

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

ИП Бакунин А.М.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ СО

«Красноуфимский

многопрофильный техникум»

В.Л. Сычев

«22» августа 2020 года



Основная профессиональная образовательная программа подготовки
специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Программа подготовки: базовая

Нормативный срок освоения

программы: 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого образования:

естественнонаучный

Красноуфимск

2020

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

Широкова Т.В., методист ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный
техникум»

Ленкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

Молочникова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

Шляпникова Л.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

Бакунина Е.А., управляющий ИП Бакунин А.М.

СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

Протокол № 8 от «30» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
1. Общие положения	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ	6
1.3. Нормативный срок освоения ППССЗ	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	6
2.3. Виды деятельности выпускников	6
2.4. Специальные требования	9
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	10
3.1. Учебный план	10
3.2. Календарный учебный график	10
3.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики	10
3.4. Рабочая программа воспитания	10
3.5. Календарный план воспитательной работы	10
4. Ресурсное обеспечение ППССЗ	10
4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса	10
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	10
4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	11
5. Оценка результатов освоения ППССЗ	12
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	12
5.2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов	13
5.3. Требования к государственной итоговой аттестации выпускников	14
5.3.1. Требования к выпускной квалификационной работе	14
6. Приложения	
1. Учебный план	
2. Календарный учебный график	
3. Рабочие учебные программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики	
4. Рабочая программа воспитания	
5. Программа государственной итоговой аттестации	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года №384.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее - программа) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 23 января 2014 г. № 36 "О порядке приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки России № 885, Министерства Просвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. "О практической подготовке обучающихся".
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н "Об утверждении Профессионального стандарта "Кондитер";
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н "Об утверждении Профессионального стандарта "Повар";
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н "Об утверждении Профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания":

Локальные акты техникума:

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практики ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о самостоятельной работе обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положение о фондах оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положение о порядке подачи и рассмотрения апелляций обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

1.3. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения ППССЗ СПО базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

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 выпускников

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускников:

Код	Наименование
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.
ПМ 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПМ 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПМ 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПМ 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.
ПМ 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПМ 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей
ПМ 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПМ 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПМ 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПМ 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПМ 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

2.4. Специальные требования

Наличие спецодежды и санитарной книжки

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план (Приложение 1 к ОПОП).

3.2. Календарный учебный график (Приложение 2 к ОПОП).

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разработаны педагогами ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 3 к ОПОП).

3.4. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания представлена в Приложении 4 к ОПОП.

3.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания представлен в Приложении 4 к ОПОП.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля), получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам, профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован в соответствии с нормативными требованиями. Он включает печатные и электронные издания основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5

лет, в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью обучающихся. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение. При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом с выходом в сеть Интернет в соответствии с трудоемкостью изучаемых дисциплин. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Кроме того, каждый обучающийся обеспечен доступом к современным профессиональным базам данных, информационным, справочным и поисковым системам.

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренной учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- а) библиотеку;
- б) компьютерный класс для работы с учебно-методическими комплексами.

Для реализации ППССЗ СПО имеются:

- компьютерный класс общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно;
- компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий;
- другая техника для презентаций учебного материала.

В целом ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Со всех стационарных и мобильных компьютеров имеется доступ в сеть Интернет. Во время аудиторных занятий и для самостоятельной подготовки студенты имеют возможность пользоваться информационными ресурсами сети Интернет для выполнения заданий, подготовки исследовательских работ. Все стационарные компьютеры удовлетворяют современным требованиям и позволяют запускать все необходимое для обучения программное обеспечение.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

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

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ СПО осуществляется в соответствии с локальными актами ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Контроль качества освоения профессиональных образовательных программ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации выпускников СПО.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки.

Промежуточная аттестация может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными актами и положениями.

Цель осуществления промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) запланированными при разработке ППССЗ результатам.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на государственной итоговой аттестации проводится в формате экзамена квалификационного. Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых

двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

5.2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;

5.3. Требования к государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы, соответствующей требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, их готовности к самостоятельной работе по выполнению профессиональных задач.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является выполнение и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

5.3.1. Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя

теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Для оценки выпускной практической квалификационной работы используется фонд оценочных средств, разработанный на основе ФГОС по профессии и согласованный с работодателем.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, отвечать современным требованиям организации производства продукции общественного питания, включать основные вопросы, с которыми выпускник в будущем встретится в своей профессиональной деятельности.

Тематика ВКР определяется техникумом, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, по возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях методического объединения «Общепрофессиональный цикл» и согласовывается на методическом совете техникума.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

Закрепление тем ВКР за студентами оформляется приказом директора техникума не менее, чем за четыре месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, ВКР и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР.

ВКР подлежит рецензированию. Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на ВКР рассматриваются методическим объединением «Общепрофессиональный цикл», подписываются руководителем ВКР, утверждаются заместителем директора по УМР и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 5 к ОПОП.

СОГЛАСОВАНО:
Методический совет ГАПОУ СО
«Красноуфимский многопрофильный
техникум»
Протокол № 1
«17» октября 2021 года



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
В.Л. Сычев
«08» октября 2021 года

Лист внесения изменений в основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

Очная форма обучения, срок обучения 3 года 10 месяцев,
год начала подготовки – 2020 г.

№ п/п	Предмет изменений	Содержание изменений	Основание изменений
1.	СОДЕРЖАНИЕ	Включены следующие пункты: Раздел 3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА п. 3.4 Рабочая программа воспитания п. 3.5 Календарный план воспитательной работы РАЗДЕЛ 5. п. 5.2 Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов ПРИЛОЖЕНИЯ 4. Рабочая программа воспитания 5. Календарный план воспитательной работы	Федеральный закон № 304-ФЗ от 31.07.2020 г. «О внесении изменений в Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»
2.	2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	В п. 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников включены личностные результаты	

3.	3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	Включены п. 3.4 Рабочая программа воспитания и п. 3.5 Календарный план воспитательной работы	
4.	5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППСЗ	Включен п. 5.2 Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов	