

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессионального образовательное учреждение
Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»



УТВЕРЖДАЮ
директор

Ф.Г. Исламгалиев

« » 2016г.

ПРОГРАММА
подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Екатеринбург
2016г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и *Профессиональных стандартов «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, Пекарь №914-н*

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 8 от «29» июня 2016г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
3. Компетентностная характеристика выпускника.....	4
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППССЗ.....	5
5. Ресурсное обеспечение.....	9
6. Образовательные технологии.....	
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ.....	32

1. Общие положения

1.1. Профильная направленность программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар», представляет собой систему документов, разработанную и согласованную техникумом и работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и *Профессиональных стандартов «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н, «Повар» № 610-н, «Кондитер» № 597-н, Пекарь №914-н.* Миссия учебного заведения: подготовка высококвалификационного специалиста среднего звена, способного конкурировать на рынке в сфере промышленная экология и биотехнология.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- *Профессиональные стандарты: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015г, «Повар» № 610-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. , «Кондитер» № 597-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. Пекарь №914-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г.*

- *Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015г.*

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав техникума;

1.3. Общая характеристика ППССЗ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания срок освоения ППССЗ зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения. Освоение обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при

очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление *текущей деятельностью отделов предприятия питания.*

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Уровни квалификации.

Уровень квалификации	Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
4	«Повар» № 610-н	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
5		Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом Организация работы бригады поваров Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров

6		Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Планирование процессов основного производства Организация и координация процессов основного производства организации питания Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания
4	Кондитер № 597 -н	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
4	Пекарь №914-н	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. Формовка хлебобулочных изделий Выпечка хлебобулочных изделий Презентация и продажа хлебобулочных изделий
5	Руководитель предприятия питания № 281-н	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	Управление текущей деятельностью сотрудников производственных служб

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- 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, *шоколадной продукции*
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения, *взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания.*
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетентностная характеристика выпускника

1. Характеристика компетенций согласно ФГОС

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания выпускник 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. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление, *оформление* сложных холодных соусов.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление, *оформление* сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление, *оформление* сложных горячих соусов.

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

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

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, *шоколадной продукции*

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление шоколадной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- Организация работы структурного подразделения, *взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами, контроль деятельности отделов предприятия питания.*

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать *и координировать* работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать *эффективность* результатов выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

В составных частях ППССЗ: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план техникума по специальности Технология продукции общественного питания, программах учебной и производственных практик, программе итоговой государственной аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППССЗ.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППССЗ

4.1. Учебный план

ППССЗ разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания При подготовке техников-технологов на базе основного общего образования реализуется ФГОС СПО социально-экономического профиля (общеобразовательный цикл). В первый год обучения студенты

получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания и включает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический;
- математический и общий естественнонаучный;
- профессиональный и разделов:
 - учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Рабочий учебный план техникума содержит:

- перечень учебных циклов и модулей;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС и *Профессиональными стандартами*, с учетом мнения работодателей, и направлены на формирование компетенций обучающихся. Соотношение часов аудиторных и самостоятельных занятий обучающихся по циклу определяется содержанием и объемом практической работы обучающихся, которая в свою очередь предусматривает выполнение курсовых работ по дисциплинам МДК 06.01 «Управление структурным подразделением» и МДК 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Объем часов по всем циклам составляет 4374 часа, что соответствует требованиям ФГОС. Расхождения общего итога объема часов по всем циклам нет. При разработке учебных планов выполнены следующие требования:

- Максимальный объем учебной нагрузки студента 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.
- Объем аудиторных занятий за весь период теоретического обучения составляет 36 часов в неделю.
- Продолжительность обучения в 1 семестре составляет 17 недель, во 2 семестре 24 недели.
- Количество курсовых работ 2.
- Каникулярное время 23 недели, что соответствует требованиям ФГОС.

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график для очной формы обучения состоит из: - 6 семестров (включая время, отведенное на дипломное проектирование); - 147 недель (включая: 91 недели теоретическая подготовка, 22 недель практики, 11 недель подготовка и защита дипломной работы, 23 (31) недель каникулы), что полностью соответствует ФГОС. Календарный учебный график утвержден директором.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с

требованиями ФИРО к структуре рабочих программ.

Общеобразовательная подготовка

Рабочий учебный план в базовой части включает 10 базовых дисциплин, 3 профильных дисциплины.

Общеобразовательная подготовка студентов, поступивших на базе основного общего образования, заключается в продолжении изучения общеобразовательных предметов, предусмотренных учебным планом средней общеобразовательной школы с учетом социально-экономического профиля специальности. Базисный учебный план первого года обучения предусматривает изучение как базовых предметов («Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание (вкл.экономику и право)», «Физическая культура», «Иностранный язык», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Химия», «Биология»), так и профильных дисциплин («Математика», «Информатика и ИКТ», «Физика»). Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общегуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов ППССЗ.

ППССЗ включает изучение следующих учебных циклов.

А/Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Рабочий учебный план в базовой части включает четыре дисциплины («Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура») и одна вариативная («Русский язык и культура речи»), предусмотренные ФГОС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Б/Математический и общий естественнонаучный цикл.

Рабочий учебный план в базовой части включает три дисциплины, «Математику», «Экологические основы природопользования», «Химия».

В/Профессиональный цикл

Рабочий учебный план в общепрофессиональной части включает 9 базовых («Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья, «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности») и 11 вариативных («Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация коммерческой деятельности», «Современные ресторанные технологии», «Специальные виды питания», «Особенности национальной и зарубежной кухни», «Бизнес-планирование», «Бухгалтерский учет», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», «Калькуляция и учет», «Специальный рисунок») дисциплин.

В профессиональный цикл входят пять профессиональных модулей, содержащих междисциплинарные курсы:

ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ 02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01.

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *и шоколадной продукции*.

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар

Изучение модуля завершается учебной и производственной практикой, направленной на закрепление профессиональных компетенций.

4.4. Программы учебной и производственных практик

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания .

Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В соответствии с Положением о порядке проведения практик студентов, устанавливаются два вида основных практик:

- учебная практика;
- производственная практика (в том числе преддипломная).

Учебная практика

Цель учебной практики – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Место проведения учебной и производственной практик — организации общественного питания города Екатеринбурга. Основные базы практик - предприятия социальные партнеры, такие как ООО «Универсал» (Супермаркет «Кировский»), ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат», ЗАО «Мегамарт», столовая управления дорожно-структурное подразделение Свердловской железной дороги-филиал ОАО «РЖД», ООО «Дельта Ресторанс» (кафе «Прайм-тайм»), ООО «Маринад» (кафе «Рум»), ООО «Лира (ресторан«Феличита»)) и т. д.

Раздел 5. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ППССЗ техникума формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

5.1. Педагогические кадры

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят повышения квалификации и стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать контроль качества освоения студентами ППССЗ в целом и отдельных ее компонентов. Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. В библиотеке функционирует отдел «Электронный каталог библиотеки» с читальным залом на 10 посадочных мест, 4 из которых оборудованы персональными компьютерами. В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс в техникуме организован в здании и помещениях и учебно-лабораторном кабинете. Питание обучающихся организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание обучающихся. В составе используемых помещений имеются аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 10 посадочных мест, актовый зал, административные и служебные помещения, спортивный зал. В учебном процессе при освоении основной образовательной программы по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании» используются следующие профильные аудитории и специально оборудование кабинеты:

№	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
1	Гуманитарные и социально-экономические дисциплины:	314
2	Общеобразовательных дисциплин	312
3	Общеобразовательных дисциплин	308
4	Иностранного языка	309
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	305
6	Правового обеспечения профессиональной деятельности	304
7	Физиологии питания и санитарии	303
8	Организации обслуживания в организациях общественного	402

	питания	
9	Товароведения продовольственных товаров	302 М/С
10	Экономики и финансов	403
11	Технологического оборудования и кулинарного и кондитерского производства	301
12	Психологии и этики профессиональной деятельности	401
13	Экологических основ природопользования	403
14	Химии и биологии	204 М/С
	Лаборатории	
1	Информационно-коммуникационных технологий	306
2	Учебный кулинарный цех	206 М/С
3	Учебный кондитерский цех	206 М/С
4	Спортивный зал	М/С

Раздел 6. Образовательные технологии

6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания. В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры, интерактивные занятия, лабораторные работы, семинары, круглые столы, подготовка и представление презентаций творческих проектов. Разработка презентаций студентами тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход (история, география, обществознание и др.).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе техникума. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом техникума.

Студенты, обучающиеся по программе подготовки специалистов среднего звена, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в техникуме созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные

тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. В техникуме также разработаны:

- Положение о ГИА;

- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППССЗ (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);

- Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППССЗ (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ, проектов и практикам).

7.2 Программа итоговой государственной аттестации

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» об итоговой государственной аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена. Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификации «техник-технолог».

Выпускная квалификационная работа – обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей менеджера и выполняется в форме дипломной работы. Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППССЗ и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, способность и умения применять

теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;

- показать умения разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выгодами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умения систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
 - продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

–
Исполнитель: И.Г. Кофман, старший методист _____