

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
ООО «АЛЬЯНС»

 В.В. ДЕНИСОВ

РАССМОТРЕНО

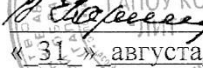
на заседании педагогического совета

Протокол №1
от «31» августа 2020 года



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»

 В.М. Харламов

«31» августа 2020 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования

программа подготовки специалистов среднего звена

Направление подготовки

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Людиново
2020

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Селиверстова О.Е. - заведующий по учебной работе

Чеботарева Л.Ю. - методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовая основа разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	5
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	
2.2. Требования к результатам освоения основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена	
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	8
3.1. Нормативный срок освоения ППССЗ	
3.2. Требования к поступающим	
3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, служащих по Общему классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	9
4.1. Рабочий учебный план. Календарный учебный график	
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	22
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	23
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	
6.2. Требования к выпускным квалификационным работам	
6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовая основа разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ)

ППССЗ, реализуемая на базе ГАПОУ КО «ЛИТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по соответствующей специальности.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, МДК и ПМ, учебной, производственной и преддипломной практик, методические материалы, контрольно-оценочные средства и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Нормативную базу разработки ППССЗ составляют:

Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 –ФЗ (в действующей редакции);

Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Людиновский индустриальный техникум» № 1551 от 07 июля 2015 года, лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня профессий и специальностей, уровней подготовки серия 40Л01 № 0001589 от 16.06.2016 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (в ред от 29.06.2017 г.);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (в действующей редакции);

Примерные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рекомендованных Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области Протокол № 9 от 26 июня 2013 г.

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

Локальные акты образовательной организации.

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

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.1.2. 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 общественно-го питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.1.3. 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 настоящему ФГОС СПО).

2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В результате освоения ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД):

- 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.

общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания
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 видам деятельности:

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

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 год 10 мес.¹;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

3.2. Требования к поступающим

- на базе основного общего образования - наличие документа государственного образца об образовании
- на базе среднего общего образования - наличие документа государственного образца об образовании

3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, служащих по Общему классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94): 12901 Кондитер, 16675 Повар

¹ Нормативный срок освоения программ определяется в соответствии с ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) дает возможность расширения и 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

4.1. Рабочий учебный план. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных видов промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- учебную практику;
- производственную практику (по профилю специальности);
- преддипломную практику;
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Утверждаю
Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»
_____ В.М.Харламов

31 августа 2020 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Калужской области
«Людиновский индустриальный техникум»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10
мес.

на базе основного общего образования

1. Пояснительная записка

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Людиновский индустриальный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2014 № 384, решения Экспертного совета по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области Протокол № 9 от 26 июня 2013 г.

Организация учебного процесса

Учебный год начинается и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Обязательный объем учебной нагрузки 36 часов в неделю, максимальный – 54 часа в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная, занятия группируются парами, перерыв между уроками в парах – 5-10 минут, между парами 15-20 минут. Общий объем каникулярного времени на 1 курсе составляет 11 недель, на 2,3 курсах – 10,5 недель, из них 2 недели в зимний период, на 4-ем курсе - 2 недели в зимний период.

На первом курсе реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования с учетом универсального профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) –	39 нед.
промежуточная аттестация -	2 нед.
каникулярное время -	11 нед.

На общеобразовательный цикл отводится 1404 часа.

Объем консультаций - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений и компетенций оговорены в программах дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в календарном учебном графике и доводятся до сведения студентов в течение первого месяца от начала обучения.

Организация практик

Учебная практика проводится концентрированно как на базе образовательного учреждения, так и в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Производственная практика проводится концентрированно, после изучения соответствующего модуля в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 144 часов/4 недели в 6-ом семестре на базе организаций (предприятий) - социальных партнеров, с которыми заключены договоры и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Формой аттестации преддипломной практики является дифференцированный зачет.

Во время прохождения преддипломной практики на производстве студент выполняет индивидуальное практическое задание, согласованное с руководителем практики на производстве. По итогам выполнения индивидуального задания выполняется дипломный проект (выпускная квалификационная работа) – 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (предприятий) в форме дифференцированного зачета.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Объемы инвариантной и вариативной частей ППССЗ составляют 2052 и 864 часов. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, использован:

- на увеличение объема часов, отведенных на дисциплины федерального компонента (обязательной части математического и естественнонаучного цикла – 47 час; общепрофессиональных дисциплин – 119 час);
- на увеличение объема времени, отведенного на модули обязательной части – 652 час;
- на введение новых дисциплин и МДК:
- Основы социологии и политологии - 46 час

Рабочим учебным планом предусмотрено выполнение трех курсовых работ. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

В рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают, согласно приложению к ФГОС, профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Для подгрупп девушек 48 часов (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

На предпоследнем курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе образовательного учреждения за счет часов, отводимых на дисциплину безопасность жизнедеятельности.

В рамках ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализуется дуальное обучение в условиях, приближенных к реальным. Приготовление различных видов теста и изделий из него в рамках МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий изучается и проводится в кафе «На Молодежной». Приготовление холодной и горячей кулинарной продукции в рамках МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции изучаются в ресторане «Кухмистр». На предприятиях общественного питания студенты формируют профессиональные навыки по управлению трудовым коллективом, регулированию и разрешению конфликтов, разрабатывают управленческие решения по организации и обслуживанию рабочих мест, оформляют планово-учетную документацию в рамках ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Порядок проведения аттестации выпускников

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Умения и знания студентов при проведении промежуточной и итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Завершающим этапом промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам являются дифференцированные зачеты и экзамены. Два обязательных экзамена по русскому языку и математике, один экзамен по химии проводится по выбору техникума с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов и производственной практики.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в техникуме.

После освоения студентами курса теоретической и практической подготовки проводится процедура государственной итоговой аттестации.

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

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

На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 6 недель, в т.ч. 4 недели на выполнение выпускной квалификационной работы, 2 недели – на ее защиту.

Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в техникуме.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	31,5	9	0	0	1	0	10,5	52
III курс	30,5	1	8	0	2	0	10,5	52
IV курс	19	3	7	4	2	6	2	43
Всего	120	13	15	4	7	6	34	199

2.1. Календарный учебный график

КУР	сентябрь 30				октябрь 31				ноябрь 30				декабрь 31				январь 31				февраль 28				март 31					апрель 30				май 31					
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25
С	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	14	31
Ы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
1																																							
2																																							
3																																							
4																																							

Обозначения:

1 Учебная практика - У	6. Учебные сборы (от военкомата) - С
2 Производственная практика- П	7. Промежуточная аттестация - Э
3 Преддипломная практика- ПП	8. Каникулы - =
4 Выполнение дипломного проекта- ПД	
5 Защита дипломного проекта - ГИА	

июнь 30					июль 31				теорети-ческое обучение		промежут аттестац	Практика			Выполнение ДП	Защита ДП	КАНИКУЛЫ	ВСЕГО
1	8	15	22	29	6	13	20	27	нед.	час.		нед.	учебная	производ				
7	14	21	28	5	12	19	26	2										
40	41	42	43	44	45	46	47	48										
		Э	Э	=	=	=	=	=	39	1404	2						11	52
У	У	У	У/Э	Э/	=	=	=	=	31,5	1134	1	9					10,5	52
/У	У/П	П	П/Э	Э/	С	=	=	=	30,5	1098	2	1	8				10,5	52
ПД	ПД	ГИА							19	684	2	3	7	4	4	2	2	43
									120	4320	7	13	15	4	4	2	34	199

2. План образовательной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ИНДЕКС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающегося (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)							
			Максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. Семинары	курсовых работ (проектов)	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОО.00	Общеобразовательный цикл	<i>03/9ДЗ/3Э</i>	1424	20	140	132	76	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУП.00	Обязательные учебные предметы		1118	20	109	105	40	0	476	622	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык	0/Э	78		78	78			34	44						
ОУП.02	Литература	0/ДЗ	117		117	117			51	66						
ОУП.03	Иностранный язык	0/ДЗ	117		117	117			51	66						
ОУП.04	Математика	0/Э	234		234	234			102	132						
ОУП.05	История	0/ДЗ	78		78	78			34	44						
ОУП.06	Физическая культура	0/ДЗ	117		117	117			51	66						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	0/ДЗ	70		70	70			34	36						
ОУП.08	Астрономия	0/ДЗ	36		36	36				36						
	Индивидуальный проект		20	20												
ОУП.09	Информатика	0/ДЗ	95		95	55	40		51	44						
ОУП.10	Химия	0/Э	112		112	112			68	44						
ОУП.11	Родная литература	0/ДЗ	44		44	44				44						
ОУПд	Дополнительные учебные предметы	<i>0/2ДЗ</i>	306	0	306	270	36	0	136	170	0	0	0	0	0	0
ОУПд.12	Введение в специальность	0/2ДЗ	306		306	270	36	0	136	170	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	<i>03/4ДЗ/0Э</i>	699	233	466	130	336	0	0	0	116	106	40	80	72	52
ОГСЭ.01	Основы философии	0/0/0/0/0/ДЗ	64	16	48	40	8								24	24
ОГСЭ.02	История	ДЗ/0/0/0/0/0	64	16	48	40	8			48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0/0/0/0/0/ДЗ	178	16	162	10	152				34	30	20	40	24	14

ОГСЭ.04	Физическая культура	0/0/0/0/0/ДЗ	324	162	162	2	160				34	30	20	40	24	14
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии	0/ДЗ/0/0/0/0	69	23	46	38	8					46				
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	<i>03/ДЗ/0Э</i>	383	128	255	157	98	0	0	0	136	87	0	32	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ/0/0/0/0/0	153	51	102	60	42				102					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	0/0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	32								32		
ЕН.03	Химия	0/ДЗ/0/0/0/0	182	61	121	65	56				34	87				
П.00	Профессиональный цикл	<i>03/23/ДЗ/10Э</i>	3293	1098	3203	1031	2158	14	0	0	360	653	536	734	504	416
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	<i>03/8/ДЗ/0Э</i>	803	268	535	285	250	0	0	0	119	92	30	214	24	56
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	0/ДЗ/0/0/0/0	87	29	58	50	8					58				
ОП.02	Физиология питания	0/ДЗ/0/0/0/0	51	17	34	18	16					34				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ/0/0/0/0/0	102	34	68	36	32				68					
ОП.04	Информационные технологии в ПД	0/0/0/ДЗ/0/0	90	30	60	10	50						30	30		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ/0/0/0/0/0	77	26	51	33	18				51					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/0/0/0	72	24	48	36	12								24	24
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0/0/0/ДЗ/0/0	174	58	116	58	58							116		
ОП.08	Охрана труда	0/0/0/0/0/ДЗ	48	16	32	24	8									32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	0/0/0/ДЗ/0/0	102	34	68	20	48							68		
ПМ.00	Профессиональные модули	<i>03/14/ДЗ/10Э</i>	2490	830	2668	746	1908	14	0	0	241	561	506	520	480	360
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>03/2/ДЗ/2Э</i>	270	90	234	66	168	0	0	0	0	72	50	112	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/Э/0/0/0/0	270	90	180	66	114					72	50	58		
УП.01	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0			18		18							18		
ПП.01	Производственная практика				36		36							36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной, холодной кулинарной продукции	<i>03/1/ДЗ/2Э</i>	468	156	366	156	210	0	0	0	105	81	58	122	0	0

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	0/Э/0/0/0	468	156	312	156	156				105	81	58	68		
УП.02	Учебная практика	0/0/0/ДЗ/0/0			18		18							18		
ПП.02	Производственная практика				36		36							36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	03/2/ДЗ/2Э	441	147	402	148	254	0	0	0	0	0	102	122	178	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	0/0/Э/0/0/0	441	147	294	148	146						102	122	70	
УП.03	Учебная практика	0/0/0/0/ДЗ/0			36		36								36	
ПП.03	Производственная практика	0/0/0/0/ДЗ/0			72		72								72	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	03/2/ДЗ/1Э	417	139	386	118	254	14	0	0	0	0	0	110	98	178
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/0/0/0	417	139	278	118	146	14						110	98	70
УП.04.	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ			36		36									36
ПП.04.	Производственная практика				72		72									72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	03/2/ДЗ/1Э	414	138	384	106	278	0	0	0	0	40	40	54	68	182
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	0/0/0/0/0/0	414	138	276	106	170					40	40	54	68	74
УП.05	Учебная практика	0/0/0/0/0/ДЗ			36		36									36
ПП.05.	Производственная практика				72		72									72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	03/1/ДЗ/1Э	150	50	136	52	84	0	0	0	0	0	0	0	136	0
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	0/0/0/0/0/0	150	50	100	52	48								100	
УП.06	Учебная практика															
ПП.06.	Производственная практика	0/0/0/0/ДЗ/0			36		36								36	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	03/4/ДЗ/1Э	330	110	760	100	660	0	0	0	136	368	256	0	0	0

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
КАБИНЕТЫ	
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	русского языка и литературы
8	математики
9	физики
ЛАБОРАТОРИИ	
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	
	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
ЗАЛЫ	
	Библиотека
	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программу в ППССЗ
1	2	3	4
ОО.00 Общеобразовательный цикл (естественно-научный профиль)			
ОУП.00	Обязательные учебные предметы		
ОУП.01	Русский язык		
ОУП.02	Литература		
ОУП.03	Иностранный язык		
ОУП.04	Математика		
ОУП.05	История		
ОУП.06	Физическая культура		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		
ОУП.08	Астрономия		
	Индивидуальный проект		
ОУП.09	Информатика		
ОУП.10	Химия		
ОУП.11	Родная литература		
ОУП.д	Дополнительные учебные предметы		
ОУП.д.12	Введение в специальность		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии		
ОГСЭ.02	История		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		
ОГСЭ.04	Физическая культура		
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
ОП.00 Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		
ОП.02	Физиология питания		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		
ОП.04	Информационные технологии в		

	профессиональной деятельности		
ОП.05	Метрология и стандартизация		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		
ОП.08	Охрана труда		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		
	ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПМ.05	Организация процесса 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		
ПДП	Преддипломная практика		

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями и предназначен для проверки качества освоения учебного материала в течение всего учебного процесса, управления учебно-воспитательным процессом, активизации самостоятельной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются по каждой дисциплине, модулю преподавателями и мастерами производственного обучения

Основными формами промежуточной аттестации по дисциплине, модулю являются: *зачет, дифференцированный зачет и экзамен.*

Аттестация по итогам учебной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета, по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, на базе которых проходила производственная практика.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ создаются фонды оценочных средств (ФОС). Для промежуточной аттестации они разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы

Фонды оценочных средств (ФОС) включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - осуществлять расчет массы мяса для сложных блюд; -организовать технологический процесс подготовки мяса для сложных блюд -подготовить мясо, тушки ягнят и молочных поросят для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, ис-	Устный экзамен

	<p>пользуя различные методы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса с применением современного оборудования и инвентаря</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять контроль качества подготовленного мяса -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы -демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из мяса -демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса 	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для слож-</p>	<p>- демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Устный экзамен</p>

<p>ной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчет массы рыбы для сложных блюд; - продемонстрировать основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; - организовать технологический процесс подготовки рыбы для сложных блюд - подготовить рыбу для сложных блюд - продемонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы с применением современного оборудования и инвентаря; - осуществлять контроль качества подготовленного рыбы - осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов; - продемонстрировать умения по определению видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - продемонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки; полуфабрикатов и готовой продукции - продемонстрировать умения расчетов по формулам; - продемонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - продемонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; - использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; - осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества; - продемонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность рыбы; 	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинар-</p>	<p>демонстрировать умения по разработке ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять расчет массы птицы для 	<p>Устный экзамен</p>

<p>ной продукции.</p>	<p>приготовления полуфабрикатов; -организовать технологический процесс подготовки птицы для сложных блюд -подготовить птицу, утиную и гусиную печень для сложных блюд -демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы с применением современного оборудования и инвентаря -осуществлять контроль качества подготовленной птицы -осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов, полуфабрикатов -демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки полуфабрикатов и готовой продукции -демонстрировать умения расчетов по формулам -демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из птицы для сложных блюд -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы птицы -обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке птицы для приготовления сложных блюд -осуществлять актуальные направления полуфабрикатов из птицы; -демонстрировать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы</p>	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
-----------------------	---	---

<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>-демонстрировать умения и навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрировать навыки по приготовлению сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по сервировке и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по декорированию холодных закусок;</p> <p>-обосновывать актуальность и осуществлять ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>-демонстрировать умения и навыки и находить оптимальные варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по определению массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,</p> <p>-обосновывать основные требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки к требованиям к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки использования температурных и санитарных режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок,</p> <p>-демонстрировать умения и навыки методов сервировки, способы и темпера-</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
---	--	---

	<p>тура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрировать варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных блюд;</p> <p>-демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>- демонстрировать умения проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-демонстрировать навыки по организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по приготовлению сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p> <p>-обосновывать органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-обосновывать актуальность выбора метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>-обосновывать актуальность выбора температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд;</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать умения расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки проверки качества продуктов для приготовления сложных соусов;</p> <p>-демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать навыки декорирования блюд сложными холодными соусами; -обосновывать контроль качества и безопасности сложных холодных соусов; -демонстрировать навыки использования различных технологии приготовления сложных холодных соусов; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, - демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов - знать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов - знать классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; -демонстрировать методы организации производства сложных супов. - знать требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов - знать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов - подбирать варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - применять технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - демонстрировать навыки по технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - демонстрировать навыки органолеп- 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>

	<p>тических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять: варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; - выполнять требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрировать методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции 	
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - выполнять правила соусной композиции горячих соусов; - демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов, гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - демонстрировать варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами; - соблюдать: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра. - демонстрировать навыки организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - демонстрировать навыки сервировки и 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

	<p>оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение проводить расчеты по формулам; - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - знание ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра; - знание классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров; - знать классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - знать классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - знание основных критериев оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - демонстрация вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - знание температурных, санитарных режимов и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - знание традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром; - знание вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - знание температуры подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов 	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - демонстрировать навыки организации 	<p>Устный экзамен</p>

<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение проводить расчеты по формулам; - умение безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - знание ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - знание методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - знать температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы ; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - знание вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - соблюдение технологий приготовления блюд из мяса и птицы; - соблюдение требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 	<p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных изделий; - использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - демонстрировать навыки оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий; - правильно оценивать качество продуктов; - демонстрировать навыки принятия организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - умение выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - умение определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; - умение оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - знание характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; - знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий; - знание основных критериев оценки качества теста, методов приготовления сложных хлебобулочных изделий, температурного режима и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий; - знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий; - применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий; - использование отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; - знание актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных изделий 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать навыки разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - умение принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - знание характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - выполнение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный</p>

	<p>к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; - демонстрировать методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий, соблюдение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; <p>-демонстрировать знание технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>демонстрировать знание технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - выполнение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; - знание актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий 	<p>экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий - демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении -демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря -демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов -обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -соблюдение требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов -демонстрировать навыки применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; -демонстрировать навыки изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования 	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения: оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - умение выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - демонстрировать навыки расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; -осуществлять и принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов - знать ассортимент сложных хо- 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p> <p>Письменный экзамен</p>

	<p>лодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - применять различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; -демонстрировать навыки: по приготовлению сложных холодных и горячих десертов; - демонстрировать навыки технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; -знать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -выполнять правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - использовать варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - знать варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов - знать актуальные направления в приготовлении холодных десертов - демонстрировать навыки сервировки и подачи сложных холодных десертов 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умение выбора ассортимента сложных горячих десертов; –демонстрировать знание основных критериев оценки качества готовых горячих десертов; -демонстрировать умение организации приготовления сложных горячих десертов; -демонстрировать умения расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта -находить и принимать решения по организации процессов приготовления горячих десертов 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

	<p>-находить оптимальные варианты оформления сложных горячих десертов</p> <p>-демонстрировать умения оценки качества и безопасность приготовления горячих десертов</p> <p>-грамотно использовать документацию для приготовления горячих десертов;</p> <p>-находить оптимальных варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</p> <p>-демонстрировать навыки приготовления сложных горячих десертов</p> <p>-демонстрировать технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, фондю, фламбе</p>	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-находить и планировать основные показатели производства	Устный экзамен
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>-находить и планировать выполнение работ исполнителя</p> <p>-обосновывать основные экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>-демонстрировать навыки расчета выхода продукции в ассортименте</p> <p>-демонстрировать учета и расчета управления структурным подразделением;</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	-демонстрировать умения в организации работы трудового коллектива	Устный экзамен
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>-демонстрировать умения оценки результатов выполнения работ исполнителя;</p> <p>-планировать и анализировать ход выполнения работ исполнителя;</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>-демонстрировать умение выполнения учётно-отчетной документации</p> <p>-демонстрировать навыки по ведению утверждённой учётно-отчетной документации</p>	<p>Письменный экзамен</p> <p>Экспертная оценка на практическом экзамене</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели резуль- татов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессиональных дисциплин и модулей.

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

6.2.1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ КО «ЛИТ» проводится в соответствии с Положением и программой Государственной итоговой аттестации выпускников, утверждается приказом директора техникума.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных

видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6.2.2. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР)

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы обучения.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР выполняется на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

6.2.3. Организация выполнения ВКР

ВКР выполняется под руководством опытных преподавателей техникума, на предприятиях и в организациях г. Людиново.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссии совместно со специалистами организаций, заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения работы, характеристики применяемых методов в экспериментальной части;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой четырех бальной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная деятельность в техникуме представлена как непрерывный процесс создания условий для формирования общекультурных компетенций выпускников, становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студента, формирование профессиональной направленности, формирование здорового образа жизни и экологической культуры, развитие сотрудничества студента и преподавателя, развитие творческой деятельности, соотношенной с общим контекстом его будущей профессиональной деятельности.

Воспитательная деятельность в техникуме реализуется по пяти основным направлениям: гуманитарно-эстетическому, социально-правовому, спортивно-оздоровительному, гражданско-патриотическому, духовно-нравственному.

В основе работы техникума лежат следующие ценности и нормы: справедливость, доброта, истина, красота. Они являются традиционными и закрепляются во всех проводимых мероприятиях: открытые уроки, тематические и предметные недели, выставки технического творчества, конкурсы профмастерства, уроки мужества, дни здоровья, общетехникумовские праздники, концерты, КВНы, акции, смотры-конкурсы, коллективные творческие дела.

Основной целью воспитательной работы в техникуме является формирование социально активной, социально-адаптированной, духовно-нравственной личности, развитие у студентов чувства патриотизма, высокой гражданской ответственности и толерантности. Воспитание компетентности выпускников, имеющих чувство профессиональной гордости и готовности к будущей профессиональной деятельности.

Главной задачей воспитательной работы со студентами ГАПОУ КО «ЛИТ» является создание условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и духовно-нравственном развитии.

Наиболее конкретными и актуальными являются следующие задачи:

- Ориентация студентов на непрерывное творческое саморазвитие
- Формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры
- Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности
- Воспитание нравственных качеств, духовности
- Ориентация на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры
- Привитие умений и навыков управления коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления

- Сохранение и приумножение историко-культурных традиций техникума преемственность в воспитании студенческой молодежи

- Совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, алкоголизму, антиобщественному поведению.

Принципами, ориентирующими воспитание на развитие социально активной, образованной, нравственно и физически здоровой личности в современных условиях должны быть:

- демократизм, предполагающий реализацию системы воспитания, основанной на педагогике сотрудничества и взаимодействия преподавателя и студента

- объективизм и гуманизм как основа взаимодействия с субъектами воспитания
- уважение к общечеловеческим ценностям, правам и свободам граждан, корректность, соблюдение этических норм
- профессионализм, организованность, ответственность, дисциплина и самодисциплина, компетентность, наличие глубоких знаний, умений и навыков по специальности
- конструктивность, рационализм, активное участие в общественной жизни техникума, самодеятельности, спортивных мероприятиях и др.
- толерантность, предполагающая наличие плюрализма мнений, различных идей для решения одних и тех же проблем, терпимость к мнениям других людей, учет их интересов, терпимость к другому образу жизни и поведению людей, не выходящему за нормативные требования законов
- индивидуализация и дифференциация, формирующие в техникуме систему воспитания, направленную не на производство усредненной личности, а индивидуально ориентированной с учетом задатков и возможностей каждого студента в процессе его воспитания
- патриотизм и гражданственность: воспитание уважительного отношения, любви к России, чувства сопричастности и ответственности

Основные функции управления воспитательным процессом принадлежат воспитательной службе.

Центральное место в реализации концепции воспитательной работы принадлежит преподавателю, куратору, мастеру п/о, имеющим непосредственный постоянный контакт с обучающимися.

В соответствии с основной целью воспитательной работы в техникуме, куратор координирует работу преподавателей, административных и общественных структур, осуществляющих учебную и воспитательную деятельность в данной группе, по созданию благоприятных условий для адаптации обучающегося к техникумовской жизни, для развития его способностей, полноценной учебы, рационального использования личного времени, создания благоприятного социально-психологического климата в группе, участия в различных формах самоуправления в техникуме.

Основное содержание работы, права и обязанности куратора изложены в соответствующей должностной инструкции. Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль работы куратора осуществляется заместителем директора по учебно-воспитательной работе. Руководство деятельности по вопросам воспитательной работы осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

У студентов есть возможность заниматься художественным творчеством, заниматься общественной деятельностью, пользоваться библиотекой, иметь доступ в интернет, спортивными залами в двух учебных корпусах. В учреждении имеются два актовых зала для проведения культурно-массовых мероприятий, необходимое оборудование, звукоусиливающая аппаратура.