

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ А.И.СТЕЦЕНКО»

п. НОВООРСК

Согласовано


18.08.2015

Согласовано:
Зав. филиалом ГАОУ СПО
ОТТ им. А.И. Стеценко
п. Новоорск
Ю.П. Рачупко
18.08.2015

Утверждаю
Директор ГАОУ СПО «ОТТ им.
А.И. Стеценко»
Горшенин В.И.
18.08.2015 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2015 год

Квалификация: техник-технолог

Базовый уровень

Форма подготовки - очная

Новоорск 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ППССЗ) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
 - 1.1. Реализуемая образовательная программа СПО
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
 - 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Нормативные сроки освоения программы
 - 1.3.2. Требования к поступающим
 - 1.3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ
 - 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
 - 2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.2.1. Общие компетенции
 - 2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности
 - 2.2.3. Профессиональные компетенции
3. БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
 - 3.1. Базисный учебный план
 - 3.2. Календарные графики учебного процесса
 - 3.3. Учебный план
4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК
 - 4.1. Дисциплины цикла ОО
 - 4.2. Дисциплины цикла ОГСЭ
 - 4.3. Дисциплины цикла ЕН
 - 4.4. Дисциплины профессионального цикла
 - 4.5. Профессиональные модули
 - 4.6. Учебная практика
 - 4.7. Практика по профилю специальности
 - 4.8. Преддипломная практика
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ
 - 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 5.2. Требования к выпускным квалификационным работам. Организация

итоговой государственной аттестации

6. Материально-техническое обеспечение ППСЗ

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

6.2. Кадровое обеспечение реализации ППСЗ

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППСЗ

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

8. ПРИЛОЖЕНИЯ

8.1. Рабочие программы учебных дисциплин

8.2. Программы профессиональных модулей

8.3. Программы учебной и производственных практик

8.4. Программа аттестации

8.5. Программа преддипломной практики

8.6. Программа государственной итоговой аттестации

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», реализуемая в филиале ГАОУ СПО ОТТ им. А.И. Стеценко п. Новоорск, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, модулей, а также программы учебной и производственной практик (по профилю специальности и преддипломная).

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании»

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утв. постановлением Правительства РФ от 18 июля 2008 г. N 543)
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384);
- Устав ГАОУ СПО ОТТ им. А.И. Стеценко .

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.3.1.Срок освоения ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка

Срок освоения ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка, очная форма обучения - составляет 3 года 10 месяцев.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год)

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	

Производственная практика (пред дипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

1.3.2. Требования к поступающим.

Порядок приёма и требования к поступающему определены в локальных актах техникума - Положение о приёме и в Положение о приёмной комиссии.

При разработке ППССЗ учитывались требования рынка труда района, состояние и перспективы развития предприятий и организаций различных отраслей, предприятий малого бизнеса.

1.3.3. Рекомендуемый перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» .

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППСЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей

- управление производством продукции питания.

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания

2.2. Требования к результатам освоения ППСЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2.2.1. Общие компетенции

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.

2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности:

Выпускник филиала по специальности 19.02.10 «Технология продукции

общественного питания» готовится к следующим видам 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.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.2.3. Профессиональные компетенции техника по информационным системам

В результате освоения данной ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», уровень - базовая подготовка, выпускник с квалификацией техник - технолог, в соответствии с целями ППССЗ и задачами профессиональной деятельности, должен обладать следующими ПК:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» .

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» организация образовательного процесса в филиале техникума ведется по программам подготовки специалистов среднего звена и регламентируется расписанием занятий и настоящей образовательной программой, включающей рабочий учебный план (РУП), календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы учебной и производственной практик, календарный годовой учебный график, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий, которые разрабатываются и утверждаются учебным заведением самостоятельно с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, примерных профессиональных образовательных программ.

3.1.Базисный учебный план

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает в себя базисный учебный план (БУП).

На основе Базисного учебного плана техникумом разработан рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. Часы вариативной части циклов ППССЗ распределяются между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Часы вариативной части распределены следующим образом: на дисциплины ОП.01 – 16 часов, Оп 03-10 часов, 684 аудиторных часа – на мдк профессиональных модулей

Образовательным учреждением за счёт часов вариативной части введены дисциплины:

1. ОП.10 «Организация и техническое оснащение рабочего места (100 аудиторных часа)», направленной на формирование следующих знаний и умений:

Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

2. Поскольку профессиональная деятельность выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» будет связана с общением с людьми, выполнением заказов, работой в трудовом коллек-

тиве, - учебным учреждением также была введена дисциплина ОГСЭ 05 «Культура делового общения» (54 аудиторных часов) для формирования дополнительных знаний и умений, а именно:

Знать:

- деловой этикет, его структуру и функции, профессиональную этику, этику отношений с потребителями, в управлении персоналом и в рекрутинге;
- значение этики в системе деловой активности; принципы этики деловых отношений; структуру этических отношений;
- структуру общения; специфику делового общения; виды отношений; формы делового общения;
- общие правила подготовки к переговорам;
- барьеры делового общения и способы их преодоления;
- структуру конфликта, типологию конфликтных личностей;
- структуру имиджа;
- основные положения делопроизводства.

Уметь:

- идентифицировать ошибки восприятия;
- различать девиантное поведение, неправомерное и неэтичное деловое поведение;
- учитывать национальные особенности делового общения во взаимодействии в профессиональной среде;
- проводить переговоры с учетом национальных особенностей партнеров по деловому общению;
- выявлять и преодолевать ошибки телефонных переговоров;
- анализировать стратегии взаимодействия в переговорах и конфликтах, а также причины возникновения конфликтов.

В качестве рабочей профессии в рамках ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», решено ввести освоение профессии «Повар» и ввести МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «повар»

3.2. Календарные графики учебного процесса (по курсам) и учебный план подготовки техника по информационным системам по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка

Календарные графики учебного процесса являются самостоятельными документами, входящим в ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Они устанавливают последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной (итоговой) аттестации, каникул и нагрузка по часам по неделям за каждый курс обучения. Учебный план ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», составлен на основе БУП и регламентирует порядок реализации ППССЗ по специальности среднего профессионального образования.

3.3. Рабочий учебный план Учебный план является частью ППССЗ. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ

по специальности среднего профессионального образования. В РУП отображается логическая последовательность, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации. Рабочий учебный план составляется по рекомендуемой форме.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы; максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение теоретических, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППССЗ СПО, включая базовую и вариативную части. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

4.ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей составляются с учетом формирования необходимых компетенций, указанных в ФГОС специальности.

4.1 О.ОО Общеобразовательная подготовка

базовые

- ОДб.01 Русский язык
- ОДб.02 Литература
- ОДб.03 Иностранный язык
- ОДб.04 История
- ОДб.05 Обществознание
- ОДб.10 География
- ОДб.11 Естествознание
- ОДб.13 Физическая культура
- ОДб.14 ОБЖ

Профильные

- ОДп.15 Математика
- ОДп.16 Информатика и ИКТ
- ОДп.20 Экономика
- ОДп.21 Право

4.2 ОГЭ.00 Общий гуманитарный и социально- экономический цикл

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Культура делового общения

4.3 ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования

4.4 ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02 Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.05 Метрология и стандартизация
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10 Организация и техническое оснащение рабочего места

4.5 Профессиональные модули (в т.ч. практика)

- ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- УП.01 Учебная практика
- ПП.01 Производственная практика
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- УП.02 Учебная практика
- ПП.02 Производственная практика
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- УП.03 Учебная практика
- ПП.03 Производственная практика
- ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- УП.04 Учебная практика
- ПП.04 Производственная практика
- ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- УП.05 Учебная практика
- ПП.05 Производственная практика
- ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
- МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации
- УП.06 Учебная практика
- ПП.06 Производственная практика
- ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
- МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «повар»
- УП.07 Учебная практика
- ПП.07 Производственная практика

Для проведения указанных дисциплин и мдк филиал обеспечен кабинетами, лабораториями и мастерскими.

4.6. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» » (по отраслям) практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика закрепляет компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогает приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжает формировать *общие* компетенции обучающихся и закреплять *профессиональные компетенции* (перечисляемые ранее):

Практической организацией практики студентов занимается зам. директора по УПР, имеющий тесную связь с работодателями. При организации практик он руководствуется приказом от 26 ноября 2009 г. N 673 "Об утверждении Положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"

Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

4.6.1. Программы учебных практик

При реализации данной ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

Учебная практика является частью профессиональных модулей. Целью является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями специальности на практике и подготовка к квалификационному экзамену.

Производственная практика (по профилю специальности) - ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника-технолога и осуществление им самостоятельной практической деятельности на четвертом курсе обучения. Указанная практика представлена одним блоком, входящим в состав профессиональных модулей.

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общих и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче экзаменов квалификационных по окончании указанных профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки техника-технолога и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Образовательное учреждение обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет руководителя практики из числа преподавателей специальных дисциплин.

С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты по практике, которые защищают перед комиссиями, сформированными из преподавательского состава и представителей работодателей.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях методического и педагогического советов. Имеется отчетная документация по практике: отчеты, характеристики студентов.

Основными базами практик являются предприятия общественного питания любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные)..

Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, Положении об организации практики студентов техникума, а также с учетом специфики подготовки выпускников по специальности, отражающимся в Положениях об организации практики. Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и дипломной работ, содержатся в программах производственной практики специальности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает: текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

5.1.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация включает экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, по междисциплинарным курсам – экзамены, по профессиональным модулям – квалификационные экзамены.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного согласования с работодателем.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения основных образовательных программ включает текущую, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями техникума и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются

техникумом.

Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены техникумом в Положении о выпускной квалификационной работе на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Вид итоговой государственной аттестации – защита выпускной квалификационной работы

1. Объем времени на дипломное проектирование:
– 6 недель (дипломная работа);
2. Объем времени на проведение защиты дипломных работ:
– 2 недели;
3. Сроки проведения:
 - дипломное проектирование :
- с 10 мая по 19 июня (дипломная работа);
 - защита дипломных работ – с 21 июня по 3 июля;

Условия подготовки и процедура проведения итоговой государственной аттестации оговорены в Положении о государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ СПО «Орский технический техникум имени А.И. Стеценко».

Содержание выпускной квалификационной работы

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены техникумом в Положении о выпускной квалификационной работе на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Феде-

рации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – итоговое научно-исследовательское сочинение студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы.

Деятельность над выпускной квалификационной работой проводится под руководством назначенного приказом заведующего филиалом начного руководителя. Студенты имеют право выбора темы ВКР. Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения метод. комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Выполнение работы начинается с получения студентом задания от руководителя. Руководитель осуществляет знакомство студента с основной литературой, дает характеристику источников по теме, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения работы, проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

После получения задания руководителя для студента наступает этап непосредственной работы над темой ВКР. С учетом предварительного ознакомления с литературными источниками и анализа имеющихся сведений студент должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы (Таблица 3).

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы. Сроки, как правило, определяются самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем. Спланировать работу с точным распределением времени по этапам бывает трудно. Поэтому в план, составленный перед началом работы над работой, могут вноситься изменения, которые, однако, не должны нарушать сроки окончания работы. Кроме календарного плана, составляется план работы, раскрывающий основную проблематику и последовательность ее изложения. Это достаточно длительный процесс, налагающийся на другие этапы и совпадающий с ними. План работы составляется после утверждения темы, одновременно идет подбор источников и литературы.

В этот период определяются общие положения плана, которые затем становятся более определенными и конкретными. Все варианты плана необходимо фиксировать на бумаге, при этом важно стремиться к возможно большей точности формулировок. Наличие подробного плана позволит целенаправленно подбирать источники и литературу, оптимизирует работу с ними. Накапливая материал в выписках, необходимо заранее определить его место в ВКР. Это существенно расширит круг поиска источников, что, в свою очередь, скажется при анализе и характеристике поставленных проблем. После изучения основ-

ных источников рекомендуется составить календарный план работы (Таблица 3).

Наличие подробного плана позволит целенаправленно подбирать источники и литературу, оптимизирует работу с ними. После изучения основных источников составляется окончательный вариант плана. В нём целесообразно наметить примерный объем каждой главы и раздела. Это позволит выдержать соразмерность частей и не допустить увеличения объема работы. Чем подробнее проработан план, тем легче будет написать ВКР.

После завершения работы она представляется руководителю, который составляет письменный отзыв о ней. Заместитель директора по учебной работе на основании этих материалов и после представления работы решает вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется заместителем директора по учебной работе на рецензию. Рецензент оценивает работу по форме и содержанию.

Выпускная квалификационная работа с рецензией, отзывом руководителя, заверенная подписями, обозначенными на титульном листе, представляется в ГАК для защиты.

Таблица 3

Календарный план подготовки дипломной работы

№	Содержание работы	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1.	Ознакомление с Положением о ВКР		
2.	Выбор темы ВКР		
3.	Утверждение темы		
4.	Определение содержания и структуры		
5.	Подбор литературы		
6.	Написание отдельных параграфов и глав		
7.	Сбор материала для ВКР		
8.	Предоставление чернового варианта		
9.	Анализ чернового варианта		
10.	Работа над окончательным вариантом		
11.	Предварительная защита		
12.	Допуск студента к защите		
13.	Предоставление окончательного варианта		
14.	Рецензирование ВКР		
15.	Подготовка доклада на защиту		
16.	Предоставление работы в ГАК		
17.	ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ		

НАПИСАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. 1. Структура и объем выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа строится в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;

- оглавление (содержание);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;

Объем ВКР работы определяются требованиями ГОС по определенной специальности (в среднем от 40 до 60 страниц машинописного текста).

1.2. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы: Титульный лист выполняется по образцу. На нём ставится подпись руководителя и председателя цикловой комиссии, подтверждающей допуск к защите ГАК. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего дипломную работу, ниже, под подписью – дату подписания. Дату подписания следует оформлять арабскими цифрами, по две для числа, месяца и года, например:

Правильно: 04.06.05 Неправильно: 4.06.05г.

Оглавление (содержание) включает наименование всех пронумерованных арабскими цифрами разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов (подразделов, пунктов). Оглавление (содержание) должно включать все заголовки, имеющиеся в ВКР, в том числе "Введение", название глав работы, "Заключение", "Список литературы", "Приложение".

В оглавлении (содержании) все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Введение

Во введении должно быть отражено:

- обоснование выбора темы,
- определение её актуальности и значимости для науки и практики;
- предмет исследования,
- объект исследования,
- определение основной цели работы;
- выделение основных задач: обоснование теоретических основ работы и методов исследования.

Объем введения – до 5% текста работы.

Основная часть состоит из 2 и более глав, которые, в свою очередь, могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел - отдельную часть вопроса. Следует тщательно сохранять логику изложения между разделами и последовательность перехода от одной сюжетной линии к другой.

Главы и разделы работы завершаются краткими выводами. Желательно, чтобы выводы предыдущего раздела подводили читателя к главному содержанию последующего. Такой подход позволяет укрепить связь между частями выпускной квалификационной работы и обеспечивает целостность ее восприятия.

Заключение завершает работу, в нем отражаются итоги всей работы.

Здесь не даются новые фактические данные, новые теоретические положения, о которых не шла речь в предыдущих главах работы. Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью исследования и должны быть изложены таким образом, чтобы их содержание было понятно без чтения текста работы. Выводы целесообразно формулировать по пунктам так, как они должны быть оглашены в конце доклада на защите выпускной квалификационной работы.

Практические рекомендации

В некоторых случаях после заключения (выводов) могут приводиться практические рекомендации, отражающие возможность использования результатов исследования в практической деятельности (в производстве, для разработки курсов и спецкурсов, уроков и др.).

Приложения

Материалы вспомогательного характера представляются в виде приложения к основному тексту после списка использованной литературы. На отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложения». За этой страницей размещаются приложения. Каждое приложение должно начинаться с нового листа, с напечатанного в правом верхнем углу страницы слова "Приложение". Если в работе одно приложение, оно обозначается так: «Приложение 1». Если приложений несколько, то они нумеруются арабскими цифрами без знака №, например: «Приложение 2». В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, например: «Согласно приложению 3 ...».

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста, с прописной буквы, отдельной строкой.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разбит на разделы, подразделы пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

2. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

При защите выпускной квалификационной работы проверяется готовность выпускника к выполнению профессиональных функций, предусмотренных образовательным стандартом специальности, оценивается приобретенный выпускником в процессе обучения практический опыт, способность аргументировано обосновывать и защищать в процессе дискуссии выполненные исследования.

2.1. Допуск к защите

Процедура защиты выпускных квалификационных работ определяется Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Постановление Госкомвуза России от 27.12.1995 г. №10). В соответствии с этим Положением к защите допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по спе-

специальности в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и успешно прошедшие все виды итоговых аттестационных испытаний.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную дипломную работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- письменный отзыв руководителя; письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

Тематика ВКР должна соответствовать специальности.

окончание защиты выпускной квалификационной работы.

Общая длительность защиты одной работы – не более 30 минут.

Содержание доклада. Процедура защиты

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК). Председатель ГАК называет фамилию, имя, отчество студента, тему выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется слово для доклада (время доклада не более 10 мин).

После доклада студенту – автору работы задаются вопросы членами ГАК и присутствующими. Докладчику может быть задан любой вопрос по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности и умения ориентироваться в вопросах специальности.

После ответов на вопросы зачитывается отзыв рецензента (предоставляется слово рецензенту), отзыв руководителя и предоставляется слово автору работы для ответа на замечания рецензента, если таковые имеются.

С разрешения председателя ГАК выступают члены ГАК и желающие из числа присутствующих на защите.

Затем для ответа выступившим, предоставляется заключительное слово студенту. После этого председатель ГАК выясняет, есть ли замечания по процедуре защиты (их вносят в протокол) и объявляет

В докладе должны быть отражены следующие основные моменты:

- цель работы: теоретические предпосылки исследования;
- обоснование метода выбора исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего развития темы;
- краткие выводы по тем результатам работы, которые, определяют практическую значимость, степень и характер новизны элементов научного вклада.

При защите дипломной работы в ГАК рекомендуется пользоваться кратким планом доклада или тезисами к нему.

2.4. Требования к иллюстрациям

Основные результаты представляются на защиту в виде таблиц, графи-

ков, диаграмм, схем.

Таблицы и рисунки должны быть пронумерованы и оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов.

2.5. Результаты защиты

На закрытом заседании члены ГАК обсуждают результаты защиты и выносятся решение ГАК об оценке работы, о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома.

В случае разделения мнения между членами комиссии о вынесении той или иной оценки и о присвоении квалификации поровну выносятся та оценка и принимается то решение, которое поддержал председатель комиссии.

Студентам, имеющим в зачётных книжках не менее 75 % оценок «отлично» (остальные «хорошо»), защитившим выпускную квалификационную работу с оценкой "отлично", проявившим себя в научной и общественной работе, выдаются дипломы с отличием.

Председатель комиссии совместно с секретарем подготавливает отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ, который утверждается на заседании педагогического совета.

Студенты, получившие при защите неудовлетворительную оценку, отчисляются из учебного заведения. В этом случае им выдается справка установленного образца.

Повторная защита допускается в течение пяти лет после окончания техникума при предъявлении положительной характеристики с места работы, отвечающей профилю подготовки в колледже.

Студентам, не защитившим выпускную квалификационную работу по уважительной (документально подтвержденной) причине, директором техникума может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГАК, но не более одного года.

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится в техникуме.

Выпускнику разрешается по его желанию снять копию с работы.

3. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице ниже приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК.

На закрытом заседании ГАК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГАК – решающее) дается оценка каждой защите, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании техникума.

Решение ГАК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты в торжественной обстановке доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

4. Форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР)
членами ГАК

Критерии оценки	Отлично	Хорошо	Удовлетво- рительно	Неудовле- творительно
Актуальность и обоснование выбора темы				
Степень завершенности работы				
Объем и глубина знаний по теме				
Достоверность и обоснованность полученных результатов и выво- дов				
Наличие материала, подготовленного к практическому использо- ванию				
Применение новых технологий				
Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
Эрудиция, использование междисциплинарных связей				
Качество оформления дипломной работы и демонстрационных ма- териалов				
Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление достижению высоких результатов, готовность к дис- куссии, контактность				
оценка рецензента				
отзыв руководителя.				
Общая оценка работы				

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Примерная тематика заданий для дипломной работы определяется на пред-
последнем курсе обучения и предоставляется для ознакомления и выбора в 6
семестре

Организация итоговой государственной аттестации

На заседания государственной аттестационной комиссии представляются следующие до-

кументы:

- Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности;
- Программа итоговой государственной аттестации;

- Приказ директора техникума о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- Сводные сведения об успеваемости студентов;
- Зачетные книжки студентов;
- Протокол заседания государственной аттестационной комиссии

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС СПО, и соответствия их подготовки компетенциям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;
- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;
- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы выпускной квалификационной работы привлекаются внешние рецензенты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственный экзамен не предусмотрен.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

6.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

6. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в филиале ГАОУ СПО ОТТ им. А.И. Стеценко п. Новорск

Основная профессиональная образовательная программа специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и практикам. Содержание образования каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено рабочими программами и (или) учебно-методическими комплексами. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Имеется в наличии региональные и центральные периодические издания (журналов и газет) в библиотеке техникума. Кроме того, обеспечена возможность выхода в российские и международные информационные сети через систему «Интернет», к которой подключена компьютерная сеть филиала техникума. Для реализации образовательной программы в филиале оборудован компьютерный класс, а также класс с мультимедийным оборудованием. Со всех ПЭВМ, подключенных к локальной сети, имеется выход в Internet по ADSL каналу. В учебном процессе используется лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает справочно-библиографические издания.

Филиал техникума, реализующий основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий: теоретических и лабораторно–практических, предусмотренных учебным планом в соответствии с действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами.

Имеющаяся материально-техническая база обеспечивает выполнение обучающимися 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 по профилю специальности в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение имеет возможность обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по

специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, в основном, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля)

К руководству выпускными квалификационными работами намечено привлекать высококвалифицированных специалистов, работавших в области общественного питания, и имеющих опыт руководства студентами.

Согласно штатному расписанию, все преподавательские ставки по специальности обеспечиваются штатными преподавателями.

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППСЗ

Техникум располагает необходимой учебно-лабораторной базой для проведения учебных занятий по всем циклам дисциплин. В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения: компьютерные классы PC Pentium, объединенные в локальную сеть, мультимедийные установки, современные программные продукты. Занятия проводятся в специально оборудованных кабинете и лаборатории.

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

Воспитание в филиале техникума представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Закон РФ «Об образовании» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

В законе РФ «Об образовании» указаны основные задачи в воспитательном процессе:

- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии посредством получения профессионального образования;
- формирование у студентов гражданской позиции, способности к труду и жизни в условиях современной цивилизации и демократии;
- сохранение и приумножение нравственных, культурных и научных ценностей.

Целью воспитательной работы техникума в рамках ППСЗ подготовки техника по информационным системам является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

В «Типовом Положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования» РФ указывается, что воспитательные задачи реа-

лизуются в совместной учебной, научной, творческой, производственной деятельности студентов и преподавателей.

Характеристика внеучебной воспитательной работы

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально-значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.
- Противодействие терроризму и экстремизму

Воспитательную внеучебную работу осуществляют все преподаватели, классные руководители учебных групп, воспитатели студенческого общежития.

Деятельность всех структурных подразделений филиала, участвующих в воспитательном процессе, организует и координирует соц. педагог и зам. директора по УВР.

За каждой учебной группой приказом директора закреплен классный руководитель с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, здравпункта, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями филиала; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям университетской 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 в соответствии с планами работы.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятель-

ности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение студентов в общежитии. Классные часы в студенческих группах проводится один раз в неделю. На них обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В техникуме создано методическое объединение классных руководителей. На его заседаниях рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного учебного заведения.

Ежегодно проводится традиционный конкурс на лучшую студенческую группу.

Культурно-массовая работа в филиале техникуме является основой внеучебной деятельности. В филиале имеется конференц-зал, спортивный зал, спортивная площадка. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, праздник, посвященный Международному дню студентов, новогодняя программа, спортивно-развлекательная игра «А ну-ка, парни!», торжественное вручение дипломов выпускникам».

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа волейбольной секций, секции общей физической подготовки, спортивные занятия для девочек. В общежитии работает тренажерный зал.

В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутритехникумовских, районных, областных соревнований по разным видам спорта.

Регулярно организуются субботники, в которых, кроме студентов, обязательно участвуют классные руководители групп.

