

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»

СОГЛАСОВАНО
« » 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «СКВТСиС»
И.А. Алешина
« » 2020 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования

базовая подготовка

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2 Нормативный срок освоения программы
 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.1. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.2. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:
 - 3.3.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
 - 3.3.2. Программа ОГСЭ.02 История
 - 3.3.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык
 - 3.3.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
 - 3.3.5. Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
 - 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
 - 3.4.1. Программа ЕН.01 Математика
 - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.5.1. Программа ОП.01 Экономика организации
 - 3.5.2. Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
 - 3.5.3. Программа ОП.03 Бухгалтерский учет
 - 3.5.4. Программа ОП.04 Документационное обеспечение управления
 - 3.5.5. Программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации
 - 3.5.6. Программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.5.7. Программа ОП.07 Техническое оснащение организация общественного питания и охрана труда
 - 3.5.8. Программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
 - 3.5.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.5.10. Программа ОП.10 Сервисная деятельность
 - 3.5.11. Программа ОП.11 Анализ хозяйственной деятельности

Программы профессиональных модулей

3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

3.5.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего должностям служащего

3.6. Программа производственной практики (преддипломной)

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

– федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Минюсте России 11 июня 2014 г. № 32762,

– приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– письмо Минобрнауки России, Федеральной службы надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50)» Центр развития профессионального образования Московского политехнического университета;

- письмо Минобрнауки России от 20.06.2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- локальные нормативно-правовые документы ГАПОУ СО «СКВТСиС».

Сроки получения СПО по ППССЗ **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения <1>
среднее общее образование	Менеджер	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев <2>

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.2.1. Менеджер 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

2.2.2. Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1 Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ВПД 2 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в

соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях

общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ВПД 3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания,

оказываемых организацией.

ВПД 4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность

проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного

питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ВПД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование дисциплин	Промежуточная аттестация (распределение по семестрам)	Максимальная учебная нагрузка на студента (часов)	Самостоятельная учебная нагрузка на студента (часов)	Обязательные учебная нагрузка студента, час				Распределение по курсам и семестрам							
					всего	в том числе			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						теория на уроках	лаб. и практ. занят.	курсовая работа	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1 3/ 9ДЗ/4Э	2106	702	1404	870	534	0	594	810	0	0	0	0	0	0
	Базовые дисциплины	1 3/ 6ДЗ/3Э	1497	499	998	636	362	0	458	540	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78	12	66		78							
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	174	58	116	78	38		58	58						
ОУД.03	Родная литература	ДЗ	48	16	32	32				32						
ОУД.04	Иностранный язык	Э	177	59	118	40	78		34	84						
ОУД.05	Математика	-,Э	351	117	234	198	36		66	168						
ОУД.06	История	-,ДЗ	294	98	196	180	16		96	100						
ОУД.07	Физическая культура	3, ДЗ	177	59	118	4	114		56	62						
ОУД.08	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	58	12		34	36						
ОУД.09	Астрономия	ДЗ	54	18	36	34	2		36							
	По выбору из обязательных предметных областей	2ДЗ/1Э	549	183	366	216	150	0	136	230	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	40	60		34	66						
ОУД.11	Экономика	-,Э	237	79	158	96	62		68	90						
ОУД.12	Естествознание	-,ДЗ	162	54	108	80	28		34	74						
	Дополнительные	1 ДЗ	60	20	40	18	22	0	0	40	0	0	0	0	0	0
УД.01	Основы проектно-исследовательской деятельности	ДЗ	60	20	40	18	22			40						
	Культура речи и деловое общение		0	0												
	Эффективное поведение на рынке труда		0	0												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4ДЗ	702	234	468	124	344	0	0	0	108	68	144	72	56	20
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	60	12	48	44	4						48			

ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	48	0				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	190	24	166	0	166				30	34	28	36	28	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	332	166	166	0	166				30	34	28	36	28	10
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	60	20	40	32	8						40			
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1ДЗ	72	24	48	48	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	48	0				48					
	Профессиональный цикл	63/19ДЗ/10Э/5КЭ	3708	1236	2472	1260	1182	30	0	0	384	544	360	576	448	160
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13/7ДЗ/4Э	1290	430	860	420	440	0	0	0	90	154	84	278	244	10
ОП.01	Экономика организации	-,ДЗ	123	41	82	50	32						28	54		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	38	10								48	
ОП.03	Бухгалтерский учет	-,Э	156	52	104	50	54							62	42	
ОП.04	Документационное обеспечение управления	Э	90	30	60	40	20					60				
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	Э	96	32	64	46	18								64	
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	84	28	56	18	38						28	28		
ОП.07	Техническое оснащение организация общественного питания и охрана труда	ДЗ	90	30	60	36	24				60					
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-, -, -, -, 3,Э	249	83	166	0	166				30	34	28	36	28	10
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20							68		
ОП.10	Сервисная деятельность	ДЗ	90	30	60	40	20					60				
ОП.11	Анализ хозяйственной деятельности	ДЗ	138	46	92	54	38							30	62	
ПМ.00	Профессиональные модули	53/12ДЗ/11Э	2418	806	1612	840	742	30	0	0	294	390	276	298	204	150
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	1 3/4 ДЗ/2Э	666	222	444	250	194	0	0	0	210	234	0	0	0	0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	-,Э	249	83	166	82	84				90	76				
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	3,ДЗ	300	100	200	100	100				90	110				
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	117	39	78	68	10				30	48				

ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочего должностям служащего	1 3/2 ДЗ/2Э	408	136	272	136	136	0	0	0	0	0	80	68	64	60
<i>МДК.05.01</i>	<i>Организация обслуживания посетителей</i>	<i>-,3,-,Э</i>	408	136	272	136	136						80	68	64	60
УП.05	Учебная практика по профессии 16399 официант	-,,-,ДЗ			144								36	36	36	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			144											144
	Всего	73/33ДЗ/19Э	6588	2196	4392	2302	2060	30	594	810	540	612	504	648	504	180
ПДП	Преддипломная практика															4 нед
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация															6 нед
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год							Дисциплины и МДК		14	13	11	11	12	13	10	6
Государственная (итоговая) аттестация							учебной практики		0	0	2	3	3	2	2	3
1. Программа базовой подготовки							производств. Практики		0	0	0	3	0	4	0	4
1.1. Дипломная работа							преддипломн. Практики		0	0						4
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)							экзаменов (в т.ч. квалиф.)		1	3	0	3/1	0	3/1	2	7/2
Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)							дифф.зачетов		1	8	3	5	2	7	2	5
							зачетов		1	0	1	1	0	1	3	0

- 3.1. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:
 - 3.1.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
 - 3.1.2. Программа ОГСЭ.02 История
 - 3.1.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык
 - 3.1.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
 - 3.1.5. Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- 3.2. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
 - 3.2.1. Программа ЕН.01 Математика
- 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.3.1. Программа ОП.01 Экономика организации
 - 3.3.2. Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
 - 3.3.3. Программа ОП.03 Бухгалтерский учет
 - 3.3.4. Программа ОП.04 Документационное обеспечение управления
 - 3.3.5. Программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации
 - 3.3.6. Программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.3.7. Программа ОП.07 Техническое оснащение организация общественного питания и охрана труда
 - 3.3.8. Программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
 - 3.3.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.3.10. Программа ОП.10 Сервисная деятельность
 - 3.3.11. Программа ОП.11 Анализ хозяйственной деятельности
- Программы профессиональных модулей
 - 3.4.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
 - 3.4.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
 - 3.4.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
 - 3.4.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
 - 3.4.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащего
- 3.6. Программа производственной практики (преддипломной).
- 3.7. Программа государственной итоговой аттестации.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Русский язык и литература	<u>Кабинет русского языка и литературы:</u> Ноутбук, Проектор, Экран, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, Раздаточный материал
Иностранный язык, иностранный язык в профессиональной деятельности	<u>Кабинет иностранного языка</u> MP-3 проигрыватель, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, Раздаточный материал
История, Обществознание (вкл. экономику и право), География Правовое обеспечение профессиональной деятельности	<u>Кабинет общественных дисциплин:</u> Системный блок, Монитор, Проектор, Экран, Географические карты, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал
Физическая культура	<u>Спортивный зал:</u> Столы теннисные Start line- 6 шт, Щиты с кольцами баскетбольные, Волейбольная сетка, Козёл гимнастический, Брусья гимнастические, Стенка гимнастическая, Мячи баскетбольные, волейбольные, Ракетки, Будо-маты
	<u>Открытый стадион широкого профиля:</u> Ворота для мини-футбола, Мячи футбольные, Брусья гимнастические, Перекладина
Основы безопасности жизнедеятельности, Безопасность жизнедеятельности, Охрана труда	<u>Кабинет основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда</u> Механизм зашторивания окон, Ноутбук, Принтер, Проектор, Звуковые колонки, Экран подвесной убирающийся, Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)-1, Общевойсковой защитный комплект (ОЗК) – 1к-т, Гражданский противогаз – 25 шт, Гопкалитовый патрон–1шт, Изолирующий противогаз–1 шт, Респиратор Р-2 – 1 шт, Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8,9,10,11) – 2 шт, Медицинская сумка в комплекте – 1к-т, Носилки санитарные (специальные вакуумные авиационные) – 1 шт, Аптечка индивидуальная (АИ-2) – 2 шт, Бинты марлевые – 10 шт, Бинты эластичные–2, Жгуты кровоостанавливающие резиновые (разные) –4, Индивидуальные перевязочные пакеты – 2, .Косынки медицинские –1, Ножницы прямые – 1, Шприц-тюбики без наполнителя – 5,.Шинный материал (металлические шины «Крамера») – 5, Огнетушители порошковые (учебные) – 2, Огнетушители пенные (учебные) – 1, Огнетушители углекислотные (учебные) – 2, Комплект плакатов по «ГО и ЧС» – 1, Комплект плакатов по «Основам военной службы» – 1, Комплект плакатов по «Основам медицинской подготовки» –1

<p>Химия, Биология, Экология, Экологические основы природопользовани я</p>	<p><u>Кабинет химии, биологии, экологических основ природопользования:</u> Компьютер, Интерактивная доска, Мультимедийный проектор, Модели атомов для составления атомных решеток – 5 шт. Мерные стаканы – 2 шт., Круглодонные колбы – 14 шт., мал. – 15 шт., Пробирки – 70 шт, Подставки для пробирки – 43 шт., Весы с гирями; Набор стеклянных трубок – 3 шт., Ступки – 6 шт, Фарфоровые чашки – 2шт., Шкала твёрдости, Чугун и сталь, Спиртометр – 2шт Реактивы – 26 наименований, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал</p>
<p>Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия</p>	<p><u>Кабинет математики:</u> Ноутбук, Интерактивная доска, Проектор, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал</p>
<p>Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><u>Кабинет информатики:</u> Проектор, подключаемый к компьютеру – 1шт Телекоммуникационный блок - 1 шт. Устройства для ручного ввода текстовой информации (клавиатура мышь) – 12 шт Системный блок – 12 шт Монитор – 12 шт Клавиатурные тренажёры - 12 шт. Браузер - 12 шт.</p> <p>Устройства визуальной и звуковой информации: сканер, фотоаппарат, видекамера Операционная система Windows XP - 12 шт. Антивирусная программа - 12 шт. Программа архиватор - 12 шт. Интегрированное офисное приложение - 12 шт. Мультимедиа – проигрыватель - 12 шт. Почтовый клиент - 12 шт. Методические рекомендации – 17 шт Карточки-задания – 50 шт Кабинет компьютерной графики: Интерактивная доска Мультимедийный проектор Телекоммуникационный блок Устройства для ручного ввода текстовой информации (клавиатура мышь) – 12 шт. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы</p>
<p>Физика</p>	<p><u>Кабинет физики, электротехники:</u> Маятники с различной по длине нитью, Электроскоп, Дифракционная решетка, Спектроскоп, Шкала ЭМВ, Фотоэлементы, Схемы электрических цепей; Набор для лабораторных работ Блок питания Катушка с током Магнит Компас Осциллограф Светофильтры, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал</p>

Основы проектной деятельности	<u>Лаборатория информационных технологий; компьютерной графики:</u> ПК Intel Pentium (R) – 12, Сканер Epson, Мультимедийный проектор, Интерактивная доска, Мониторы – 12, Учебный комплект "САПР КОМПАС 3D V13", Раздаточный материал
Основы философии, Психология общения	<u>Кабинет общественных дисциплин:</u> Системный блок, Монитор, Проектор, Экран, Раздаточный материал
Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда. Физиологи питания и санитарии; Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	Системный блок, Монитор, Проектор, Экран, Географические карты, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал
Организации и технологии отрасли; стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.	Системный блок, Монитор, Проектор, Экран, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал
менеджмента и управления персоналом; маркетинга;	<u>Кабинет социально-экономических дисциплин, документационного обеспечения управления</u> Системный блок, Монитор, Проектор, Экран, Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы Раздаточный материал
Организации и технологии обслуживания в барах. Организации обслуживания в организациях общественного питания; бухгалтерского учета; документационного обеспечения управления;	Интерактивная доска, мультимедийный проектор, компьютер Раздаточный материал для лабораторных и практических работ, методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет истории и обществознания: мультимедийный проектор, компьютер Раздаточный материал для лабораторных и практических работ, методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности DVD- проигрыватель с обучающими дисками по темам Раздаточный материал по темам Наглядные пособия Место для стрельбы Стенды для стрельбы Пневматическая винтовка Пневматический пистолет</p>	
<p>Учебная практика</p>	<p><u>Учебный кулинарный цех</u> Плита электрическая с жарочным шкафом Жарочный шкаф Тестомесильная машина Мясорубка Миксер Холодильник Столы производственные Ванны моечные Весы электронные Посуда Инвентарь Инструменты</p>	
	<p>Плита электрическая с жарочным шкафом Тестомесильная машина Мясорубка Миксер Холодильник Столы производственные Ванны моечные Стеллаж производственный Весы электронные Посуда Инвентарь Инструменты</p>	

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения быстроты выполнения работы.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения ГАПОУ СО «СКВТСиС». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в учебном учреждении рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется

комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой экзаменационной комиссией, с участием ведущего преподавателя.

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.2.1. Определение темы выпускной квалификационной работы

Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Перечень тем разрабатывается преподавателями колледжа и обсуждается на заседаниях цикловой комиссии образовательной организации с участием председателей ГЭК. Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий на ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании учебно-методической комиссии колледжа.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

5.2.2. Руководство выпускной квалификационной работой

Перечень тем выпускных квалификационных работ, закрепление их за студентами, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР (экономическая, графическая, исследовательская, экспериментальная, опытная и т.п. части) осуществляются приказом директора.

К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем руководителя по учебной работе.

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

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителя по направлению деятельности.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

В обязанности консультанта ВКР входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

5.2.3. Рецензирование выпускных квалификационных работ

ВКР подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

Рецензенты ВКР определяются не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Колледж после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

5.2.4. Процедура защиты дипломной работы

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ОПОП ППССЗ и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Вопрос о допуске ВКР (проекта) к защите решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заместителем

руководителя по направлению деятельности и оформляется приказом директора техникума.

Колледж имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения, имеющего профессиональную завершенность, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей диплома государственного образца.

В качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется колледжем.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и

мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений - заказчиков кадров рабочих и специалистов.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается из числа педагогических работников подведомственного учреждения среднего профессионального образования, не состоящего в штате учреждения, где проходит аттестация выпускников. При государственной итоговой аттестации выпускников, получивших среднее профессиональное образование по профессиям, связанным с работами на объектах и другим организациям и ведомствам, председателями государственных аттестационных комиссий по согласованию с этими организациями и ведомствами назначаются их председатели. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и его соответствие требованиям государственного стандарта среднего профессионального образования;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам государственной (итоговой) аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о полученном образовании;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения рабочих и специалистов на основе анализа результатов государственной (итоговой) аттестации выпускников техникума.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности Положением, а также государственными образовательными стандартами в части государственных требований к содержанию и уровню подготовки выпускников по конкретной профессии и специальности.

Выпускникам, не прошедшим аттестационных испытаний в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, может быть назначен другой срок их проведения или их аттестация может быть отложена до следующего периода работы государственной аттестационной комиссии.

Получение неудовлетворительной оценки на итоговом экзамене по одному учебному предмету не лишает выпускника права продолжить сдачу итоговых экзаменов по другим предметам.

При наличии разногласий между членами государственной экзаменационной комиссии в определении оценки уровня знаний и умений выпускника с оценкой комиссии качества его знаний и умений возможно проведение повторной аттестации государственной экзаменационной комиссией другого состава.

Выпускники, не прошедшие всех аттестационных испытаний, отчисляются из колледжа с выдачей справки установленного образца, в которой указывается период обучения, перечень изученных предметов и модулей, а также полученные по ним оценки.

Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным предметам хранятся постоянно в архиве колледжа.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575785

Владелец Алешина Ирина Андреевна

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022