

Государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение Ярославской области Любимский
аграрно-политехнический колледж

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Фаворит»

_____ Т.Н. Безобразова
« _____ » _____ 2019г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОАУ ЯО Любимского
аграрно-политехнического колледжа

_____ А.В. Дмитриев
« _____ » _____ 2019 г

**Основная профессиональная образовательная
программа подготовки специалистов среднего звена**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка)

Квалификация – Техник-технолог

Очная форма обучения

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

г. Любим

2019

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23. 07.2014 № 33234)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском

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

- учебный план,
- календарный учебный график,
- рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей)
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся,
- программы учебной и производственной практики,
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

Документы, составляющие нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред от 03.02. 2014);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ,

утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384, (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234);

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464"Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Устав ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413

- Приказ Минобрнауки России от 04.07.2013.№ 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

- "Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена"(направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846);

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

1.3.1. Миссия, цели программы

Миссия основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

состоит в создании, поддержании и ежегодном обновлении условий, обеспечивающих качественную подготовку техников-технологов в соответствии с требованиями современного рынка труда, с учетом запросов

работодателей, особенностями развития региона, современной техники и технологий.

В области обучения целью программы является подготовка специалиста, обладающего общими и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС, способного к саморазвитию и самообразованию.

В области воспитания личности целью программы является формирование социально-личностных и профессионально важных качеств выпускников: целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникабельности, умения работать в коллективе, ответственности за конечный результат профессиональной деятельности, адаптивности.

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППСЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППСЗ базовой подготовки при очной форме получения образования
основное общее образование	Техник - технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Особенности ОПОП

При разработке ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледж определил ее специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ОПОП, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

ГПОАУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые игры, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях колледжа, производственная и преддипломная – в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключённым договорам.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями. Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную аттестацию обучающихся. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.4. Требования к уровню подготовки необходимые для освоения ОПОП

Лица, поступающие на обучение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должны иметь документ об основном общем образовании или о среднем общем образовании или документ об образовании и квалификации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Требования к результатам освоения ОПОП

3.1 Общие компетенции выпускника

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями (по базовой подготовке), 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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями (по базовой подготовке), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик.

5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает:

текущий контроль знаний;
промежуточную аттестацию обучающихся;
государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно (*Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации*) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Фонды оценочных средств для государственной (итоговой) аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС. Контроль освоения профессионального модуля в целом направлен на оценку овладения квалификацией.

Квалификационный экзамен проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя. Итогом проверки является однозначное решение: *«вид профессиональной деятельности освоен/не освоен»*.

Практика – вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрены следующие виды практик: учебная практика (профессиональное обучение) и производственная (преддипломная) практика .

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательным учреждением и описаны в Положении о практике студентов, осваивающих профессиональные программы среднего профессионального образования.

Производственная (преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании *«Дневника по производственной практике»*, с оценками и комментариями руководителя практики, характеристики с соответствующей организации.

Учебная практика реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС:

Итоговая государственная аттестация предусмотрена в виде подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Допуском к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускник может представить отчеты о ранее достигнутых результатах: дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы определены в *Положении о государственной (итоговой) аттестации выпускников*.

На основе утвержденного учебного плана ежегодно составляется график учебного процесса, расписание занятий, текущей и итоговой аттестации.

6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, как правило, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессиональных циклов проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП: учебно-методические комплексы, методические рекомендации, контрольно-измерительные материалы и т.д.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Помимо учебной литературы библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим

обеспечением.

В учебно-методических комплексах, разработанных по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для эффективной организации образовательного процесса в колледже ведется большая работа по укреплению материально-технической базы и оснащению учебных кабинетов, мастерских необходимым оборудованием.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, с выходом в сеть Интернет;

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная работа в ГПОАУ ЯО Любимском аграрно-политехническом колледже осуществляется в соответствии с нормативными документами Министерства образования РФ, департамента образования Ярославской области, Планом воспитательной работы колледжа, Программой развития колледжа и др.

План воспитательной работы определил основные принципы и подходы, цели, задачи, методы организации воспитательной работы.

Цель воспитательной работы:

- подготовка квалифицированного специалиста соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, способного к эффективной работе по специальности на уровне стандартов, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

Основные задачи воспитательной деятельности:

- создание единой комплексной системы воспитания обучающихся, отвечающей по содержанию, формам и методам требованиям государственной политики в области образования и воспитания молодёжи;
- модернизация традиционных, поиск и разработка новых форм, приемов и методов воспитательной работы, соответствующих времени и новым потребностям обучающихся;
- создание оптимальных условий в училище для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;
- повышение культурного уровня обучающихся, культуры поведения и общения;
- организация позитивного досуга обучающихся училища, поддержка талантливой молодежи, развитие творческого потенциала юношей и

девушек;

- формирование у будущих специалистов потребности и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения;
- развитие органов самоуправления, повышение роли коллективов обучающихся в учебном процессе и общественной деятельности техникума, развитие инициатив обучающихся и привлечение будущих специалистов к различным формам социально-значимой деятельности;
- организация социально-психологической и психолого-педагогической помощи и поддержки обучающихся.

Реализация поставленных задач осуществлялась через планомерную работу классных руководителей, заведующей общежитием, органов самоуправления, социального педагога, педагога-библиотекаря, руководителя физвоспитания, руководителя кружковой работы по приоритетным направлениям: профессиональное, патриотическое, нравственное воспитание, формирование у обучающихся здорового образа жизни и пр.

Педагогический коллектив нацелен не только на повышение качества обучения, но и на повышение уровня воспитательной работы с обучающимися.

1. В процессе формирования конкурентоспособного и компетентного выпускника важнейшую роль играет *профессионально-трудовое воспитание*, сущность которого заключается в приобщении обучающихся к профессиональной деятельности и связанным с нею социальным функциям в соответствии с выбранной профессией. В результате профессионально-трудового воспитания у обучающихся должны быть сформированы такие качества личности, как трудолюбие, целеустремленность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения, умение работать в коллективе, развиты творческие способности и другие качества, необходимые специалисту. Для реализации данного направления воспитательной работы в техникуме систематически проводятся такие мероприятия как:

- тематические классные часы;
- встречи с работодателями;
- ведется совместная работа с городским центром занятости населения по временной занятости обучающихся и трудоустройству выпускников, ежегодно проводится анализ трудоустройства выпускников;
- в течение учебного года обучающимися выпускаются стенгазеты и

ведется оформление стенда к профессиональным праздникам и т.д.

2. *Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.* Формирование социально-активных обучающихся – граждан России – является важнейшим направлением воспитания и развития у обучающихся гражданственности, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье, патриотического и национального самосознания. В рамках данного направления проводятся следующие мероприятия: праздничная программа ко Дню защитника Отечества, Дню Победы; в течение года ведется оформление стенда и выпуск стенгазет к знаменательным датам и государственным праздникам; проводятся классные часы на темы: «Я – гражданин России», «Символика России» и т.д.

3. *Культурно-нравственное и экологическое воспитание.* Это направление работы включает в себя духовное, нравственное, этическое, эстетическое и экологическое воспитание, которое сопровождается проведением в училище таких мероприятий как: День знаний; Акция и поздравительный концерт ко Дню матери; проводятся тематические концертные программы к Новому году, к 8 марта; отмечается День Святого Валентина; ко Дню пожилого человека проводятся тематические классные часы. Творческий потенциал обучающихся раскрывается не только на мероприятиях, проводимых в техникуме, но и на городских, республиканских конкурсах и фестивалях.

4. *Спортивно-оздоровительное воспитание.* Особое внимание в работе уделено вопросам здоровья – важнейшей составляющей развития подрастающего поколения. Работа по освоению здорового образа жизни и физической культуры способствует удовлетворению потребностей обучающихся в занятиях физкультурой и спортом, в овладении навыками поддержания физического и духовного здоровья, продуктивной жизнедеятельности. В техникуме делается все возможное для укрепления здоровья обучающихся: ежегодно несовершеннолетние обучающиеся проходят медицинское обследование; проводятся Дни здоровья; акция «За здоровый образ жизни», ведется работа по привлечению обучающихся к занятиям в спортивных клубах и секциях («Спортивное ориентирование», «Настольный теннис», «Волейбол» «Шейпинг», различные виды борьбы и т.д.). Проводятся спортивные мероприятия, такие как, Экшен-тренинг, соревнования по настольному теннису, шахматам, легкой атлетики. Обучающиеся ежегодно участвуют в региональной Спартакиаде учебных заведений.

В целом воспитательная работа в колледже носит системный характер и направлена на разностороннее развитие жизнеспособной личности

специалиста, обладающего высокой культурой, профессиональной компетентностью, социальной активностью, физическим и психическим здоровьем. Каждый год обучающиеся под руководством педагогов, мастеров успешно проявляют себя в различных сферах жизни: учебе, спорте, творчестве. Принимают участие в спортивных соревнованиях, мероприятиях, конкурсах различного уровня и гордятся своими достижениями.

Наряду с вовлечением обучающихся коллежа в традиционные мероприятия, в образовательном учреждении организована работа творческих кружков.

Потребности развития современного российского общества выдвигают перед учреждениями профессионального образования требования подготовки высококвалифицированных специалистов, инициативных, предприимчивых, готовых к позитивным преобразованиям окружающей природной и социальной среды, способных к управлению на разных уровнях и в разных сферах. В значительной степени решению этой задачи способствует деятельность органов студенческого самоуправления. В колледже создана и функционирует система студенческого самоуправления, деятельность которой определяется планом работы на учебный год. Органы студенческого самоуправления представлены в нашем учебном заведении Студенческим советом и Советом общежития. Деятельность органов самоуправления активно осуществляется на основании Положения о Студенческом Совете и Положения о Совете общежития. Ребята принимают участие в работе Совета профилактики правонарушений, совместно с администрацией и преподавателями решают проблемы студенческой жизни.

Стипендиальное обеспечение обучающихся осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении. Выплата академической стипендии производится один раз в месяц в зависимости от успехов в учебе. Обучающиеся, принимающие активное участие в общественной жизни, имеющие особые показатели в учебной деятельности получают повышенную стипендию. Обучающимся, нуждающимся в социальной помощи выплачивается социальная стипендия.

8 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ГПОАУ ЯО Любимском аграрно-политехническом колледже

8.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Оценка качества освоения ОПОП осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

Для аттестации обучающихся созданы комплекты контрольных оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация):

- Вопросы для самопроверки
- Вопросы и задания для самостоятельной работы
- Эссе, рефераты или доклады по теме
- Вопросы к экзамену
- Тесты для контроля знаний
- Типовые задания
- Контрольные работы

По ряду дисциплин направления разработан раздаточный учебно-тематический материал к лекционным занятиям, электронные варианты лекций и практических занятий.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля

знаний, разработанные по каждой дисциплине, доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

В колледже созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели. Проводится мониторинг требований работодателей. В связи с чем, организовываются учебно-выездные занятия на объекты социальных партнеров

8.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Итоговая государственная аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговая государственная аттестация проводится Государственной аттестационной комиссией (ГАК) во главе с председателем, утверждаемым департаментом образования Ярославской области. Состав ГАК утверждается приказом директора колледжа. В состав ГАК обязательно входят представители работодателей.

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации, требований ФГОС и рекомендаций ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, ГПОАУ ЯО Любимским аграрно-политехническим колледжем разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ИГА.

8.2.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Пояснительная записка.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) - это выпускное исследование студента, призванное проявить его способность к самостоятельному использованию комплекса знаний и практических навыков, полученных в течение всего курса обучения в колледже.

ВКР призвана:

- способствовать систематизации и закреплению знаний обучающихся по специальности при решении конкретных профессиональных задач;
- демонстрировать уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- обеспечивать комплексную оценку готовности выпускника к выполнению видов трудовой деятельности, с применением освоенных общих и профессиональных компетенций.

ВКР выполняется в соответствии с Программой ИГА, разработанной ГПОАУ ЯО Любимским аграрно-политехническим колледжем самостоятельно.

При разработке программы колледж определяет:

- тематику ВКР;
- сроки проведения, объем времени на подготовку и защиту ВКР;
- требования к ВКР;
- условия подготовки и процедуру защиты ВКР;
- порядок повторной защиты ВКР в случае получения обучающимися при защите оценки «неудовлетворительно»;
- критерии оценки общих и профессиональных компетенций.

Программа ИГА утверждается директором колледжа после её согласования с работодателем, обсуждения на заседании Методического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК).

Необходимым условием допуска обучающихся к подготовке и защите ВКР является представление документов, подтверждающих освоение ими компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

РАЗДЕЛ I. Общие положения

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – итоговая работа учебно-исследовательского характера. Выпускная квалификационная работа выполняется студентом самостоятельно на завершающей стадии обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Цель выпускной квалификационной работы – систематизация и углубление теоретических и практических знаний студента по специальности (профессии) и возможности их применения в конкретных условиях практической деятельности.

Перечень тем ВКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются соответствующими предметными (цикловыми) комиссиями и включаются в программу ГИА после предварительного положительного заключения работодателей.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.

Темы ВКР должны быть актуальными, обладать новизной и практической значимостью, иметь практико-ориентированный характер и разрабатываться по предложениям (заказам) работодателей.

Работа также должна отражать знание социальной сферы, уровень профессиональной подготовки, владение профессиональными технологиями в сфере социальных услуг в рамках профессиональных модулей базовой подготовки.

В содержании работы должны прослеживаться: логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и чёткость формулировок; конкретность изложения результатов работы; доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки.

При определении темы ВКР следует учитывать, что содержание ВКР может основываться на использовании результатов практических заданий выполненных при освоении профессионального модуля и подготовке к квалификационному экзамену.

Директор колледжа назначает руководителя ВКР. Одновременно, кроме основного руководителя, назначаются консультанты по отдельным частям ВКР.

Закрепление тем ВКР за обучающимся (с указанием руководителей, консультантов и сроков выполнения) оформляется приказом директора колледжа.

По утвержденным темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося, которые рассматриваются соответствующими предметными (цикловыми) комиссиями, подписываются руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

После получения задания наступает этап непосредственной работы над темой ВКР. Студент должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы (Таблица 3).

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы. Сроки, как правило, определяются самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем.

После завершения работы, ВКР представляется руководителю, который составляет письменный отзыв о ней. Заместитель директора по учебной работе на основании этих материалов и после представления работы решает вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа с рецензией, отзывом руководителя, заверенная подписями, обозначенными на титульном листе, представляется в ГАК для защиты.

Таблица 3

Примерный календарный план подготовки ВКР

№	Содержание работы	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1	Ознакомление с Положением о ВКР		
2	Выбор темы ВКР		
3	Утверждение темы		
4	Определение содержания и структуры ВКР		
5	Подбор литературы		
6	Написание отдельных параграфов и глав		
7	Сбор материала для ВКР		
8	Предоставление чернового варианта		
9	Анализ чернового варианта		
10	Работа над окончательным вариантом		
11	Предварительная защита		
12	Допуск студента к защите		
13	Предоставление окончательного варианта		

14	Рецензирование ВКР		
15	Подготовка доклада на защиту		
16	Предоставление работы в ГАК ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ		

РАЗДЕЛ II. Написание выпускной квалификационной работы

1. Структура и объем выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие элементы:

- Титульный лист;
- Задание на ВКР;
- Календарный план работы по выполнению ВКР;
- Содержание (оглавление);
- Введение;
- Основная часть (разделы и подразделы);
- Заключение;
- Список использованных источников (включая ссылки на литературу, Интернет-ресурсы и другие источники;
- Приложение (я).

ВКР должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4. Допускается представлять таблицы и иллюстрации на листах бумаги формата не более А3. Текст следует печатать через 1,5 интервала (шрифт «Times New Roman», размер шрифта – 14), соблюдая следующие размеры полей: левое - 30 мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее 15 мм.

Общий объем работ – не менее 40 страниц оформленного текста (приложения в общий объем не включаются).

2. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы

Титульный лист выполняется по образцу. На нём ставится подпись руководителя и председателя цикловой комиссии, а так же подпись заместителя директора по УР, подтверждающая допуск к защите. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего ВКР, ниже, под подписью - дату подписания. Дату подписания следует оформлять арабскими цифрами, по две для числа, месяца и года, например:

Правильно: 04.06.05

Неправильно: 4.06.05г.

Содержание (оглавление) включает наименование всех пронумерованных арабскими цифрами разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номера страницы, на которых размещается

начало материала (разделов, подразделов, пунктов). Оглавление (содержание) должно включать все заголовки, имеющиеся в ВКР, в том числе "Введение", название глав работы, "Заключение", "Список литературы", "Приложение".

В оглавлении (содержании) все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Введение должно быть кратким и сжатым изложением основных идей выпускной квалификационной работы. Объем введения: 3-4 страницы печатного текста.

По содержанию в нем должны быть представлены:

актуальность исследования, которая определяется несколькими факторами: необходимостью дополнения теоретических построений, относящихся к изучаемому явлению; потребностью науки в новых эмпирических данных и в совершенствовании используемых методов или конкретных технологий управления по отдельным видам деятельности;

степень разработанности темы показывает уровень изученности заявленной проблематики в научной литературе, а также направления научных исследований в рамках разрабатываемой темы.

цель исследования – это желаемый конечный результат исследования. Цели работы могут быть разнообразными, (определение характеристики явлений, не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных; выявление взаимосвязи явлений; изучение динамики явления; обобщение, выявление общих закономерностей, создание классификации, типологии; создание методики; адаптация технологий, т.е. приспособление имеющихся технологий для использования их в решении новых проблем);

задачи исследования – это выбор путей и средств достижения цели в соответствии с выдвинутой гипотезой;

объектом исследования может выступать человек, процесс управления в определенной системе, феномены и результаты человеческой деятельности;

предмет исследования – это всегда определенные свойства объекта, их соотношение, зависимость объекта и свойства от каких-либо условий. Характеристики предмета измеряются, определяются, классифицируются. Предметом исследования могут быть явления в целом, отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым;

методология исследования представляет собой описание совокупности использованных в работе методов исследовательской деятельности для разработки предмета исследования, достижения его цели и решения поставленных задач.

Основная часть состоит из 2 и более глав, которые, в свою очередь, могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел - отдельную часть вопроса. Следует тщательно сохранять логику изложения между разделами и последовательность перехода от одной сюжетной линии к другой.

Главы и разделы работы завершаются краткими выводами. Желательно, чтобы выводы предыдущего раздела подводили читателя к главному содержанию последующего. Такой подход позволяет укрепить связь между частями выпускной квалификационной работы и обеспечивает целостность ее восприятия.

Первая глава. Первая глава выпускной квалификационной работы представляет собой аналитический обзор теоретических аспектов.

Данный обзор может быть скомпонован по хронологическому принципу. Предполагается описание этапов исследования проблемы отечественными и зарубежными учеными. Автором работы анализируются мнения по изучаемой проблеме, принадлежащие различным научным школам, различным течениям и направлениям, изменение законодательства в исторической ретроспективе. Глава должна иметь несколько параграфов. Каждому параграфу присваивается свой номер и дается собственное название.

Вторая и третья главы. Вторая и третья главы содержат изложение практических исследований. Более подробно, чем во введении, описывают предмет и объект исследования.

Анализируются результаты исследований. Главы могут иметь несколько параграфов. Каждому подразделу присваивается свой номер и дается собственное название. Логика описания результатов должна соответствовать логике постановки задач исследования и должна подводить к достижению поставленной цели. Третья глава предполагает разработку рекомендаций, предложений, программ по изучаемой проблеме.

Каждая глава заканчивается выводами.

Заключение ВКР должно содержать общие выводы и перспективы дальнейшей разработки темы.

В заключении дается оценка содержания работы с точки зрения соответствия целям исследования и подтверждения гипотезы. Заключение включает перечень результатов исследования. Заключение предполагает осмысление материала на более высоком уровне обобщения, с точки зрения проблемы, поставленной в исследовании.

Литература. Список использованных источников должен быть организован в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Приложения включают вспомогательный материал, таблицы, схемы, рисунки, фотографии и др. Приложения располагаются в порядке появления ссылок на них в тексте основных разделов.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Для успешной защиты необходимо хорошо подготовить доклад. В нем следует отразить, что сделано лично дипломником, чем он руководствовался при исследовании темы, что является предметом изучения. Желательно пояснить, какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы, какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы вытекающие из исследования основные выводы. Доклад не должен быть перегружен цифровыми данными, которые приводятся в случае необходимости для доказательства или иллюстрации того или иного вывода. Более конкретно его содержание определяется дипломником совместно с руководителем.

Студент предоставляет в ГАК на защиту ВКР следующие документы:

- ВКР (бумажный вариант в твердом типографском переплете);
- материалы по ВКР на электронном носителе;
- отзыв научного руководителя ВКР;
- рецензию на ВКР;
- демонстрационные материалы на электронном носителе (или на бумажном).

Защита ВКР проводится на заседании ГАК, сформированной из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников других образовательных учреждений, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки.

Численность ГАК должна составлять не менее 5 человек.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по осваиваемой ОПОП.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГАК с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося.

Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, в том числе с применением информационно-коммуникативных технологий.

На защиту ВКР обучающемуся рекомендуется представить электронную презентацию, включающую не менее 10 слайдов. На слайдах могут быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки,

выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР. Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить членам ГАК достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций.

Презентация создается в программе Power Point, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.

При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника;
- наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решения ГАК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя ГАК или его заместителя.

При равном числе голосов председатель ГАК (или заменяющий его заместитель председателя ГАК) обладает правом решающего голоса.

Все решения ГАК оформляются протоколами. В протоколе записываются: вопросы, заданные членами ГАК, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГАК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами ГАК.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГАК.

Студенты, получившие при защите неудовлетворительную оценку, отчисляются из учебного заведения. В этом случае им выдается справка установленного образца.

Повторная защита допускается в течение пяти лет после окончания техникума при предъявлении положительной характеристики с места работы, отвечающей профилю подготовки в образовательном учреждении.

Студентам, не защитившим выпускную квалификационную работу по уважительным (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных) причинам, директором техникума может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГАК, но не более одного года.

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится в колледже.

Выпускнику разрешается по его желанию снять копию с работы

Критерии оценки ВКР.

Оценка «отлично» предполагает обязательный анализ современной литературы по данной теме (концепций, мнений, теорий ведущих отечественных и зарубежных учёных; рассмотрение историко-экономического аспекта проблемы; освещение мирового опыта по выбранной теме). Практическая часть обязательно должна включать глубокий и всесторонний анализ текущего состояния предмета исследования с использованием конкретного материала. Заключительная часть ВКР должна содержать самостоятельно разработанный выпускником механизм решения изученной проблемы, прогнозные оценки и варианты развития объекта исследования, перспективные мероприятия, способствующие повышению эффективности его функционирования и т.п.

В процессе устной защиты выпускник должен грамотно, логически правильно изложить основное содержание и результаты своей работы, соблюдая нормы времени; а также чётко, грамотно ответить на заданные ему вопросы; продемонстрировать способность самостоятельного мышления.

Оформление выпускной квалификационной работы должно соответствовать требованиям методических указаний, разработанных выпускающей ЦК.

Таким образом, основными критериями оценки «отлично» являются: новизна, актуальность выбранной темы, высокий уровень теоретической подготовки студента по специальному предмету и смежным отраслям знания; знание современных источников зарубежной и отечественной литературы; логичность изложения материала; практическая значимость работы с возможностью внедрения результатов исследования; грамотная устная речь; точное соблюдение общих требований при оформлении текста работы.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная работа и устная защита, отвечающая по содержанию и оформлению общим требованиям, изложенным в методических указаниях.

При этом допускаются следующие недостатки:

- недостаточно полное освещение теоретических вопросов;
- не комплексный подход к рассмотрению данной темы;
- недостаточно подробный анализ текущего практического материала, статистической информации;
- нарушение логической связи между теоретической и практической частями работы;
- общий, недостаточно конкретный характер выводов и предложений автора;
- наличие отдельных неточностей и небрежности в оформлении основного текста, списка литературы, приложения, ссылок;
- нарушение нормативного времени, отведённого для устной защиты;

- неумение достаточно чётко и последовательно изложить в устном докладе основное содержание и рекомендации, сформулированные в работе;
- наличие неполных ответов на отдельные вопросы, недостаточная обоснованность выдвигаемых тезисов.

Для получения *оценки «удовлетворительно»* работа и устная защита также должны отвечать общим требованиям, но одновременно с этим могут иметься серьезные недостатки:

- поверхностная разработка теоретических проблем;
- отсутствие доказательности теоретических выводов работы практическими материалами;
- необоснованно узкое рассмотрение выбранной темы исследования;
- низкая практическая значимость, отсутствие прикладного характера выводов и предложений;
- низкий уровень знаний по специальности и предмету исследования;
- затруднения, испытываемые выпускником при ответах на вопросы в процессе устной защиты, и слабая их аргументация.

«Неудовлетворительно» может быть оценена работа, в которой:

- представлен низкий уровень теоретической разработанности проблемы;
- отсутствует анализ практического материала;
- не содержатся конкретные выводы и предложения по исследуемой проблеме;
- работа не носит самостоятельного характера, представляет компиляцию литературных источников.

Оценка за ВКР объявляется после окончания защиты всех работ на открытом заседании ГАК. **Решение ГАК является окончательным и апелляции не подлежит.**

В таблице ниже приведена примерная форма оценивания защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК.

Таблица 4

Примерная форма оценивания защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК

Критерии оценки	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Актуальность и обоснование выбора темы				
Степень завершенности работы				
Объем и глубина знаний по теме				

Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
Наличие материала, подготовленного к практическому использованию				
Применение новых технологий				
Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
Эрудиция, использование междисциплинарных связей				
Качество оформления ВКР и демонстрационных материалов				
Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, контактность				
Общая оценка работы				