

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Белинский филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Каменский техникум промышленных технологий и предпринимательства»

Согласовано
ИП Петровичева И.И.
И.И. Петровичева
«31» Ири 2016 г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ ПО КТПТП
Кузнецов С.В.

«31» августа 2016 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения:
3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования



СОГЛАСОВАНО

ИП Петровичева И.И.

И.И. Петровичева

«31» августа 2016 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Сведения об организациях

Название организации	Адрес	Телефон/факс	E-mail
Белинской филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Каменский техникум промышленных технологий и предпринимательства»	442250, Пензенская обл., г. Белинский, ул. Ленина, д. 80	2-16-68/2-16-68	Pu30@sura.ru
ИП Петровичева И.И.	442250, Пензенская обл., г. Белинский, ул. Ф. Зхаркина, д. 17	-	-

Документация, представленная для согласования:

1. Рабочий учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2. Рабочие программы 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
3. Рабочие программы учебной практики УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.06, УП.07
4. Рабочие программы производственной практики ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05, ПП.06, ПП.07, ПДП. Производственная (преддипломная) практика

Характеристика подготовки по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Общая характеристика ОПОП

1.1. *Нормативные сроки освоения программы* – 3 года 10 месяцев.

1.2. *Наименование квалификации базовой подготовки* – техник-технолог.

1.3. *Характеристика профессиональной деятельности выпускников:*

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;

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

1.4. *Требования к результатам освоения ОПОП:*

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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

1. 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.

2. 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.

3. 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 сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. 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.

5. 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.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Каменский техникум промышленных технологий и предпринимательства» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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. Рабочий учебный план.
 - 3.2. График учебного процесса.
 - 3.3. – **общеобразовательные учебные дисциплины:**
 - 3.3.1. Программа УДб.01 Русский язык и литература.
 - 3.3.2. Программа УДб.02 Иностранный язык.
 - 3.3.3. Программа УДб.03 Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия
 - 3.3.4. Программа УДб.04 История.
 - 3.3.5. Программа УДб.05 Физическая культура.
 - 3.3.6. Программа УДб.06 ОБЖ.
 - 3.3.7. Программа УДб.07 Физика.
 - 3.3.8. Программа УДб.08 Обществознание (вкл. экономику и право).
 - 3.3.9. Программа УДб.09 География.
 - 3.3.10. Программа УДб.10 Экология.
 - **профильные общеобразовательные дисциплины:**
 - 3.3.11. Программа УДб.11 Информатика.
 - 3.3.12. Программа УДб.12 Химия.
 - 3.3.13. Программа УДб.13 Биология.
 - **дополнительные учебные дисциплины:**
 - 3.3.14. Программа УДб.14 Основы предпринимательской деятельности
 - 3.4. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.
 - 3.4.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии.
 - 3.4.2. Программа ОГСЭ.02 История.
 - 3.4.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык.
 - 3.4.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура.
 - 3.4.5. Программа ОГСЭ.05 Введение в профессию
 - 3.5. Математический и общий естественнонаучный цикл.
 - 3.5.1. Программа ЕН.01 Математика.
 - 3.5.2. Программа ЕН.02. Экологические основы природопользования
 - 3.5.3. Программа ЕН.03. Химия
 - 3.6. Общепрофессиональные дисциплины.
 - 3.6.1. Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - 3.6.2. Программа ОП.02 Физиология питания.
 - 3.6.3. Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.

- 3.6.4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
 - 3.6.5. Программа ОП.05 Метрология и стандартизация.
 - 3.6.6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.
 - 3.6.7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
 - 3.6.8. Программа ОП.08 Охрана труда.
 - 3.6.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.
 - 3.6.10. Программа ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания.
 - 3.7 Профессиональные модули.
 - 3.7.1 Профессиональный модуль ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
 - 3.7.2 Профессиональный модуль ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
 - 3.7.3 Профессиональный модуль ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
 - 3.7.4 Профессиональный модуль ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 - 3.7.5 Профессиональный модуль ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
 - 3.7.6. Профессиональный модуль ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
 - 3.7.7. Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
 - 4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
 - 5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

2. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ.

3. Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

- приказ от 14 июня 2013 года N 464 «Об утверждении [порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования](#)».

- Приказ от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

- Приказ от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ от 23 января 2014 года № 36 «Об утверждении Порядка приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

4.1. 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.

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

- 4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:
- 4.4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- 4.6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- 4.7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 4.8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- 4.9. Организация работы структурного подразделения.
- 4.10. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции:

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

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

5.2. Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- 5.2.1. 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.
- 5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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.

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

2.3. Специальные требования.

За счет вариативной части ППССЗ увеличено количество часов:

Цикл ОГСЭ:

- ОГСЭ.03 Иностранный язык – 10 часов

- ОГСЭ.04 Физическая культура – 10 часов

- Введена новая дисциплина: ОГСЭ.05 Введение в профессию- 82 ч.

Цикл ЕН увеличен на 4 часа.

Общепрофессиональный цикл: увеличено количество часов на 34 часа.

- Введена общепрофессиональная дисциплина ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания в объеме 96 часов.

На 628 часов увеличено изучение профессиональных модулей.

3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла.

– общеобразовательные учебные дисциплины:

3.3. – общеобразовательные учебные дисциплины:

3.3.1. Программа УДб.01 Русский язык и литература.

3.3.2. Программа УДб.02 Иностранный язык.

3.3.3. Программа УДб.03 Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия

3.3.4. Программа УДб.04 История.

3.3.5. Программа УДб.05 Физическая культура.

3.3.6. Программа УДб.06 ОБЖ.

3.3.7. Программа УДб.07 Физика.

3.3.8. Программа УДб.08 Обществознание (вкл. экономику и право).

3.3.9. Программа УДб.09 География.

3.3.10. Программа УДб.10 Экология.

- профильные общеобразовательные дисциплины:

3.3.11. Программа УДб.11 Информатика.

3.3.12. Программа УДб.12 Химия.

3.3.13. Программа УДб.13 Биология.

- дополнительные учебные дисциплины:

3.3.14. Программа УДб.14 Основы предпринимательской деятельности

3.4. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3.4.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии.

3.4.2. Программа ОГСЭ.02 История.

3.4.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык.

3.4.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура.

3.4.5. Программа ОГСЭ.05 Введение в профессию

3.5. Математический и общий естественнонаучный цикл.

3.5.1. Программа ЕН.01 Математика.

3.5.2. Программа ЕН.02. Экологические основы природопользования

3.5.3. Программа ЕН.03. Химия

3.6. Общепрофессиональные дисциплины.

3.6.1. Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.2. Программа ОП.02 Физиология питания.

3.6.3. Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.

3.6.4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

3.6.5. Программа ОП.05 Метрология и стандартизация.

3.6.6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

3.6.7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

3.6.8. Программа ОП.08 Охрана труда.

3.6.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

3.6.10. Программа ОП.10 Оборудование предприятий общественного питания.

3.7. Профессиональные модули.

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

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

3.7.3. Профессиональный модуль ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

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

3.7.6. Профессиональный модуль ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

3.7.7. Профессиональный модуль ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест цеха:

1. Персональные компьютеры - 1
2. Учебные пособия (в том числе и электронные)
3. Стенды по кулинарии
4. Плакаты
5. Методические пособия
6. Дидактический материал
7. Технологические схемы
8. Таблицы
9. Компьютерные презентации
10. Натуральные образцы оборудования

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Столы производственные -4

Холодильное оборудование -1

Весы настольные МИДЛЗ – 1

Доски разделочные с маркировкой – 5

Тарелки – 25

Лотки -2

Противни – 5

Кастрюли 2, 3, 5 л. – 5

Сковороды – 4

Поварские ножи – 6

Шумовка – 1

Дуршлаг -1

Сито -1

Скалка – 1

Терка -1

Плита электрическая секционная ПЭСШ-2 – 1

Шкаф жарочный электрический секционный – 1

Тестомесильная машина SPIPAL MIXER – 1

Духовка электрическая Delta - 1

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Контроль и оценка достижений студентов.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная 19 аттестация) создаются контрольно-оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Косы включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы) - завершающий этап подготовки. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентами курсовых работах. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, и, с учетом ежегодной ее корректировки, рассматривается на заседании цикловой комиссии. Тематика выпускных квалификационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм. В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений. Ценность

выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума проводится по окончании курса обучения и заключается в определении уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - определение уровня соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО. Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, Программой государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных студентами профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.