

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
"Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

Утверждаю

Директор ГБОУ СПО "СКСТиК

_____ Н.П. Деньгина

"02" сентября 2013г."

Основная профессиональная образовательная программа

**ГБОУ СПО "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"
по специальности среднего профессионального образования**

260807 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: **Техник - технолог**

Нормативный срок освоения программы:
на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Ставрополь – 2013

Основная профессиональная образовательная программа государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБОУ СПО **"Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"**» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010г.

Согласована с работодателем:

ИП Деренговская

ОО МКС

ООО «Лесная поляна»

Авторы-разработчики:

Преподаватели Кравченко Л.В.

Динаев Э.К.

Храновская В.С.

Шарко Л.А.

Красноухова Е.Н.

Рассмотрена экспертным советом СКСТиК протокол №1 от 02.09.2013г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.
1.2 Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
3.1. Учебный план
3.2. Календарный учебный график
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
Основы философии
История
Иностранный язык
Физическая культура
Математический и общий естественнонаучный цикл
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Профессиональный цикл
Общепрофессиональные дисциплины
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
Профессиональные модули
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Учебная практика
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Организация работы структурного подразделения

Управление структурным подразделением организации
Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»
Технология приготовления пищи
Технология приготовления кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Организация детского и диетического питания
Технология приготовления и отпуск детского и диетического питания
Производственная практика (практика по профилю специальности)
Современные технологии в кондитерском производстве
Технология приготовления новых видов отделочных полуфабрикатов из шоколада, карамели, марципана, сахарной пасты
Производственная практика (практика по профилю специальности)

1. Общие положения

*1.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности **260807** **Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования (Далее ОПОП), реализуемая в Государственном бюджетном образовательном учреждении среднего профессионального образования "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции" (далее ГБОУ СПО "СКСТuK") представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.*

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

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП среднего профессионального образования составляют:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 355»;
- Разъяснений по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего

профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО», протокол №1 от 10 апреля 2014 г.);

- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);

- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

– развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребностей рынка труда.

1.3.2. *Срок освоения ОПОП СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания*

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

1.3.3. *Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет 4374 часа включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.*

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

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания».

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

- 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 ФГОС).

3. Компетенции выпускника ОПОП среднего профессионального образования, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО.

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

В результате освоения данной ОПОП СПО выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник 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 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.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания»

В соответствии с Приказом МОН РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: календарным графиком учебного процесса; учебным планом специальности; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. График учебного процесса.

График учебного процесса представлен в Приложении 2.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Учебный план подготовки выпускника по специальности «Технология продукции общественного питания».

Учебный план представлен в Приложении 2.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- 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;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

ОПОП специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

предполагает изучение следующих учебных циклов:
общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
математический и общий естественнонаучный – ЕН;
профессиональный – П;
учебная практика – УП;
производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
производственная практика (преддипломная) – ПДП;
промежуточная аттестация – ПА;
государственная (итоговая) аттестация – ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Пояснительная записка

Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования - **260807 Технология продукции общественного питания** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010 г., зарегистр. В Минюсте России (рег. № 18123 11.08.10 г.);
- Приказа Министерства образования России от 03.09.2004 г. № 1312 в редакции приказов Министерства образования и науки от 20.08.2008 № 241 и от 30.08.2010 № 889;
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Типового положения об образовательном учреждении СПО, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г., №543;
- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ

Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Обучение по ОПОП организуется на базе среднего общего образования, форма обучения – очная, нормативный срок освоения – 2 года 10 месяцев.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов, что составило **2916 часов**. Общее количество недель теоретического обучения – **81 неделя**. Общее количество учебной и производственной практики (по профилю специальности) – **28 недель**. Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в неделю и включает: 36 академических часов и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся), что составило **4374 часов**. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Аудиторные занятия по учебным дисциплинам ОПОП проводятся спаренными учебными часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Виды самостоятельной работы обучающихся – выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов, конспектирование, подготовка докладов и рефератов.

При реализации ОПОП по специальности предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности», междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 50-65% и в целом по ОПОП составляют 64,7%.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. За весь период обучения предусмотрено выполнение **двух курсовых работ** в рамках профессиональных модулей **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.**

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по специальности.

При реализации ОПОП предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и

реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях колледжа, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть циклов ОПОП содержит профессиональные модули ПМ.08 «Организация детского и диетического питания» и ПМ.09 «Современные технологии в кондитерском производстве» в объеме 194 часа обязательной нагрузки. Оставшийся объем – 670 часов использован на увеличение часов по МДК профессиональных модулей.

Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается **5 недель** промежуточной аттестации.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

Текущий контроль по учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет"). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который

проводится сразу после его освоения, независимо от недели промежуточной аттестации - итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой»; при освоении программ междисциплинарных курсов - дифференцированный зачет или экзамен. После освоения ПМ 03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, ПМ 07. - МДК 07.01. Технология приготовления пищи, УП 07, ПП 07 раздел «Кулинарное производство» (3 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Повар» - 3-4 разряда; в период освоения ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ 07. – МДК 07.02 Технология приготовления кондитерских изделий УП 07, ПП 07 раздел «Кондитерское производство» (4 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Кондитер» - 3-4 разряда.

Формы проведения консультаций

Предусматриваются консультации для обучающихся при освоении ОПОП в объеме 100 часов на учебную группу на каждый год обучения. Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

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.

Объем времени, предусмотренный на государственную (итоговую) аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции, утвержденное приказом директором колледжа.

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

Рабочие программы представлены в Приложении 3.

Аннотация программ имеется в приложении к ОПОП.

4.4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» раздел основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые

обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик представлены в Приложении 4.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания».

ГБОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

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

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по специальности

260807 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин
иностранного языка
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

химии
метрологии и стандартизации
микробиологии, санитарии и гигиены
учебный кулинарный цех
учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал
гимнастический зал
открытая спортивная площадка
место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

6. Оценка результатов освоения ОПОП

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. 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.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных и практических работ;
- срезовые контрольные работы (контрольные срезы);
- обязательные контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- отчеты по учебной и производственной практике.

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная (итоговая) аттестация выпускника по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» состоит в защите выпускной квалификационной работы в форме **дипломной работы**.

Разработка тематики дипломных работ.

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты встречаются на производстве, и соответствовать степени сложности, объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения. Отдельные

студенты выполняют работы исследовательского и творческого характера.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке проектов изделий, и рассматриваются на заседании методического объединения общественного питания. Закрепление тем дипломных работ и руководителей дипломного проектирования за студентами оформляется приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководители дипломного проектирования разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени отведенному на выполнение дипломного проектирования.

Организация дипломного проектирования.

Задания на дипломную работу выдаются не позднее, чем за две недели до преддипломной практики. Написание дипломной работы состоит из пояснительной записки и графической части. Объем пояснительной записки 50 – 80 листов машинописного текста. Высота букв должна быть в пределах 2,5-3,5мм. При выполнении на компьютере – размер шрифта = 14 (Times New Roman) межстрочный интервал – полуторный. Пояснительная записка содержит основные расчеты, таблицы, схемы, чертежи, рисунки и краткие пояснения к ним. Обоснования и выводы должны быть предельно краткими, технически обоснованными и ясными в соответствии с заданием. При направлении студентов на преддипломную практику руководителем дипломного проектирования проводится консультация, где разъясняются общие положения, значение и задача дипломного проектирования, объем работы, принцип составления пояснительной записки, ее план, оформление графической части, необходимость подбора материалов для дипломного проектирования. Общее руководство за ходом выполнения дипломного проектирования осуществляется заместителем директора по учебной работе, председателем Методического объединения, руководителем дипломного проектирования. Консультирование по разделам работы осуществляется преподавателем специалистом.

Основными обязанностями руководителя дипломного проектирования являются:

1. Участие в определении тем дипломных работ и разработка индивидуальных заданий на дипломный проект для каждого студента.
2. Оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить во время дипломной практики.
3. Консультации студентов по вопросам последовательности выполнения дипломного проекта, объема и содержания пояснительной записки и графической части.
4. Помощь студентам в распределении времени на выполнение отдельных разделов проекта.
5. Консультации по вопросам выбора модели.
6. Оказание помощи по вопросам подбора литературы, которой необходимо пользоваться при выполнении дипломного проекта.
7. Регулярная проверка графиков выполнения дипломных проектов и

контроль посещения консультантов разделов дипломного проекта.

8. Присутствие на защите студентами дипломных проектов.

Основными обязанностями консультантов разделов дипломного проектирования являются:

1. Консультации студентам по вопросам, относящимся к тематике раздела.
2. Оказание помощи по вопросам подбора литературы, которой необходимо пользоваться при выполнении раздела дипломного проекта.
3. Консультации по оформлению и содержанию раздела в соответствии с тематикой работы.
4. Контроль выполнения раздела в соответствии с тематикой работы.
5. Консультации по разделам могут проводиться как индивидуально, так и группами.

Для организации дипломного проектирования руководителями работ и консультантами разделов составляются графики консультаций. Консультации по разделам проводятся в соответствии с графиком.

Руководитель дипломного проекта курирует процесс выполнения дипломного проекта, соблюдение графика работы над проектом. Специалист раздела курирует свой раздел у каждого студента и проверяет свой раздел.

По завершении раздела дипломного проекта специалист подписывает свой раздел. По завершении дипломного проекта руководитель пишет отзыв на проект и подписывает его. Дипломный проект направляется на внешнюю рецензию, проходит нормоконтроль, и при наличии полного объема и графической части, допускается к защите.

На руководство выпускной квалификационной работой выделяется 7 часов на одного обучающегося, на рецензирование – 4 часа на одну работу, на нормоконтроль – 1 час на одну работу, на защиту одной работы выделяется 1 час каждому члену ГЭК (всего не более 5 часов). Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа, утвержденным директором колледжа.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Общие положения.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников (Приказ № 139-о\д от 11.12.2013 г.), (Приказ «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников 2014г.» от 04.06.14г. №91-о\д), положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной

работы (Приказ № 128-о\д от 01.09.14г.).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Вид итоговой государственной аттестации.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Защита проводится на открытом заседании ГЭК, в одном из кабинетов спец дисциплин. На защиту отводится до 35 минут, доклад студента 15 – 20 минут, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется в книге протоколов отделения, дублируется стандартными протоколами по специальности, которые сдаются в учебную часть и там хранятся. В протоколе записываются: оценка работы руководителем, оценка работы рецензентом, итоговая оценка при защите, особые мнения членов комиссии, задаваемые при защите вопросы и ответы на них, указывается объем работы, объем графической части. Если студент не защитил по каким-либо причинам дипломный проект, то он имеет право повторно участвовать в защите через год, при этом закрепляется новая тема дипломного проекта.

Формирование и состав ГЭК

Экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций, учреждений – заказчиков рабочих кадров и специалистов. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем экзаменационной комиссии назначается представитель из числа социальных партнеров - работодателей. Председатель ГЭК утверждается министерством образования и молодежной Ставропольского края.

Критерии оценки.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта используют следующие критерии:

- ✓ Доклад студента по каждому разделу выпускной работы, актуальность, значимость самой работы – 35%.
- ✓ Качество и уровень выполнения графической части работы, соблюдение при оформлении пояснительной записки ЕСКД, ГОСТов – 20%.
- ✓ Ответы на вопросы, общий уровень знаний студента – 25%.
- ✓ Отзыв руководителя, в котором учитывается ритмичность работы студента, самостоятельность ее выполнения – 10%.

Оценка «отлично» ставится при наличии двух отличных оценок, как руководителя, так и рецензента. При выполнении всего объема пояснительной записки, качественном выполнении графической части. Ответы на вопросы должны быть полными, ясными, по существу.

Оценка «хорошо» ставится при сочетании оценок руководителя и рецензента «отлично» и «хорошо». Пояснительная записка и графическая часть должны быть выполнены в полном объеме. Возможны незначительные замечания к пояснительной записке. Ответы на вопросы могут иметь несколько не полный характер.

Оценка «удовлетворительно» ставится при выставленных оценках руководителя и рецензента «хорошо» и «удовлетворительно». В пояснительной записке и графической части допущены недоработки и нарушения. Ответы студента невнятные, неполные, неправильные.

