Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: техник – технолог

Форма обучения: очная

Ярославль

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. Общие положения 3](#_Toc438796347)

[1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы 3](#_Toc438796348)

[1.2. Нормативный срок освоения программы 3](#_Toc438796349)

[2. Характеристика профессиональной деятельности 5](#_Toc438796351)

[выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ 5](#_Toc438796352)

[2.1. Область и объекты профессиональной деятельности 5](#_Toc438796353)

[2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции 5](#_Toc438796354)

[3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса](#_Toc438796356)

[3.1. План учебного процесса 7](#_Toc438796357)

[3.2. Календарный учебный график 7](#_Toc438796358)

[3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей 7](#_Toc438796359)

[3.4. Программа производственной практики (преддипломной) 8](#_Toc438796360)

[4. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ 9](#_Toc438796361)

[5. Оценка результатов освоения ППССЗ 12](#_Toc438796362)

[5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся 12](#_Toc438796363)

[5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы 12](#_Toc438796364)

[5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников 12](#_Toc438796365)

[6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ 13](#_Toc438796366)

[6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса (требования пп.7.16, 8.3 ФГОС СПО) 13](#_Toc438796367)

[6.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса (требования п. 7.15 ФГОС СПО) 13](#_Toc438796368)

**1. Общие положения**

**Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП)**, реализуемая ГПОУ ЯО Ярославским профессиональным колледжем № 21 по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом требований рынка труда Ярославской области и потребностей работодателей.

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 дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ОПОП пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

**1.1. Нормативно – правовые основы разработки основной профессиональной разработки основной профессиональной программы**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 № 384.**;**

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 года «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

-Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации;

-Документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**Общая характеристика основной профессиональной**

**образовательной программы среднего профессионального образования.**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ОПОП является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускники данной специальности востребованы на рынке труда.

При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также потребностей рынка труда.

**1.2 Срок освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Нормативный срок освоения ОПОП СПО на базе среднего общего образования приочной форме получения образования: 2 года 10 месяцев

Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

- максимальная учебная нагрузка - часов, включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП;

- самостоятельная часа ;

- обязательная аудиторная учебная нагрузка часов, в том числе лабораторные и практические занятия часов, курсовых работ 60 часов.

**Требования к абитуриенту**

Прием на ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется при наличии у абитуриента документа об образовании среднего общего образования.

**2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2.1. Область и объекты деятельности выпускника**

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

**Объекты деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

-услуги организаций общественного питания;

-процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;

-продукция общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

**2.2. Виды деятельности выпускника**

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником

компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**:

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 за работу членов команды (подчиненных), за 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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**,

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**ВД 1. Организация процесса 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.

**ВД 2. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

**ВД 3. Организация процесса 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.

**ВД 4. Организация процесса 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 и использовать в оформлении

сложные отделочные полуфабрикаты.

**ВД 5. Организация процесса 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.

**ВД 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.

**7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.**

7.1 Первичная обработка, нарезка и формовка овощей и грибов, подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

7.2 Готовить отдельные компоненты для супов и соусов и соусные полуфабрикаты.

Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые и холодные соусы.

7.3 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов, из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий.

7.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

7.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

7.6 Производить обработку и подготовку основных полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, мясных продуктов, домашней птиц.

7.7 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

7.8 Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд.

7.9 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

**3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: графиком учебного процесса; учебным планом специальности; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик;

годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

**3.1. Рабочий учебный план подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КОГПОБУ ВА-ПТ разработан на основе:

1 .Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания № 384 от 22.04.2014 г.

2. Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования от 18.04.2013

3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15.12. 2014 г.

4.Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ».

5.Приказа Минобрнауки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968.

6.Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся .

***Рабочий учебный план представлен в Приложении 2.***

**3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график, в котором указана последовательность реализации ОПОП СПО ***по специальности*** 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, а также каникулы,

***(представлен в Приложении 1.)***

**3.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).**

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные

результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Учебный план предусматривает следующие нормы нагрузки обучающихся:

- максимальная нагрузка обучающегося в период теоретического обучения не

превышает 54 часа в неделю и включает все виды обязательной аудиторной и

внеаудиторной учебной работы.

- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся не превышает 36 часов в неделю.

Во время учебной практики объем максимальной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю (выполнение самостоятельных работ не предусмотрено);

Во время производственной практики (по профилю специальности) и (преддипломной) объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Продолжительность учебной недели - пятидневная.

Для оценивания качества освоения ОПОП предусмотрены текущий контроль знаний, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. Текущий контроль знаний проводится в форме письменного и устного опросов, тестирования, выполнения практических заданий, контрольных работ (на усмотрение преподавателя), защита рефератов и другое. Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и МДК предусмотрена в форме дифференцированного зачета, экзамена, защита курсовых работ.

Качество усвоения ОПОП оценивается по пятибалльной системе. Завершающей формой аттестации для профессиональных модулей является экзамен (квалификационный). Итогом проверки является решение:

вид деятельности освоен - не освоен.

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4 часов на обучающегося на каждый учебный год. Время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем и отражаются в его рабочем учебном и календарном планах.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно два часа обязательных аудиторных занятий и два часа самостоятельной учебной нагрузки.

Организация до призывной подготовки обучающихся осуществляется через разделы и темы дисциплины "Безопасность жизнедеятельности".

**Формирование вариативной части ОПОП.**

**Объем инвариантной части ОПОП (с учетом практик) – 864 часа**

На основании решения предметно - цикловой комиссии за счет вариативной части увеличен объем часов на следующие дисциплины

***Рабочие программы представлены в Приложении 3.***

**3.4. Программы учебной и производственной практик.**

Во время производственной практики (по профилю специальности) и (преддипломной) объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Учебная практика проводятся рассредоточено в течение 1,2,3,4,5,6 семестров. Производственная практики проводятся концентрированно в течение 2,4,6 семестров.

Производственная практики (по профилю специальности) и (преддипломная) проводятся в 6 семестре. В период прохождения производственной практики (по профилю специальности) студент должен освоить рабочую профессию "Повар”.

После окончания практики обучающиеся в обязательном порядке сдают отчеты по практике. В случае незачета практики обучающийся к дальнейшему обучению не допускается и отчисляется как неуспевающий.

По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная и (или)

производственная практика.

Программы учебной и производственной практик (Приложение 4)

**4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

В целях реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж №21 располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки обучающихся, практических и лабораторных работ, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Образовательный процесс в колледже организуется в двух учебных корпусах

1 Кабинеты

1.1 Иностранного языка

1.2 Информационных технологий в профессиональной

деятельности

1.3 Социально-экономических дисциплин

1.4 Экологических основ природопользования

1.5 Технологического оборудования кулинарного и

кондитерского производства

1.6 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

2 Лаборатории

2.1 Химии

2.2 Метрологии и стандартизации

2.3 Микробиологии, санитарии и гигиены

3 Учебный кулинарный цех

4 Учебный кондитерский цех

5 Спортивный комплекс:

5.1 Спортивный зал

5.2 Спортивная площадка с элементами полосы препятствий

5.3 Стрелковый тир (электронный)

6 Залы

6.1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

6.2 Актовый зал

Лекционные аудитории оборудованы видеопроекционным оборудованием для

презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, помещения для проведения семинарских и практических занятий оборудованы учебной мебелью.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальном зале к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение. Уровень обеспеченности компьютерами в колледже отвечает лицензионным требованиям.

Лабораторные работы обучающихся проводятся в специально оборудованных цехах: учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе.

Практические занятия проходят в кабинетах: Химии, Информатики, Информационных технологий в профессиональной деятельности, Микробиологии, санитарии и гигиены.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает

возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

**5. Оценка результатов освоения ППССЗ**

**5.1 Порядок аттестации обучающихся**

Промежуточная аттестация проводится в форме сессий и составляет 6 календарных недель, из них 2 недели на первом курсе , 2 недели на втором курсе , 2 недели на третьем курсе обучения .Промежуточная аттестация в форме дифференцированных зачетов, курсовых работ проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины, аттестация в форме экзамена проводится в дни, освобожденные от занятий.

По дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся экзамены по учебным дисциплинам « Русский язык», « Математика» обязательно , один экзамен из профильных дисциплин - химия

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная итоговая аттестация составляет 6 недель и проводится на основании Программы Государственной итоговой аттестации. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы, включает подготовку выпускной квалификационной работы (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели) и соответствует тематике одного или нескольких профессиональных модулей.

**5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы **(дипломная работа).** Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной(итоговой) аттестации выпускников по программам СПО.

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями специальных дисциплин, рассматривается предметно-цикловой комиссией.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя оформляется приказом директора колледжа.

Задание на выпускную квалификационную работу утверждается заместителем директора и выдается студенту за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков кадров.

Она должна соответствовать содержанию учебной или преддипломной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Руководитель выпускной квалификационной работы проверяет выполненные

обучающимися выпускные квалификационные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии работы выданному заданию;

- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений предложений);

- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;

- указание положительных сторон;

- указания на недостатки в работе, ее оформлении, если таковые имеются;

- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

Процедура проведения: подписанная заведующей учебной частью выпускная квалификационная работа лично представляется студентом аттестационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться текстом работы. В выступлении выпускник может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

**6. Требования к условиям реализации ППССЗ**

**6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы.

Преподавателями колледжа созданы учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, методические разработки по учебным дисциплинам и внеклассным мероприятиям, методические указания и контрольные задания по учебным дисциплинам.

В образовательный процесс внедряются мультимедийные комплексы, интерактивные методы обучения. При проведении учебных занятий преподавателями колледжа применяются следующие технологии обучения: индивидуализация и дифференциация обучения, технологии

творческого развития личности, проблемного обучения, деловые игры, групповые дискуссии, технологии коллективного взаимообучения, информационно-коммуникационные технологии,внедряются технологии проектной деятельности.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные

нормативные, справочно-библиографические, справочно-научные издания – не менее 1 названия каждого издания, и периодические издания – не менее 1 комплекта.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда,

доступ к сети Интернет.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого

обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ОПОП.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды колледжа принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

**6.2. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся ОПОП среднего профессионального образования по специальности.**

*Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП создан комплекс оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ, рефератов и

т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие виды:

- текущую:

- промежуточную:

- государственную итоговую аттестацию.

Данные виды контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи междупреподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела. Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, дифференцированный зачет, экзамен по дисциплине, экзамен квалификационный по модулю, тест, контрольная работа, эссе, реферат, отчет (по практикам), курсовая работа.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятии, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра(года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления.

**6.3. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП СПО по направлению общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность колледжа.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года в профильных организациях, систематически повышают квалификацию

в процессе осуществления педагогической деятельности.

К руководству дипломными проектами привлекаются высококвалифицированные специалисты, имеющих опыт руководства студентами.