

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

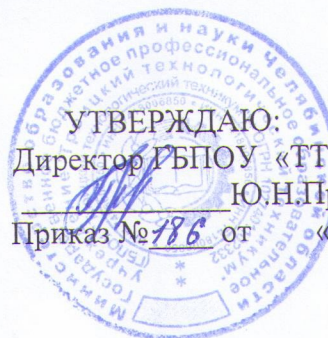


УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

Ю.Н.Пророченко

Приказ № 186 от «15» мая 2017



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**среднего профессионального образования
по подготовки специалистов среднего звена**

по специальности

19.02.10 Технология продукции и организации общественного питания.

Форма обучения -очная

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы, рекомендованной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования (Заключение Совета по примерным ОПОП от «26» апреля 2011г., регистрационный номер 13).

Рекомендована Педагогическим советом ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Протокол заседания № 18 от «18» 05 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1 Основная профессиональная образовательная программа
- 1.2 Нормативные документы
- 1.3 Общая характеристика образовательной программы
 - 1.3.1 Цель образовательной программы
 - 1.3.2 Срок освоения образовательной программы и присеваемая квалификация
 - 1.3.3. Трудоемкость образовательной программы
 - 1.3.4. Основные пользователи образовательной программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1 Область профессиональной деятельности
- 2.2 Объекты профессиональной деятельности
- 2.3 Виды профессиональной деятельности

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 3.1. Общие компетенции
- 3.2. Профессиональные компетенции

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

- 4.1. Учебный план
- 4.2. Календарный учебный график
- 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин
- 4.4. Рабочие программы профессиональных модулей
- 4.5 Программы учебной, производственной практики (преддипломной практики)

5. Организация практики в техникуме

- 5.1 Практика обучающихся
- 5.2 Характеристика учебной практики
- 5.3 Характеристика производственной практики
- 5.4 Базы практики

6 Ресурсное обеспечение образовательной программы

- 6.1. Кадровое обеспечение
- 6.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
- 6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
- 6.4. Доступ к информационным системам и информационно-коммуникационным сетям

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы

- 7.1. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации
- 7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

8. Характеристика воспитательного компонента

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки и с учетом примерной основной профессиональной образовательной программы, рекомендованной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным ОПОП.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от №384 «22» апреля 2014г)
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; " (от 15.12.2014 № 1580);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 года № 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессий начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355";
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. от 31.01.2014 № 74 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Примерная основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Устав ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
- Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации;

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
- Положение о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля, рабочей программе учебной и производственной практик ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

1.3. Общая характеристика образовательной программы

1.3.1. Цель образовательной программы

Целью образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

1.3.2. Срок освоения образовательной программы и присваиваемая квалификация

Уровень образования для приема на обучения по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения образовательной программы базовой подготовки
очная		
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость образовательной программы

Обучение по дисциплинам и МДК	118 недель
Учебная практика	13 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	17 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	34 недели
Итого:	199 недель

1.3.4. Основные пользователи образовательной программы

Основными пользователями ОПОП являются:

- педагоги;
- обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

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.

3.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог 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.

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 рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- 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.

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.

Учебный план представлен в Приложении № 1

4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени (Приложение № 2).

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин

Представлены в Приложении № 3

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Представлены в Приложении № 4

4.5. Программы учебной, производственной практики (преддипломной практики)

Представлены в Приложении № 5

5. Организация практики в техникуме

5.1. Практика обучающихся является составной частью образовательного процесса и составной частью образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Цели и задачи, порядок организации и проведения учебной и производственной практики отражены в положении об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»;

Содержание всех этапов практики определяет программа практики, обеспечивающая дидактически обоснованную последовательность процесса овладения обучающимися профессиональных умений и навыков, в соответствии с ФГОС.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования.

5.2. Характеристика учебной практики

Учебная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является составной частью профессиональных модулей и направлена на формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Проводится по графику учебного процесса в учебных, учебно-производственных мастерских, в лабораториях, на предприятиях и в организациях города в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров в форме практических занятий или уроков производственного обучения.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

5.3. Характеристика производственной практики

Производственная практика является составной частью профессиональных модулей образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.3.1. Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержание производственной практики (по профилю специальности) определяет программа производственной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанная в соответствии с программой профессионального модуля.

5.3.2. Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление у обучающегося первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм собственности.

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно после освоения образовательной программы и завершения практики по профилю специальности.

5.4. Базы практики

Закрепление баз практики осуществляется на основе договоров о взаимном сотрудничестве, договоров о производственной практике с предприятиями и организациями независимо от их организационно-правовых форм собственности.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы: оснащённость современными средствами, оснащённость необходимым оборудованием, наличие квалифицированного персонала.

Основными базами практики обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются:

МУП «Троицкое ПАТП им. Е.М.Мокеева»

ОАО «Троицкий электромеханический завод»

ООО «Созвездие»

ООО «Иволга»

Ежегодно заключаются индивидуальные договора о производственной практике обучающихся с организациями и предприятиями различных форм собственности.

6. Ресурсное обеспечение образовательной программы

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвует 7 преподавателей.

6.2. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя: библиотеку, компьютерные классы, необходимые кабинеты, учебные лаборатории и учебно-производственные мастерские.

Все компьютерные классы подключены к сети Интернет, могут использоваться для проведения тестирования обучающихся.

Кабинеты оборудованы АРМами преподавателей.

В учебно-производственных мастерских и лабораториях имеется необходимое для обучения оборудование.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа дополняется учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам образовательной программы.

При реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания техникум обеспечивает обучающимся свободный доступ к информационным ресурсам (библиотечным фондом, компьютерным базам данных, мультимедийным информационным ресурсам, наглядным пособием и др.).

Обслуживание обучающихся осуществляется через библиотеку, имеющую абонемент, читальный зал.

Библиотечный фонд включают в себя основную и дополнительную учебную литературу по дисциплинам всех циклов. Помимо учебной литературы, в состав библиотечного фонда входят официальные, нормативные и справочные издания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Фонд библиотеки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет:

Количество печатных изданий учебников для общеобразовательного цикла, допущенных к использованию и изданных не менее пяти лет назад -1140 экземпляров, профессионального цикла -245 экземпляров.

Фонд периодических изданий включает отраслевые научные и производственно-практические журналы по профилю подготовки, общественно-политические и литературно-художественные издания.

6.4. Доступ к информационным системам и информационно-коммуникационным сетям

Подключения к сети Internet: скорость подключения **8 Мбит/сек**. Количество Intranet-серверов 3.

Количество локальных сетей в образовательном учреждении: 3

Количество терминалов, с которых имеется доступ к сети Internet: 189

Количество единиц вычислительной техники (компьютеров):

- всего: 189

- из них используется в учебном процессе: 112

Количество единиц IBM PC-совместимых компьютеров:

- всего: 189

- с процессором Pentium-II и выше: 189

из них пригодных для тестирования студентов:

- в режиме online: 112

- в режиме offline: 112

Количество компьютерных классов:

- всего: 7

- оборудованных мультимедиа проекторами: 7

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения образовательной программы

Нормативные документы оценки качества освоения образовательной программы:

Приказ Мин РФ № 968 от 16.08.2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Положение о формах , периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования ГБПОУ «Троицкий технологический техникум».

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Целью текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся являются:

- определение фактического уровня знаний, умений и навыков обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям учебного плана;
- определение уровня усвоения образовательных программ;

- установление соответствия этого уровня требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональным модулей. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев каждого семестра от начала обучения.

В качестве средств текущего контроля знаний используются устные опросы, письменные работы, тестирование, выполнение и защита практических и лабораторных работ.

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- тестовые задания;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, лабораторных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) созданы комплекты оценочных средств, включающие: типовые задания, планы практических заданий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация в ГБПОУ ПОО «Троицкий технологический техникум» организуется и проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников.

7.2.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников техникума Федеральному государственному образовательному стандарту.

7.2.2. Государственная итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломного проекта.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

7.2.3. Форма и условия проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающиеся обеспечиваются необходимыми методическими материалами, им создаются необходимые условия для подготовки, включая проведение консультаций.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

7.2.4. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования и науки Челябинской области по представлению техникума.

Состав членов государственных экзаменационных комиссий утверждается приказом директора техникума. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц приглашённых из сторонних организаций: преподавателей первой или высшей квалификационной категории, и представителей работодателей.

7.2.5. В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссией проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Оценка качества освоения образовательной программы осуществляется ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Результаты испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

8. Характеристика воспитательного компонента.

Воспитательный компонент представляет программа воспитательной работы, которая определяет общую стратегию, направления и содержание системы воспитания обучающихся.

Цель воспитательной работы - создание условий для становления профессионально и социально компетентной личности обучающегося, способного к творчеству, обладающего научным мировоззрением, высокой культурой и гражданской ответственностью.

Задачи воспитательной работы:

создание условий, способствующих становлению профессионально компетентной личности;

-создание условий для формирования мировоззрения и системы ценностных ориентаций обучающихся;

-создание условий для формирования социально-культурной компетентности личности;

-развитие компетенции здоровьесбережения;

-развитие нравственных, профессионально и социально значимых качеств личности.