

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено:
методическим советом техникума
протокол № 5 от « 26 » 08 2020 г.

Принято:
педагогическим советом техникума
протокол № 1 от « 26 » 08 2020 г.

Утверждаю: Т.И. Кургузкина
директор ГАПОУ СО «АМТ»
приказ № 175/п от « 26 » 08 2020 г.



Уровень профессионального образования
СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

форма обучения: **очная**

квалификация выпускника: **техник-технолог**

нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев**

Экспертные организации:

И. Б. Кульчеева И.Б. директор
предприятие, должность руководителя, дата, печать



предприятие, должность руководителя, дата, печать

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.3. Общая характеристика ОПОП (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.4. Требования к результатам освоения ОПОП.....	6

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Рабочий учебный план специальности	8
3.2. Календарный учебный график.....	8

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса.....	9
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.....	9
4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	9

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	10
5.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочий учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Приложение 3. Учебно-методические комплекты по учебным дисциплинам и профессиональным модулям 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- рабочий учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей);
- программы учебной и производственной практики;
- комплекты оценочных средств;

а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;

– Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области» принят Законодательным Собранием Свердловской области 9 июля 2013 года с изменениями

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23.07.2014г.)

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 15 мая 2013 г. Регистрационный N 29785;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 апреля 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте РФ 30 июля 2013 г. Регистрационный N 29200;

– Постановление Правительства РФ от 31 августа 2013 г. № 755 «О федеральной информационной системе обеспечения проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования, и приема граждан в образовательные организации для получения среднего профессионального и высшего образования и региональных информационных систем обеспечения проведения государственной итоговой аттестации обучающихся, освоивших основные образовательные программы основного общего и среднего общего образования»;

– Примерные программы общеобразовательной подготовки для профессиональных образовательных организаций (Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Рег. номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Устав ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

– Локальные нормативные акты

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО).

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП специальности

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

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие территориальный и региональный рынок труда;

- формирование у обучающихся готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование у обучающихся потребности к постоянному личностному и профессиональному саморазвитию.

1.3.2.Срок освоения ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативный срок обучения:

2 год 10 месяцев на базе среднего общего образования;

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования

Учебные циклы	Кол-во недель	Часы
Обязательная нагрузка	148	5328
Из них:		
<i>по общеобразовательному циклу</i>	<i>39</i>	<i>1404</i>
<i>по общегуманитарному и социально-экономическому циклу</i>	<i>11,7</i>	<i>420</i>
<i>по математическому и общему естественнонаучному циклу</i>	<i>5,8</i>	<i>208</i>
<i>по общепрофессиональному циклу</i>	<i>28</i>	<i>1008</i>
<i>по профессиональному циклу</i>	<i>63,5</i>	<i>2288</i>
<i>в том числе:</i>		
<i>учебная / производственная практика</i>	<i>31</i>	<i>1116</i>
Преддипломная практика	4	144
Промежуточная аттестация	6	
Общий объем самостоятельной работы обучающиеся	39	1404
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	35	

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен предъявить:

- документ, удостоверяющий личность;
- один из документов государственного образца об образовании:
 - аттестат об основном общем образовании;
 - аттестат о среднем общем образовании.
- медицинскую справку.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

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 выпускников:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- 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 профессии рабочих, должностям служащих: **Повар.**

2.4. Требования к результатам освоения ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
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 профессиям рабочих, должностям служащих Повар (на основе ПС «Повар»)
ПК.7.1	Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
ПК.7.2	Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
ПК.7.3	Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять проецирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Рабочий учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочий учебный план (Приложение 1) определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет (в неделю):

- 36 академических часов - на первом курсе (аудиторная нагрузка);

- 54 академических часа – на 2 - 4 курсах, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ.

Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся на 2-4 курсах составляет в целом по образовательной программе 2:1 (на первом курсе осваиваются учебные дисциплины общепрофессионального цикла, по которым самостоятельная работа учебным планом не предусмотрена).

Самостоятельная работа организуется в формах: работа с источником, решение задач, составление алгоритма решения задачи, сообщение, доклад в устной и письменной форме, сочинение, эссе, реферат, исследовательская работа (курсовая, дипломная, квалификационная), составление кроссворда, конспект, аннотация, написание плана (краткого и развернутого), составление опорного конспекта (схемы), заполнение таблицы, глоссарий, понятийный словарь, написание отчета, наблюдение за объектами, процессами, сравнительный анализ, презентация, компьютерное моделирование, изготовление макетов, изготовление учебных пособий, заполнение рабочих тетрадей, ведение дневников производственной практики, создание рекламных продуктов, инсценирование событий, процессов.

ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих:

– *учебных циклов*: общеобразовательного (на базе основного общего образования), общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального;

– *разделов*: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть включает учебные дисциплины общепрофессионального цикла, направленные на развитие компетенций, необходимых технику-технологу эффективно организовать процесс производства (работу со-трудников) на предприятии общественного питания:

ОП.10 Товароведение продовольственных товаров.

ОП.11 Организация производства на предприятиях общественного питания.

ОП.12 Контроль качества продукции и услуг.

ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании.

Остальные часы направлены на учебную и производственную практику.

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

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

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и/или производственная практика (по профилю специальности).

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике (Приложение 2) указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100%.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (профессиональных модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Для организации учебного процесса имеются:

4.3.1. Учебные кабинеты:

- русского языка 17
- литературы 17
- иностранного языка 18
- общественных дисциплин 15
- физики 16
- химии 21
- основ безопасности жизнедеятельности 20
- экономики и логистики 210
- математики 15
- информатики и информационных технологий 5
- общепрофессиональных дисциплин 207
- кабинет организации обслуживания 207
- кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства 209

4.3.2. Лаборатории:

- учебная кулинарная и кондитерская мастерская 205
- учебно-производственная столовая

4.3.3. Спортивный комплекс:

- спортивный зал
- спортивная площадка
- тренажерный зал

4.3.4. Залы:

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

4.4. Базы производственной практики

Основными базами практики студентов являются: ОАО столовая Стройдормаш ИП Охорзина, Кулинария ИП Кульчеева, кафе «Черри», кафе «Голд», ОАО «Алапаевская лесопромышленная компания» столовая «Елочка», ИП Кривобородова «Минипекарня», столовые МОУ СОШ г. Алапаевска, с которыми у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом. Производственная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на производственную практику, порядок ее проведения приведены в рабочих программах практики и профессиональных модулей.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Оценка качества освоения обучающимися ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

Оценка качества освоения основных профессиональных образовательных программ (ОПОП) включает текущий контроль результатов учебной деятельности и промежуточную аттестацию обучающихся по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности образовательного процесса.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может иметь следующие формы:

- устный опрос;
- проверка выполнения письменных заданий;
- защита практических работ;
- проведение контрольных работ;
- выполнение рефератов (докладов, сообщений);
- подготовка презентаций;
- тестирование (письменное или компьютерное).

Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Промежуточная аттестация является основным механизмом оценки качества подготовки обучающихся согласно требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов по специальности и формой контроля учебной деятельности обучающихся.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются усвоенные знания, освоенные умения, сформированные компетенции.

Основными формами промежуточной аттестации с учетом времени на промежуточную аттестацию являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по двум или нескольким междисциплинарным курсам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- комплексный экзамен (квалификационный) по двум или нескольким профессиональным модулям.

Основными формами промежуточной аттестации без учета времени на промежуточную аттестацию являются:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной/производственной практике.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов;
- тесты и компьютерные тестирующие программы;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п.,

а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» в Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум» на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определенного в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968».

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по специальности Менеджер по продажам.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар обучающийся получает свидетельство по должности служащего Повар. Присвоение квалификации происходит с участием работодателей.

Лицам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а так же лицам, освоившим часть программы СПО и/или отчисленным из техникума, выдается справка об обучении.