

СОГЛАСОВАНО

ООО "Авакян" г. Волгоград

наименование организации

Зав. производства

должность руководителя, ростипу, расшифровка

М.П. Леонова Л.И.



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

С.В. Самохвалов

«2»

08

20 19 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар, Кондитер

Форма обучения

очная

**Нормативный срок
освоения ОПОП:**

2 года 10 месяцев на базе основного
общего образования

10 месяцев на базе среднего общего
образования

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. О программе	3
1.2. Нормативно-правовое обеспечение	3
1.3. Общая характеристика ОПОП.....	3
1.3.1. Цель ОПОП	3
1.3.2. Сроки освоения ОПОП.....	3
1.3.3. Трудоемкость ОПОП.....	3
1.4. Требования к уровню образования абитуриентов.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.3. Виды деятельности	5
2.4. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	5
2.4.1. Общие компетенции	5
2.4.2. Профессиональные компетенции.....	5
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	7
3.1. Учебный план.....	7
3.2. Календарный график учебного процесса	7
3.3. Рабочие программы дисциплин.....	7
3.4. Практики.....	7
4. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП.....	8
4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего (рубежного) контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
4.2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников	9
4.2.1. Этапы государственной итоговой аттестации	10
4.2.2. Государственная экзаменационная комиссия.....	10
4.2.3. Требования к разработке выпускных квалификационных работ.....	11
4.2.4. Условия подготовки и процедура проведения.....	11
5. Условия реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.....	12
5.1. Учебная нагрузка	12
5.2. Педагогические кадры.....	12
5.3. Методическое обеспечение.....	13
5.4. Материально-техническое обеспечение	13

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. О программе

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** реализуемая ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы по профессии.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии, включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), учебной и производственной практик, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся в рамках реализации ОПОП.

1.2. Нормативно-правовое обеспечение

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798;
- Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ;
- Устав ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;
- Локальные нормативные документы, регламентирующие образовательный процесс в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель ОПОП

Целью данной ОПОП является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер направленной на развитие социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения, а также формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО через качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественнонаучные и профессиональные знания, востребованные обществом.

1.3.2. Сроки освоения ОПОП

Срок реализации ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев, а на баз среднего общего образования – 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43/65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	18 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	21 нед./41 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.

Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед./65 нед.

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП за весь период обучения составляет 1800/2592 часов(а) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

Срок освоения ОПОП в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

Таким образом, трудоемкость освоения ОПОП составит 4986/5778 часов на все виды учебной деятельности.

1.4. Требования к уровню образования абитуриентов

На обучение по основной профессиональной образовательной программе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер принимаются лица, имеющие основное общее образование и предоставившие документы согласно действующим на момент поступления правилам приёма.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
посуда и инвентарь;
процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды деятельности

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.4. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2.4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

2.4.2.1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2.4.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

2.4.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

2.4.2.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

2.4.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

2.4.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

2.4.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

2.4.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП

3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается максимальная, самостоятельная и обязательная трудоемкость дисциплин, практик в часах.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет порядка 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (144 часа) 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.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из 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 практика и (или) производственная практика.

Обязательная общепрофессионального цикла предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

3.2. Календарный график учебного процесса

В календарном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП СПО по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

3.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочая программа дисциплины - нормативный документ, в котором определяется круг основных компетенций (практический опыт, знаний и умений), подлежащих усвоению по каждому отдельно взятому учебному предмету; логика изучения основных идей с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение.

В ОПОП СПО приведены рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как обязательной, так и вариативной частей учебного плана. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с ФГОС профессии на основе примерных программ дисциплин.

3.4. Практики

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер раздел основной образовательной программы «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик разрабатываются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. и Положением о практике студентов и слушателей, осваивающих основные профессиональные образовательные программы в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

При реализации данной ОПОП предусматривается учебная и производственная практики. В программах указаны цели и задачи практик, практические навыки, формируемые профессиональные компетенции, приобретаемые обучающимися. Указываются местоположение и время прохождения практик, а также формы отчетности. Система оценок при проведении практик обучающихся, формы и порядок их проведения.

4. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, Уставом ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» и положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает текущий и рубежный контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» обеспечивает качество подготовки выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в том числе путем:

- разработки стратегии обеспечения качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ с учетом изменения нормативно-правовой базы, ситуации, складывающейся на рынке труда;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников на основе инновационных технологий;
- обеспечения компетентности преподавательского состава и повышения его квалификации;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки своей деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- участия преподавателей и сотрудников колледжа в работе профессиональных объединений по профилю профессии.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает текущий и рубежный контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются кафедрами и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего (рубежного) контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ФГОС СПО (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, представляющие собой перечень контрольно-измерительных материалов (КИМ), контрольно-оценочных средств (КОС), типовых заданий для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств (ФОС) разрабатываются по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю, предусмотренными ОПОП. Фонды оценочных средств (ФОС) являются полным и адекватным отображением требований ФГОС СПО по данной профессии, соответствуют целям и задачам ОПОП и её учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общих и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

При проектировании оценочных средств предусматривается оценка способности обучающихся к творческой деятельности, их готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Обучающимся, представителям работодателей предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей, в том числе с помощью специально разработанных анкет для студентов и работодателей.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» создаются условия для максимального приближения системы оценивания и контроля компетенций студентов к условиям их будущей профессиональной деятельности. С этой целью кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно используются работодатели (представители базовых организаций), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП осуществляется в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачет по отдельной дисциплине;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен квалификационный;
- зачет по практике;
- защита курсовой работы по отдельной дисциплине.

Вид зачета, форма проведения экзамена обсуждается на кафедре и утверждается в начале семестра заместителем директора по учебной работе. Система оценок при промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность проведения указаны в Положении о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

Студенты, обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в период промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов.

4.2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования, является обязательной. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Согласно Положению о проведении государственной итоговой аттестации в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» формы и условия проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Студенты обеспечиваются программами, методическими рекомендациями, имеют свободный доступ к интернет-ресурсам, им создаются необходимые условия для подготовки, включая консультации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

При подготовке выпускной квалификационной работы обучающийся должен, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общие и профессиональные компетенции, показать способность и умение квалифицированно ставить и самостоятельно решать задачи своей профессиональной деятельности, знать общие методы и приемы их решения, уметь вести анализ и поиск специальной информации, аргументировано защищать результаты исследования.

Выпускная практическая квалификационная работа позволяет систематизировать, закрепить, расширить и углубить теоретические и практические знания, применения их в решении конкретных практических задач.

Письменная экзаменационная работа, объемом 5-8 страниц, должна содержать теоретический и практический материал, выводы, направленные на дальнейшее совершенствование процесса разработки новой кулинарной продукции.

4.2.1. Этапы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер проходит в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы на основе письменной экзаменационной работы.

Перед проведением государственной итоговой аттестации предусмотрены консультации по темам выпускных квалификационных работ.

Практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории колледжа. В ходе практической работы студенты готовят блюда по утвержденной теме. На практическую работу отводится до 3 часов. Процесс приготовления оценивается членами экзаменационной комиссии.

По мере окончания технологического процесса, приготовленные блюда представляются в государственную экзаменационную комиссию, где происходит заключительный этап оценки практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. На представление и защиту работы отводится 15-20 минут.

Итоги работы подводятся на закрытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Общая оценка выпускной квалификационной работы и ее защиты определяется с учетом теоретической и практической значимости, отзыва руководителя, рецензента, правильности и полноты ответов на заданные вопросы.

После защиты письменная экзаменационная работа остается в учебном заведении.

4.2.2. Государственная экзаменационная комиссия

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже, на период времени не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

После окончания государственной итоговой аттестации комиссия составляет ежегодный отчет о работе. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссий;
- вид государственной итоговой аттестации студентов;

- характеристика профессиональной деятельности выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов;
- недостатки в подготовке выпускников;
- выводы и предложения.

4.2.3. Требования к разработке выпускных квалификационных работ.

Разрабатываемые темы выпускных квалификационных работ для обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер должны иметь теоретическое и практическое значение, направленность на профессиональную деятельность.

Тематика разрабатывается на кафедре и утверждается заместителем директора по учебной работе. Перечень тем выпускных квалификационных работ объявляется обучающимся не позднее чем за две недели до начала производственной практики. Примерная тематика выпускных квалификационных работ приведена в Приложении А.

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли» предоставляет право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня или предложение оригинальной темы с обоснованием целесообразности ее разработки. Основным критерием при выборе темы выпускной квалификационной работы служит практическая значимость, профессиональный интерес. Тема квалификационной работы закрепляется на основании личного письменного заявления. Закрепление тем оформляется соответствующим приказом по колледжу с назначением руководителя выпускной квалификационной работы из числа преподавателей и рецензента.

4.2.4. Условия подготовки и процедура проведения

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

Выпускная письменная экзаменационная работа выполняется в сроки, установленные расписанием государственной итоговой аттестации выпускников колледжа. Выпускная письменная экзаменационная работа с допуском (решением) заместителя директора по учебной работе отзывом руководителя и рецензией специалистов передается в Государственную экзаменационную комиссию.

5. Условия реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО), с учетом соответствующей примерной программы.

5.1. Учебная нагрузка

При реализации ОПОП обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

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

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП. В этом случае программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
Каникулы	22 нед.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

5.2. Педагогические кадры

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5.3. Методическое обеспечение

Программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением с обоснованным расчетом времени, затрачиваемого на ее выполнение.

При реализации программы обеспечивается доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся могут получать доступ к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

5.4. Материально-техническое обеспечение

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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