**C:\Users\Наталья\Desktop\ппссз тит0002.tifC:\Users\Наталья\Desktop\ппссз тит0003.tif**

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум» по специальности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля года № 384, профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября года № 61, Устава ОБПОУ «ДСХТ», с учетом требований регионального рынка труда и утверждена директором ОБПОУ «ДСХТ».

Разработчики:

Фролов Владимир Николаевич - заместитель директора по УПР ОБПОУ «ДСХТ»,

Ильвутченкова Наталья Вячеславовна - заместитель директора по учебной работе ОБПОУ «ДСХТ»,

Полтева Наталья Вячеславовна - методист ОБПОУ «ДСХТ»,

Шалиманова Надежда Петровна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»

Ивашкина Антонина Дмитриевна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ» ,

Маслова Наталья Владимировна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»,

Котлярова Татьяна Алексеевна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»

Попова Наталья Анатольевна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»,

Плутцева Ирина Валентиновна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»,

Середенко Анна Александровна - преподаватель ОБПОУ «ДСХТ»,

1. Общие положения

1. Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум» по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности среднего профессионального образования и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно - методические материалы, обеспечивающие реализацию требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты к учебным дисциплинам и профессиональным модулям).
2. Нормативно - правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) составляют:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-Ф3 «Об образовании в Российской Федерации»;
* Устав ОБПОУ «ДСХТ» (утвержденный приказом комитета образования и науки Курской области от 19 декабря 2014 года №1-1220);

- Лицензия на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам от 24 марта 2015 года №1887, срок действия – бессрочно. Комитет образования и науки Курской области;

* Свидетельство о государственной регистрации от 27 августа 2015 года №1464;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384;

- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 года № 6 Юн);

* Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597н);
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3.Учреждения начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);
* Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;
* Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;
* Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Министерством образования и науки Российской Федерации № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.);
* Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

- Разъяснения разработчикам ОПОП в вопросах и ответах (от ФГУ ФИРО);

* Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУФИРО);
* Базисный учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. На освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования при очной форме обучения (базовая подготовка) отводится 199 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 120нед. |
| Учебная практика | 28 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 7 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 34 нед. |
| Итого | 199 нед. |

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный.

Квалификация – техник - технолог

1.4. Трудоемкость основной профессиональной образовательной  
программы (ППССЗ) включает освоение обучающимися дисциплин учебных  
циклов: общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального (профессиональных модулей); разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы/дипломной работы/), самостоятельная работа обучающихся.

1.5. Основная профессиональная образовательная программа (ППССЗ)  
учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на  
удовлетворение потребностей работодателей, а ее главная цель  
методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности, развитие у  
обучающихся личностных качеств, формирование общих и  
профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (864 часа  
обязательных учебных занятий) направлены на углубление и расширение  
компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках учебных дисциплин и  
профессиональных модулей с целью углубления подготовки, определяемой  
содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и  
знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в  
соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями  
продолжения образования.

Практикоориентированность для основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) базовой подготовки составила 80%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 70-85%.

1. Основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной практики и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся техникума.
2. Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) являются:

- администрация, педагогические работники профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования Курской области, ведущие подготовку кадров по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

* органы управления образованием, методические службы;
* абитуриенты и их родители;
* работодатели.

1.9. Используемые сокращения:

* СПО - среднее профессиональное образование;
* ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
* ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;
* ОК - общая компетенция;
* ПК - профессиональная компетенция;
* ПМ - профессиональный модуль;
* МДК - междисциплинарный курс.

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

2.1. Областью профессиональной деятельности выпускников являются: 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. Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готовится к освоению следующих видов деятельности и формированию профессиональных компетенций:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Код ПК | | Наименование ПК | |
| 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 | |
| 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. | | |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | ПК3.1. | | 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. | | |
| 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. | | |
| 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. | | |
| 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. | | |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | |  | |  | | |

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу (ППССЗ), обладает следующими общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код ОК | Наименование ОК |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| OK 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 |
| OK 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| OK 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| OK 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| OK 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 | 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

2.4. Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) имеет следующую структуру:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код УД, ПМ, МДК | Наименование дисциплины, МДК | |
| Общеобразовательный цикл | | |
| ОУП.01б | Русский язык | |
| ОУП.02б | Литература | |
| ОУП.03б | Иностранный язык | |
| ОУП.04б | Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия | |
| ОУП.05б | История | |
| ОУП.06б | Физическая культура | |
| ОУП.076 | Основы безопасности жизнедеятельности | |
| ОУП.08у | Информатика | |
| ОУП.09у | Химия | |
| ОУП.10у | Биология | |
| ОУП.11д | Экономика предприятий | |
| Общепрофессиональный цикл | | |
| ОП.01. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | |
| ОП.02. | Физиология питания | |
| ОП.0З. | Организация хранения и контроль запасов и сырья | |
| ОП.04. | | Информационные технологии в профессиональной деятельности | |
| ОП.05. | | Метрология и стандартизация | |
| ОП.06. | | Правовые основы профессиональной деятельности | |
| ОП.07. | | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | |
| ОП.08. | | Охрана труда | |
| ОП.09. | | Безопасность жизнедеятельности | |
| ОП.10в | | Техническое оснащение предприятий общественного питания | |
| ОП.11в | | Организация производства | |
| ОП.12в | | Организация обслуживания | |
| ОП.13в | | Бухгалтерский учет в общественном питании | |
| ОП.14в | | Основы предпринимательства | |
| ОП.15в | | Русский язык и культура профессионального общения | |
| ОП.16в | | Товароведение пищевых продуктов | |
| Профессиональный цикл | | | |
| ПМ.01 | | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | |
| МДК.01.01 | | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | |
| УП.01 | | Учебная практика | |
| ПП.01 | | Производственная практика | |
| ПМ.02 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | |
| МДК.02.01. | | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | |
| УП.02 | | Учебная практика | |
| ПП.02 | | Производственная практика | |
| ПМ.03 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | |
| МДК.03.01. | | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | |
| УП.0З | | Учебная практика | |
| ПП.03 | | Производственная практика | |
| ПМ.04 | | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| МДК.04.01. | | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| УП.04 | | Учебная практика | |
| ПП.04 | | Производственная практика | |
| **ПМ.05** | | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | |
| МДК.05.01 | | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | |
| ПП.05 | | Производственная практика | |
| **ПМ.06** | | Организация работы структурного подразделения | |
| МДК.06.01 | | Управление структурным подразделением организации | |
| ПП.06 | | Производственная практика | |
| **ПМ.07** | | Выполнение работ по профессии рабочего «Повар» | |
| МДК.07.01 | | Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск | |
| УП.07 | | Учебная практика | |
| **ПДП.00**  **Производственная практика (преддипломная практика)** | | |
| **ПА.00 Промежуточная аттестация** | | |
| **ГИА.00 Государственная итоговая аттестация** | | |

2.5. Распределение формирования компетенций в структуре основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс  дисциплин,  ПМ | Наименование дисциплин,  профессиональных модулей | Коды  формируемых  компетенций |
| Общепрофессиональный цикл | | |
| ОП.01. | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.02. | Физиология питания | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.03. | Организация хранения и контроль запасов и сырья | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.04. | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.05. | Метрология и стандартизация | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.06. | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.07. | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.08. | Охрана труда | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | ОК.1-9, ПК 1.1-1.3,  ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4,  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2,  ПК 6.1-6.5 |
| Профессиональный цикл | | |
| ПМ.01 | МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ОК.1-9,  ПК 1.1-1.3 |
| ПМ.02 | МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | ОК.1-9,  ПК 2.1-2.3 |
| ПМ.03 | МДК.03.01. Технология приготовления сложных горячей кулинарной продукции | ОК.1-9,  ПК 3.1-3.4 |
| ПМ.04 | МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ОК.1-9,  ПК 4.1-4.4 |
| ПМ.05 | МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | ОК.1-9,  ПК 5.1-5.2 |
| ПМ.06 | МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации | ОК.1-9,  ПК 6.1-6.5 |

2. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП (ППССЗ)

3.1. Реализация основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин (профессиональных модулей), постоянно расширяющие педагогическую компетентность путем включения в научную и исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, а также мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме обязательной стажировки не реже 1 раза в три года в профильных организациях г. Дмитриева, Дмитриевского района и Курской области.

3.2. Для успешной реализации основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности техникум располагает достаточной учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям современной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторных работ, практических занятий, учебной практики, производственной практики, консультаций и др.), предусмотренных учебным планом.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся: имеет свободный доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ; во время самостоятельной подготовки - свободный доступ к сети Интернет; обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий), а так же имеет доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В техникуме обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с образовательными организациями области, региона и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к информационным ресурсам, к базам данных и библиотечным фондам в читальном зале, в том числе к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ). Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение, отвечающее лицензионным требованиям.

Лабораторные работы и практические занятия обучающихся проводятся в специально оборудованных учебном кулинарном и кондитерском цехах, лабораториях.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений: Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;

- иностранного языка;

- информационных технологий в профессиональной деятельности;

- экологических основ природопользования;

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского

производства;

- безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;

- химии;

- метрологии и стандартизации

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех. Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- актовый зал.

3.3. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, модулям всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим журналы «Ресторанные ведомости», «Гастроном» и др.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

3.4. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды принадлежит официальному сайту техникума, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях его деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества  
освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ) представлено:

Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;

Положением о государственной итоговой аттестации выпускников;

Положением об экзамене (квалификационном).

Положение о квалификационном экзамене.

4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля  
успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ в техникуме разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Созданные фонды оценочных средств, позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции каждым конкретным обучающимся.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности техникум в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

6. Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ОПОП (ППССЗ)

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Положением об итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобразования России, Положением о государственной итоговой аттестации выпускников СПО (выпускная квалификационная работа) техникума.

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО по специальности в части требований к содержанию и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательной организации по конкретной специальности;

степень сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности.

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

Форма проведения государственной итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Темы выпускных квалификационных работ имеют практико-ориентированный характер. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем выпускных квалификационных работ:

- разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей предметной (цикловой) комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания города и области;

- рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной

квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации».

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией. Лицам, прошедшим соответствующие обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Техникум заключает договора с предприятиями и индивидуальными предпринимателями реального сектора экономики Курской области различных форм собственности на прохождение всех видов практик: учебной практики, производственной практики (по профилю специальности), преддипломной практики где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;

- ориентация на развитие местного и регионального профессионального сообщества;

- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.