

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МУРМАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ИНФОРМАЦИОННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»**

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ МО «МКЭИТ»  
\_\_\_\_\_ В.В. Малков  
« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г.  
Номер регистрации \_\_\_\_\_



**Программа подготовки специалистов  
среднего звена**

по специальности

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
(базовой подготовки)

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Мурманск  
2015

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>3</b>
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	
1.4. Требования к абитуриенту	
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....</b>	<b>5</b>
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	
<b>3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.....</b>	<b>6</b>
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....</b>	<b>8</b>
4.1. Календарный учебный график.	
4.2. Учебный план подготовки	
4.3. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей	
4.4. Программы учебной и производственной практик	
<b>5. Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....</b>	<b>13</b>
5.1. Информационно-библиотечное обеспечение	
5.2. Кадровое обеспечение	
5.3. Материально-техническое обеспечение	
<b>6. Характеристика среды МКЭиИТ, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....</b>	<b>15</b>
<b>7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .....</b>	<b>16</b>
7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация	
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	
<b>8. Возможности продолжения образования выпускника.....</b>	<b>18</b>
<b>Приложение 1. Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	
<b>Приложение 2. Календарный учебный график специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	
<b>Приложение 3. Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	
<b>Приложение 4. Перечень рабочих программ дисциплин, междисциплинарных курсов и практик ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования (далее – ППССЗ), реализуемая в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Мурманской области «Мурманский колледж экономики и информационных технологий» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем, с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта 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: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 (ред. от 15.12.2014 и 17.03.2015) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерством образования и науки РФ от 23 июля 2014 г. № 384;
- Устав ГАПОУ МО «МКЭиИТ».

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

1.3.1 Цель (миссия) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Миссия колледжа: Сохраняя традиции и внедряя инновации, колледж является гарантом качественного профессионального образования, обеспечивающего возможность карьерного роста и достойного положения в обществе.

Цель ППССЗ по специальности – развитие у студентов личностных качеств, также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Деятельность выпускников направлена на формирование профессиональных компетенций в качественном обслуживании потребителей в сфере общественного питания, в организации процесса и приготовлении различных видов кулинарной продукции, в управлении производственным структурным подразделением.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) при очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2160
Учебная практика	28	
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	
Государственная (итоговая) аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого	199 нед.	6480

### **1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании, о среднем (полном) общем образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности 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 выпускника**

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

#### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Задачами профессиональной деятельности выпускника являются:

- использование законодательно-нормативных документов, регламентирующих сферу общественного питания;
  - организация процесса приготовления и приготовление различных видов продукции общественного питания;
- организация работы разнообразных структурных подразделений в организации общественного питания;
- использование информационно-коммуникационных технологий;
  - проведение анализа и оценки информации при осуществлении профессиональной деятельности;
  - соблюдение профессиональной этики;
  - знание и использование основ психологии и др.

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

В результате освоения данной ППССЗ специальности выпускник должен обладать следующими компетенциями:

*Общие компетенции:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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 профессиональных 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.

Выпускник должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Матрица соответствия компетенций дисциплин и составных частей ППССЗ представлена в Приложении 1.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

##### **4.1. Календарный график учебного процесса**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация учебного процесса при реализации данной ППСЗ регламентируется: годовым графиком учебного процесса; учебным планом специальности; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

В календарном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания дан в Приложении 2.



## 4.2. Учебный план подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл;

и разделов

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по циклам составляет 67 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 33 процента, это дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

**Обязательная часть ППССЗ** базовой подготовки предусматривает изучение следующих дисциплин:

*общего гуманитарного и социально-экономического цикла:*

- основы философии;
- история;
- иностранный язык;
- физическая культура;

*математического и общего естественнонаучного цикла*

- математика;
- экологические основы природопользования;
- химия;

*профессионального цикла:*

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов сырья;
- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- метрология и стандартизация;
- правовые основы профессиональной деятельности;
- основы экономики, менеджмента, маркетинга;
- охрана труда;
- безопасность жизнедеятельности

В профессиональный учебный цикл входят профессиональные модули в соответствии с видами 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.

Профессиональные модули состоят из одного или нескольких междисциплинарных курсов. При освоении профессионального модуля проводится учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Объем времени, отведенный на формирование **вариативной части** учебных циклов ППССЗ использован на введение новых дисциплин:

Наименование учебных циклов, учебных дисциплин	Кол-во часов
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</i>	
Русский язык и культура речи	52
<i>Профессиональный цикл</i>	
Общепрофессиональные дисциплины	
Технология приготовления блюд национальных кухонь	148
Нетрадиционные технологии	72
Приготовление горячих закусок	32
Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	32
Полуфабрикаты промышленного производства	42
Нормативно-технологическая документация	32
Социальное питание	42
Эстетика в оформлении и декорировании блюд и	32

закусок	
Моделирование профессиональной деятельности	32
Психология профессиональной деятельности	64
Технология трудоустройства	32
Основы бухгалтерского учета и калькуляция	56
Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	60
Итого за счет вариативной части	654

На более углубленное изучение видов профессиональной деятельности в рамках профессиональных модулей направлено 210 часов из вариативной части.

Введение выше перечисленных дисциплин позволит наиболее полно сформировать общие и профессиональные компетенции.

Соответственно на увеличение изучения профессиональных модулей и дисциплин федерального государственного стандарта направлено – 1296/864 часа (максимальной/обязательной нагрузки).

Максимальный объем учебных занятий обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель ежегодно в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр и 7 недель за весь период обучения.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает: экзаменов – 8; дифференцированных зачетов и зачетов – 10.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, практические виды занятий, и выполнение курсовой работы. Внеаудиторная нагрузка по количеству часов составляет 50% от аудиторной и предполагает выполнение различных видов самостоятельной работы. Виды и формы самостоятельной работы определены рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и

приготовление сложной горячей кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел ППССЗ «Учебная практика/производственная практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно направленных на профессионально-практическую подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения междисциплинарных курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Производственная практика состоит из двух этапов:

- практика по профилю специальности;
- преддипломная практика.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и могут реализоваться как концентрированно, так и рассредоточено. Все виды практики проходят в организациях общественного питания г. Мурманска, соответствующих профилю подготовки обучающихся. Цели и задачи, а также форма отчетности определяются рабочей программой практики (учебной, по профилю специальности, преддипломной).

Аттестация по итогам всех видов практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций общественного питания.

Учебный план подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в Приложении 3.

#### **4.3. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы разработаны и хранятся в методическом кабинете.

#### **4.4. Программы учебной и производственной практик**

Программы практик разработаны и хранятся в методическом кабинете.

## **5. Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **5.1. Информационно библиотечное обеспечение**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и учебными материалами по всем учебным предметам, дисциплинам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе (электронная библиотека), содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, изданной за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из отечественной периодической печати (специальные журналы, газеты).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Для проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, а также для текущего контроля используется учебно-методический компьютерный комплекс «Технология продукции общественного питания».

### **5.2. Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессиональному модулю).

Формирование педагогического коллектива опирается на принципы профессионализм, преемственности, научно-педагогического опыта. Его основу составляют штатные преподаватели технологического отделения. Преподаватели колледжа принимают активное участие в региональных научно - практических

конференциях и семинарах по актуальным проблемам торговой отрасли и общественного питания в Мурманской области.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Мурманский колледж экономики и информационных технологий располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом колледжа, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В колледже имеются для обучения по специальности кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин
- иностранного языка
- математических дисциплин
- экономики организации
- менеджмента
- документационного обеспечения управления
- правового обеспечения профессиональной деятельности
- бухгалтерского учета
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- метрологии и стандартизации
- экологических основ природопользования
- безопасности жизнедеятельности
- технологии продукции общественного питания
- организации обслуживания

лаборатории:

- технологии продукции общественного питания
- лаборатория информационных технологий
- лаборатория технических средств обучения
- Учебный кулинарный цех

залы:

- спортивный зал
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- стрелковый тир
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- актовый зал

Компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы всех обучающихся одновременно. Специализированные компьютерные классы для организации учебных занятий с подключенным к ним мультимедийным оборудованием.

Учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин и профессиональных модулей, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий, лабораторных работ.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. Характеристика среды МКЭиИТ, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

В колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, которая обеспечивает воспитание всестороннего развития личности, общекультурных социально-личностных компетенций выпускника, способствует освоению ППССЗ соответствующего направления.

Основная цель воспитательной работы – подготовка конкурентоспособного специалиста, обладающего качествами и свойствами, востребованными в условиях рынка, способного ставить и достигать лично значимые цели.

Выполнение поставленных задач осуществляется на основе органичного взаимодействия учебного и воспитательного процессов. Реализация плана осуществляется совместно администрацией колледжа, кураторами групп, педагогическими работниками.

Сотрудничество педагогического коллектива колледжа с родителями оказывает благотворное воздействие на формирование воспитательной среды. Индивидуальная воспитательная работа осуществляется через систему постоянного контроля со стороны кураторов групп, которая также направлена на формирование общекультурных и социально значимых ценностей. При планировании работы кураторы принимают во внимание социальные и материальные условия жизни обучающихся.

Для повышения интереса к избранной профессии используется система внеклассной работы по профессиональным дисциплинам и модулям: участие в конкурсах, олимпиадах, неделях специальности и т.п.

Включение студентов, увлеченных предметом в начальные формы исследовательской деятельности, участие в конференциях способствует профессиональному взаимодействию и общению преподавателей и обучающихся.

Здоровье рассматривается как отражение профессиональной компетенции, конкурентоспособности, т.е. профессиональных возможностей, обеспечивающих специалисту более высокий профессиональный статус, устойчиво высокий спрос на его услуги. Пропаганда здорового образа жизни проводится путем проведения лекций, бесед, психологических тренингов, индивидуальных и групповых консультаций, просмотра видеоматериалов о вреде наркомании, курения, алкоголя. Данные мероприятия проводятся с привлечением опытных специалистов. Эта же работа регулярно проводится кураторами. Работа по укреплению и сохранению здоровья осуществляется через работу спортивных секций и проведение спортивных мероприятий.

Организована просветительская работа со студентами по формированию здорового образа жизни и правильного отношения обучающихся к занятиям физической культурой и спортом.

Команды колледжа принимают активное участие в городских, областных соревнованиях и спартакиадах.

Созданы условия для выбора студентами форм внеаудиторной деятельности в соответствии с индивидуальными интересами, потребностями и возможностями, что позволяет вовлекать их в общественную жизнь, занять их любимым делом, раскрыть индивидуальные качества личности.

Функционирует студенческий совет, в котором формируется инициативная, самостоятельная деятельность студентов по решению жизненно важных вопросов организации обучения, быта, досуга.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ППССЗ специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания**

### **7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает разнообразные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.



В соответствии с ФГОС оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: текущую, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в образовательном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающегося и совершенствования методики преподавания.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно связанная с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения. Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом, Это своего рода «государственная приемка» выпускника при участии внешних экспертов, в первую очередь работодателей». Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом общих (универсальных) и профессиональных компетенций.

При использовании модульной системы организации учебного процесса очевидна необходимость использования, так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля, независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина. Он позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций. Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

### **7.3. Государственная итоговая аттестация выпускников**

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены образовательным учреждением на основании Порядка

проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Министерством образования и науки РФ (приказ № 968 от 16.08.2013г.), Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ МО «МКЭиИТ», Программой Государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ МО «МКЭиИТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения ППСЗ в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление 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 (дипломной работы), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **8. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готов:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования;
- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности в сокращенные сроки.

















## Приложение 2. Календарный учебный график по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август															
	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	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52									
I																																																													
II																																0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
III												0	0	8	8	:	:	:	:	:	:	:														0	0	0	0	0	8	8	8	8	:	:	:	:	:	:	:	:	:								
IV												0	8	8	:	:	:	:	:	:	:																																								

- обучение по дисциплинам и МДК

..  
 .. - промежуточная аттестация

0 - учебная практика

8 - производственная практика (по профилю специальности)

X - производственная практика (преддипломная)

Δ - подготовка ВКР

III - Государственная итоговая аттестация

= - каникулы

### Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I	39	0	0	0	2	0	11	52
II	27	8	4	0	2	0	11	52
III	27	7	6	0	2	0	10	52
IV	27	1	2	4	1	6	2	43
Всего	120	16	12	4	7	6	34	199