

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ТЭИ
Ю.Л. Александров
_____ г.

Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация Техник-технолог

Форма обучения

очная

Красноярск 2017

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

Организации-разработчики: ФГАОУ ВО «СФУ» Торгово-экономический институт

Разработчик:

Ляш Елена Александровна преподаватель ФГАОУ ВО «СФУ» ТЭИ ОСПО.

ППССЗ обсуждена и принята на заседании отделения среднего профессионального образования ТЭИ ФГАОУ ВО «СФУ» от «15» 11 2017 года, протокол № 10

ППССЗ принята на заседании Ученого совета ТЭИ ФГАОУ ВО «СФУ» от «26» 12 2017 года, протокол № 11

Согласована:

Представитель работодателя

Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Максимова И.В.



«15» 11 2017г.

1 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников института.

1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена.

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

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

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464);

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968);

Перечень специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные

медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности (утвержден постановлением Правительства РФ от 14.08.2013 № 697);

Постановление Правительства РФ от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384;

Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утверждены Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн);

Устав университета.

1.3 Характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.

1.3.1 Цель ППССЗ.

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Цель (миссия):

- формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, быть конкурентоспособным на рынке труда и способствующим постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности;

- развитие у студентов личностных качеств.

Задачи:

- подготовить техника-технолога к успешной работе на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;

- создать условия для овладения общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда;

- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность,

умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ.

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения и присваиваемая квалификация:

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

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

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

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа		1214
Консультации		244
Учебная практика	4	
Производственная практика (по профилю специальности)	24	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	5	
Государственная (итоговая) аттестация	6	
Каникулярное время	23	
Итого:	147	4374

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

К освоению ППССЗ допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования.

Абитуриент должен предоставить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

2 Квалификационная характеристика выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускников является 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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО 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.

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В результате освоения данной ППССЗ выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

Код компетенции	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

Код компетенции	Содержание
1	2
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
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
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
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

1	2
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в Учебном плане ППССЗ.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программами практик, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Учебный план.

Учебный план (учебные планы) разрабатывается(ются) в электронном макете модуля «Планы» АИС с учетом требований ФГОС СПО, внешней экспертизы, внутренними требованиями СФУ, не противоречащими ФГОС СПО.

Учебный план утверждается ученым советом СФУ, подписывается ректором.

Компетентно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ 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 продолжительности практик;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (около 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.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык» и «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Формирование вариативной части ППССЗ. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью

расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда следующим образом:

- в цикл ОГСЭ добавлены 26 часов на самостоятельную работу студентов при изучении дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык»;

- в цикле ЕН добавлены 42 часа для изучения тем по дисциплине ЕН.03 «Химия»;

- в цикле ОП добавлены для изучения дисциплин: ОП.10 «Бухгалтерский учет в общественном питании» – 96 часов, ОП.11 «Оборудование организаций общественного питания» – 124 часа, ОП.12 «Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания» – 190 часов, ОП.13 «Документационное обеспечение управления» – 72 часа, ОП.14 «Профессиональная эстетика» – 48 часов, ОП.15 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» – 48 часов;

- 322 часа распределено между предусмотренными ФГОС СПО общепрофессиональными дисциплинами;

- 328 часов направлено на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности: МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса», МДК 07.02 «Технологические процессы приготовления кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий массового спроса».

4.2 Календарный учебный график.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

4.3 Рабочие программы дисциплин.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Требованиями к учебно-методическим комплексам дисциплин Сибирского федерального университета и утверждены директором института.

Для размещения на официальном сайте университета дополнительно разрабатываются аннотации к рабочим программам дисциплин всех курсов учебного плана.

Аннотации рабочих программ дисциплин:

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложение
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение Б
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	
ОГСЭ.04	Физическая культура	

ЕН.01	Математика	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ЕН.03	Химия	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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	Бухгалтерский учет в общественном питании	
ОП.11	Оборудование организаций общественного питания	
ОП.12	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	
ОП.13	Документационное обеспечение управления	
ОП.14	Профессиональная эстетика	
ОП.15	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	

4.4 Рабочие программы профессиональных модулей.

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с макетом, представленном в Положении об образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Аннотации рабочих программ профессиональных модулей:

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение В
ПМ.02	Организация процесса приготовления и	

	приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 Повар, 7512 Кондитер	

4.5 Программы практик.

Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;
- практика производственная (по профилю специальности);
- практика производственная (преддипломная).

Учебная и производственная практики проводятся в учреждениях и организациях на основе договоров, заключаемых между университетом и этими организациями.

Организация и проведение практики осуществляется в соответствии с рабочим учебным планом по специальности, графиком образовательного процесса.

Программы всех видов практик разработаны в полном объеме. Их содержание обеспечивает формирование у студентов профессиональных умений и навыков в соответствии с профилем деятельности специалиста. Сроки и продолжительность всех видов практики соответствуют рабочему учебному плану и графику образовательного процесса.

По завершению производственной практики студенты сдают дневник-отчет.

Учебная практика УП реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07.

Производственная практика (по профилю специальности) ПП реализуется в рамках модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

Производственная практика (преддипломная) ПДП проводится по окончании теоретического обучения и по завершении производственной практики (по профилю специальности).

Программы практик представлены в Приложении Г.

5 Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся в институте 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, междисциплинарного курса.

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;
- контрольные работы;
- тестирование;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- защита курсовых работ;
- отчеты по производственной практике.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Промежуточная аттестация – экзамены, зачеты, проводятся по окончании изучения дисциплин или курса. Перечень дисциплин и соответствующих форм промежуточной аттестации формируется Отделением среднего профессионального образования, утверждается директором института и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала промежуточной аттестации. Указанный перечень должен соответствовать рабочим учебным планам на текущий учебный год. Расписание экзаменов и

консультаций для студентов очной формы обучения составляется с учетом предложений студенческих групп и размещается на информационном стенде ОСПО. В расписании экзаменов и консультаций должны быть указаны наименование дисциплины (модуля), дата, время, место (аудитория), фамилия преподавателя. Консультации проводятся, как правило, за день до экзамена.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Для того чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачетов (не более 10 в год) аттестации по отдельным МДК и практикам по некоторым профессиональным модулям проводятся в рамках квалификационного экзамена по профессиональному модулю. По окончании промежуточной аттестации в зачетную книжку обучающегося вносится отметка о прохождении соответствующей промежуточной аттестации или переводе студента на следующий курс. Соответствующая отметка заверяется подписью директора института и удостоверяется печатью института.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, практического опыта и профессиональных компетенций.

Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Перечень тем разрабатывается преподавателями ОСПО, обсуждается на заседаниях Отделения среднего профессионального образования и согласовывается с представителями работодателей.

Темы дипломных работ соответствуют содержанию ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Оформление ВКР должно удовлетворять требованиям СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть ОСПО.

ВКР подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из числа работодателей.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

После ознакомления с отзывом руководителя и рецензией Совет Отделения среднего профессионального образования решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Принятие решения по каждому из выпускников производится комиссией на основании ознакомления ее членов с оригиналом представленной работы, доклада ее автора в ходе защиты, умения выпускника представить свою работу и правильно ответить на вопросы членов, а также отзыва руководителя и представленной рецензии.

Государственная экзаменационная комиссия принимает решение на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, присутствующих на заседании, при обязательном присутствии председателя или заместителя председателя экзаменационной комиссии.

Выставленные оценки объявляются в день защиты дипломных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Основными критериями оценки качества дипломных работ являются:

- актуальность темы исследования, сложность ее разработки;
- логичность структуры и содержания работы, полнота раскрытия темы исследования, степень достижения поставленных целей и задач;
- полнота использования источников, отечественной и иностранной специальной литературы по рассматриваемым вопросам;
- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, качество проведенных расчетов;
- творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений;
- практическое значение предложений, выводов и рекомендаций, степень их обоснованности и возможность реального внедрения в работу учреждений и организаций;
- содержание отзывов на квалификационную (дипломную) работу;
- навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала, оформление работы в соответствии с методическими указаниями, качество

представленного графического материала, навыки владения компьютерной техникой в процессе выполнения и защиты дипломной работы;

- уровень теоретической, практической подготовки студента-выпускника, умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам дипломной работы, глубина и правильность ответов на замечания рецензентов и вопросы членов ГЭК.

Результаты защиты дипломных работ оформляются протоколами заседания Государственной экзаменационной комиссии.

По результатам итоговой аттестации студентов-выпускников комиссия по защите дипломных работ принимает решение о присвоении им квалификации по соответствующей специальности и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании.

5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Целью проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям стандартов ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГИА включает в себя:

- сдачу государственного междисциплинарного экзамена;
- защиту выпускной квалификационной работы.

Государственный экзамен проводится по основным разделам профессиональных модулей ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 Повар, 7512 Кондитер», результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Государственный экзамен проводится в форме автоматизированного контроля знаний. Решение о форме проведении государственного экзамена принимается ученым советом института при утверждении ППССЗ (в программе ГИА).

Для проведения ГИА в отделении среднего профессионального образования ГЭК формируются по каждой специальности СПО.

ГЭК состоит из председателя и членов комиссии. Составы ГЭК утверждаются приказом ректора не позднее, чем за один месяц до даты ГИА и действуют в течение одного календарного года.

ГЭК возглавляет председатель, который утверждается из числа лиц, не работающих в университете, являющихся ведущими специалистами –

представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении ГИА.

В состав ГЭК входят председатель указанной комиссии и не менее 4 членов указанной комиссии. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности и преподавателями Отделения среднего профессионального образования или профилирующих кафедр института. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя ГЭК), в общем числе лиц, входящих в состав ГЭК, должна составлять не менее 50 процентов.

Секретарь ГЭК входит в ее состав и назначается из числа лиц, относящихся к преподавательскому составу ОСПО. Секретарь ГЭК ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

При проведении государственного экзамена с использованием баз тестовых материалов рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

6 Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена

6.1 Кадровое обеспечение.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели специального цикла проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Регулярно 100% преподавательского состава повышает квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

В качестве председателей комиссий по приему квалификационных экзаменов привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из отечественных журналов.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Институт, реализующий программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

В институте используется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в наличии требуется:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;

- иностранный язык;

математики;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
правового обеспечения профессиональной деятельности;
менеджмента и маркетинга;
бухгалтерского учета;
товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
организации обслуживания в организациях общественного питания;

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех;
Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

игровой зал;
зал аэробики и настольного тенниса;
тренажерный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
банкетный зал;
актовый зал.

6.4 Условия реализации профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 Повар, 7512 Кондитер».

Реализация профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 Повар, 7512 Кондитер» предусматривает теоретическое обучение, которое проходит в кабинете ОСПО ТЭИ. Теоретическое обучение закрепляется в процессе прохождения производственной практики (по профилю специальности) в организациях общественного питания.

Реализация профессионального модуля обеспечивается со стороны образовательной организации – педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочего 5120 Повар, 7512 Кондитер», со стороны предприятия, являющегося базой практики – квалифицированными специалистами.

Итогом освоения программы профессионального модуля является квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен принимается

комиссией, которая состоит из председателя – представителя работодателя, и преподавателей – руководителей практики от ОСПО.

По результатам квалификационного экзамена, обучающемуся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

6.5 Базы практики.

Основными базами практики студентов являются: предприятия общественного питания, входящие в ресторанный холдинг Bellini group, а так же ООО «ЭкспоСервисСибирь», ООО «ЛеРойТрейдинг», ООО «Харвест вайн», ООО «ХАРЭТС», ООО «Феникс – 2016» и др., с которыми заключены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Производственная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на производственную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

7.1 Фонды оценочных средств (ФОС).

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ОСПО самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников (ГИА).

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает:

- сдачу государственного междисциплинарного экзамена;

- защиту выпускной квалификационной работы.

Нормативно-методическое обеспечение ГИА по ППСЗ осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» (№ 273-ФЗ от 29.12.2012), Федеральным государственным стандартом по специальности; приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением об отделении среднего профессионального образования и другими локальными актами.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении Д.