

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа



С.В.Самохвалов

20 10 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Квалификация:	Техник-технолог
Форма обучения:	очная, заочная
Нормативный срок освоения ОПОП:	
очная форма обучения	3 года 10 месяцев на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования
заочная форма обучения	3 года 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 ППСЗ.....	5
2.4.1. Общие компетенции	5
2.4.2. Профессиональные компетенции.....	6
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП.....	8
3.1. Учебный план.....	8
3.2. Календарный график учебного процесса	8
3.3. Рабочие программы дисциплин.....	8
3.4. Практики.....	8
4. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП.....	9
4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего (рубежного) контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	9
4.2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников.....	10
4.2.1. Этапы государственной итоговой аттестации	11
4.2.2. Государственная экзаменационная комиссия	11
4.2.3. Требования к разработке выпускных квалификационных работ.....	12
4.2.4. Условия подготовки и процедура проведения.....	12
5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....	13
5.1. Учебная нагрузка	13
5.2. Педагогические кадры.....	13
5.3. Методическое обеспечение.....	14
5.4. Материально-техническое обеспечение	14

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. О программе

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** 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 специальности, 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, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.
- 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, а на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев. Сроки получения СПО по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.

Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (пред дипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП за весь период обучения составляет 5922 часа и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы, учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

Таким образом, трудоемкость освоения ОПОП составит 7398 часов на все виды учебной деятельности.

1.4. Требования к уровню образования абитуриентов

На обучение по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания принимаются лица, имеющие основное общее или среднее 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: 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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды деятельности

Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готовится к следующим видам деятельности:

– Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

– Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

– Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

– Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

– Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

– Организация работы структурного подразделения.

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

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

2.4. Требования к результатам освоения ППССЗ

2.4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

2.4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

2.4.2.1. 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.

2.4.2.2. 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.

2.4.2.3. 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.

2.4.2.4. 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.

2.4.2.5. 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.

2.4.2.6. 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.

2.4.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

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 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (864 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 (практика по профилю специальности).

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 специальности на основе примерных программ дисциплин.

3.4. Практики

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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, производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 специальности.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 специальности, 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 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. 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 (дипломная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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 квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4.2.1. Этапы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проходит в форме защиты дипломной работы.

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

На представление и защиту дипломной работы отводится от 15 до 40 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 дипломная 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.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий 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 проходившим 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 проходившим 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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.

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

5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена

Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает программу подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена), 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 ППССЗ и консультации.

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

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

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

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулы 11 нед.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией 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 образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

5.2. Педагогические кадры

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели 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) ППССЗ. 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

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

Залы:

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