанию, саморегуляции, самовоспитанию, саморазвитию;
- обеспечение психологической поддержки работников и студентов через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;
- участие в разработке системы мероприятий, направленных на профилактику нарушений в поведении студентов;
- психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;
- повышение психолого-педагогической компетенции работников техникума, студентов и их родителей;
- выявление и психолого-педагогическое сопровождение учащихся, составляющих «группу риска»;
- разработка и реализация индивидуальных и групповых программ профилактики и коррекции трудностей и проблем школьников;

Указанные направления учебно - воспитательной работы реализуются в ходе всего процесса обучения и воспитания студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также в результате участия студентов в спортивных соревнованиях, конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах и других мероприятиях, создающих условия для формирования общих компетенций, определенных ФГОС СПО по данной специальности.

### **9. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся ОПОП среднего профессионального образования по специальности.**

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине разрабатываются методическими комиссиями и доводятся до сведения обучающихся..

### **9.1. Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям освоения обучающимися основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (текущая и промежуточная аттестация) создаются комплексы контрольно-оценочных средств. Такой комплекс включает в себя паспорт контрольно-оценочных средств, систему контроля и оценки освоения дисциплины, критерии оценки усвояемого материала, КОМы (контрольно-оценочные материалы) текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств разрабатываются и согласовываются методическими комиссиями техникума и утверждаются работодателями. Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработаны для проверки качества формирования компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и, главным образом, обучения. Комплексы оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ФГОС СПО по данному направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствуют целям и задачам ППССЗ и её учебному плану. Обучающимся и представителям работодателей предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом во время прохождения производственной практики и далее во время экзамена квалификационного, проводимого по окончании освоения профессионального модуля.

Система оценок при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность проведения рассматриваются и утверждаются на заседании методических комиссий техникума. Обучающиеся по программам СПО при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. По всем практикам, включенным в учебный план, выставляется дифференцированный зачет.

### **9.2. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества получаемых студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ;
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

В промежуточную аттестацию по дисциплине и профессиональному модулю могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен;
- экзамен квалификационный;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие требованиям соответствующей ППССЗ студентами выполняются типовые задания, контрольные работы, решение тестовых заданий,

предусмотрена сдача зачетов и экзаменов. Кроме того, предусмотрена тематика курсовых работ, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

### **9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Государственная итоговая аттестация выпускника СПО является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Программа государственной итоговой аттестации включает в себя общие положения, определение вида государственной итоговой аттестации, определение времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, срок проведения государственной итоговой аттестации, примерную тематику выпускных квалификационных работ, условия подготовки, процедуру проведения и критерии оценки государственной итоговой аттестации.

При подготовке дипломной работы, обучающийся должен, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, показать способность и умение квалифицированно ставить и самостоятельно решать задачи своей профессиональной деятельности, знать общие методы и приемы их решения, уметь вести анализ и поиск специальной информации, научно аргументировать и защищать результаты исследования. Дипломная работа должна иметь внутреннее единство, отображать процесс и результаты исследований по выбранной теме.

*Проект программы ГИА представлены в Приложении 9.2.*

#### **9.3.1. Требования к содержанию, объему, структуре и тематике дипломной работы**

Дипломная работа является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена ППССЗ. Это самостоятельное творческое исследование студента, предполагающее углубленное овладение теоретическим материалом, а также проведение исследования и анализ полученных данных. Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

*Основными целями подготовки дипломной работы студентами являются:*

- оценка уровня овладения студентом теоретико-методологическими основами специальности, развитие интереса к оценке уровня овладения студентом теоретико-методологическими основами специальности, развитие интереса к научным исследованиям;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых по дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение подготовленности студентов к самостоятельной практической деятельности;
- выявление степени умения излагать концептуальное видение проблемы.

*Задачи, которые непосредственно ставятся перед студентами при написании дипломных работ, включают:*

- осмысление избранной темы;
- подбор и изучение литературы, справочных и научных источников по проблеме, включая зарубежные;
- самостоятельный анализ основных концепций по изучаемой проблеме, предлагаемых отечественными и зарубежными специалистами;
- разработка научно-обоснованной программы исследования;
- обоснование актуальности рассматриваемой проблемы;
- уточнение основных понятий по изучаемой проблеме, формулирование объекта и предмета дипломного исследования;
- проведение исследования, обработка экспериментальных данных и их интерпретация;
- резюмирование полученных выводов, разработка вариантов решения поставленных проблем.

Дипломная работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» в зависимости от степени соответствия перечисленным выше требованиям. Итоги защиты подводятся на заседании ГЭК, решение принимается большинством голосов, оформляется протоколом и объявляется в тот же день.

### ***9.3.2. Методические указания по выполнению и оформлению дипломной работы***

Методические указания по выполнению и оформлению дипломной работы разрабатываются методической комиссией. Согласуются работодателем и утверждаются директором. Методические указания содержат пояснительную записку, раскрывающую содержание и назначение этого документа для студентов, порядок выбора темы дипломной работы, требования к оформлению, объему, структуре дипломной работы, дополнительные требования к выполнению дипломной работы по направлениям, порядок защиты дипломной работы и приложения.