

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Юность»
Уразаев Ш. И.
(подпись) (расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ

Директор БелТТиСУ
В. В. Лазина
(подпись) (расшифровка подписи)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

программа подготовки специалиста среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Уровень подготовки- базовый

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев

Белово 2017

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 22.04.2014 № 384.

Организация-разработчик: ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг.

Разработчики:

Акимова О.В. - зам. директора по УПР ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Лендина А.А.. - зав. учебной частью ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Маркевич Т.И. - методист ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Максименкова М.Е. - преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Антонова М.Л.- преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг

Рассмотрена на заседании методической комиссии

Протокол № ____ от 29.08.2017

Маркевич Т.И., председатель

Принята Педагогическим советом ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг (протокол № 1 от 31.08.2017 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2 Нормативный срок освоения программы.....	5
1.3 Трудоемкость ОПОП.....	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
2.3 Требования к абитуриенту	9
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	9
3.1. Учебный план	9
3.2. Календарный учебный график.....	10
3.3. Сводные данные по бюджету времени.....	11
3.4. Программы базовых и профильных общеобразовательных дисциплин.....	12
3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.....	12
3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.....	12
3.7. Программы практики	13
4. Организация учебной и производственной практики.....	14
5. Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	14
5.1. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	14
5.2. Информационное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	15
5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	16
6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	18
6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся.....	18
6.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	19
6.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	20

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания № 373 от 22 апреля 2014 г.;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1189 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального

образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 №234, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 №355»;

- Приказ Министерства образования и науки от 05.03.2004 №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ №03-1180 от 29.05.2007 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ №12-696 от 20.10.2010 «Разъяснения по формированию учебных планов ОПОП НПО/СПО»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Устав ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10

Технология производства общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 мес.

1.3. Трудоемкость ОПОП

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания* при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
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.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника: 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

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

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. .
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* представлен в *Приложении 1*.

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППСЗ по учебным циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Часы вариативной части (1836 часов) использованы: 846 час на увеличение объема часов дисциплин ФГОС; 450 часов на введенные учебные дисциплины.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю. Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

3.3 СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	1440	17	612	23	828	1		1												11	52
II	35	1260	16 1/2	594	18 1/2	666	2	1/2	1 1/2	1		1	3		3						11	52
III	29	1044	12	432	17	612	2	1	1	5	4	1	6		6						10	52
IV	16	576	10	360	6	216	2	1	1	7	6	1	6		6	4		4	4	2	2	43
Всего	120	4320		1998		2322	7			13			15			4			4	2	34	199

3.4. Программы базовых и профильных общеобразовательных дисциплин (Приложение)

БД	Базовые общеобразовательные дисциплины
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	ОБЖ
ПД	Профильные общеобразовательные дисциплины
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика и ИКТ
ПД.03	Физика

3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (Приложение)

ОГСЭ	Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Защита прав потребителей
ОГСЭ.07	Введение в специальности
ОГСЭ.08	Физическая культура

3.6. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла (Приложение)

ОГСЭ	Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

3.7. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла (Приложение)

	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология. санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов
ОП.11	Основы эффективного поведения на рынке труда
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ. 02.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК 04.01	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06.	Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01.	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар
МДК 07.01.	Технология приготовления простой кулинарной продукции

3.8. Программы практики (Приложение)

<i>УП</i>	<i>Учебная практика</i>
УП.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.04.01	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.06.01	Управление структурным подразделением организации
<i>ПП</i>	<i>Производственная практика</i>
ПП.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.04.01	Технология приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПП.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии повар

4. Организация учебной и производственной практики

График учебного процесса предусматривает чередование теоретического обучения, учебной и производственной практики.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях г.Белово и Беловского района. Учебная практика реализуется

рассредоточено в рамках профессиональных модулей и проводится в лабораториях техникума. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Прохождение производственной практики осуществляется в следующих организациях на договорной основе: ООО «Юность», ООО «ЛЕГА», ООО «Торговый Дом», ООО «Розница-К1»

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Информационное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация ОПОП по профессии *19.02.10 Технология продукции общественного питания* обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечена возможность доступа к фондам учебной литературы и интернет-ресурсам. Обучающиеся имеют возможность открытого доступа к ЭБС «IPRbooks» (договор от 21.10.2016 № 2402/16).

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

ГПОУ Беловский техникум технологий и сферы услуг располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях

созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Компьютерные классы и комплексы

№ п/п	Описание компьютерного класса или комплекса (спецификации серверов, рабочих станций)	Год установки	Использование (предметы)	Количество компьютеров
1	Компьютер учителя моноблок – Aquarius Mnb STD T119 (19’’ / CPU Intel Dual-Core E 5300 2.6 ГГц / RAM 2048Mb DDRII 800 MHz / HDD 250 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb / 200W / DRW / SB / NIC / km / W7P / LCM / SAQ), клавиатура, мышь.	2010	Информатика	1 в компьютерном классе
2	Компьютер ученика – Aquarius STD S20 S36 (MNT / CPU Intel Dual-Core E 3300 2.5 ГГц / RAM 1024Mb DDRII 800 MHz / HDD 160 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb / 300W / DRW / SB / NIC / km / W7P / LCM / SAQ), клавиатура, мышь, монитор Aquarius TF1810lw (18.5’’, TFT, NCJ’03, 0.29, 5ms, 250 cd/m2, 1000:1, VGA, 1366 x 768 x 75 Hz)	2010	Информатика	9 в компьютерном классе
3	Мобильный ПК Acer Aspire 5315 (Intel Celeron 2.6 ГГц/ RAM 1024Mb DDRII 800 MHz / HDD 80 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb)	2007	Информатика, основы компьютерной грамотности	1 в компьютерном классе
4	Компьютер работника – Depo Neos 220 (Intel Celeron 2.8 ГГц/ RAM 512Mb DDRII 800 MHz / HDD 80 Gb SATAII 7200rpm 8 Mb), клавиатура, мышь, монитор Samsung (18’’, TFT, NCJ’03, 0.29, 5ms, 250 cd/m2, 1000:1, VGA, 1366 x 768 x 75 Hz)	2007		Читальный зал – 6 Каб.БЖ-2 Каб.Кулинария -2 Каб.Технологии – 1 Каб.Товароведение – 2 Каб. Истории – 1 Каб. Химии – 1 Каб Математики – 1 Каб. Экономики –1 Каб. Русского языка - 2 Административные кабинеты -6 Бухгалтерия и др. – 6

				Итого -21
Количество компьютеров на 100 студентов контингента, приведённого к очной форме обучения <u>17,5</u>				

Сеть и сетевое оборудование

1. Тип сети Token Ring

AreNet. EnterNet. Iola. Token Ring, прочее

2. Операционная система MS Windows 7, MS Windows XP

Nowell Netware (версии 2.2; 2.15; 3.11; 3.12; 4.01; 4.02; 4.1), MS Windows95, Lantastig, Lan Serwer, OS/2, Iola и пр.

3. Количество станций 18

4. Количество серверов 1

5. Другое _____

Дополнительное оборудование

Наименование	Характеристики	Количество	Производитель
модем	Asus P5GC - MX	2	Asus
сканер	HP SI 2400	1	HP
факс-модем	Panasonic	5	Panasonic
факс	Canon 1120 KLLA		Canon, Корея
принтер	583114	1	
	HP Color Laser Jet Cp 1215	1	HP
плоттер	Интерактивная доска SMART Board 680 V,	1	Casio
проекционная система	Мультимедиа проектор Casio XJ-A140, XGA 2500 ANSI	1	Casio
	Проектор In Focus In 26 + DLP, 2200		In Focus
	Экран Da-Lite Model B		Da-Lite
телевизор		3	Daewoo
видеомагнитофон		1	Philips
видеокамера		1	Philips
другие средства ТСО		2 DVD	Philips

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются комплекты контрольно-оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Комплекты оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Учебные дисциплины и профессиональные модули, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение завершается одной следующими формами промежуточной аттестации, определяемыми рабочим учебным планом:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен (квалификационный).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов

привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются представители работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им 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) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

6.3. Требования к выпускным квалификационным работам

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 (с изменениями и дополнениями).

Темы и задания для выпускных квалификационных работ утверждаются директором техникума после предварительного положительного заключения специалистов - работодателей.

Обязательное требование к тематике выпускных работ – практико-ориентированный характер и соответствие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Критерии оценки ВКР

Оценка	Показатели
Отлично	Актуальность темы убедительно доказана, подкреплена нормативными документами, статистическими данными, современными тенденциями развития производства и технологических процессов. ВКР носит экспериментальный или практический характер. В работе имеют место все ее части. Части работы взаимосвязаны и взаимообусловлены. Содержание работы полностью соответствует теме, плану. Изложение материала отличается глубиной, обстоятельностью, логикой. Теоретические положения подкреплены примерами. Методы исследования выбраны оптимально. Имеются выводы автора работы. Цель и задачи работы выполнены в полном объеме. Изучено и использовано достаточное количество источников информации (не менее 20). ВКР достаточна по объему (50-60 страниц). Работа сопровождается приложениями. Разработанная тема имеет практическую значимость. Работа написана грамотно, в

	научном стиле. Оформление ВКР полностью отвечает требованиям стандарта. Высока степень самостоятельности автора работы. ПК и ОК освоены в полном объеме.
Хорошо	Актуальность темы доказана с опорой на нормативные документы, статистические данные, практику работы современных предприятий, организаций. Работа носит экспериментальный, практический, реферативный характер. В работе имеют место все ее части, они взаимосвязаны. Содержание работы в достаточной степени соответствует теме, плану. Изложение материала отличается глубиной, логикой. Теоретические положения подкреплены примерами. Методы исследования выбраны достаточно оптимально. Цель и задачи работы в основном выполнены. Имеются выводы автора работы. Использовано достаточное количество источников информации (не менее 20). ВКР достаточна по объему (30 страниц). Работа сопровождается приложениями. Имеет практическую значимость. Работа написана грамотно, в научном стиле. Оформление ВКР отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы достаточна. ПК и ОК освоены в достаточной степени.
Удовлетворительно	Актуальность темы недостаточно доказана. Работа носит реферативный характер. Содержание работы не в полной мере соответствует теме, плану. Части работы не выдержаны по структуре. Между частями работы не всегда прослеживается взаимосвязь и взаимообусловленность. Не все теоретические положения подкреплены примерами. Собственные выводы автора работы недостаточно продуманы или отсутствуют. Цель и задачи работы выполнены не в полном объеме. Изучено и использовано недостаточное количество источников информации (менее 15). ВКР недостаточна по объему (менее 20 страниц). Работа сопровождается приложениями, их содержание недостаточно, есть неточности в их оформлении. Практическая значимость работы не прослеживается. Работа написана недостаточно грамотно, научный стиль не соблюдается. Оформление ВКР не полностью отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы низка. ПК и ОК в основном освоены.
Неудовлетворительно	Актуальность темы не доказана, не подкреплена нормативными документами, статистическими данными, практикой работы современных предприятий, организаций. Работа носит реферативный характер, но анализ разных позиций по проблеме не сделан. В работе имеют место все ее части, но они нераскрыты, либо отдельные части работы отсутствуют. Содержание работы не раскрыто, не соответствует теме, плану. Изложение материала не отличается логикой. Части работы не взаимосвязаны. Теоретические положения не подкреплены примерами. Нет собственных выводов автора работы. Цель и задачи работы не выполнены. Использовано недостаточное количество источников информации (менее 10). ВКР недостаточна по

	объему (менее 20 страниц). Работа не имеет приложений. Разработанная тема не имеет практической значимости. В работе имеются грамматические ошибки, научный стиль не соблюдается. Оформление ВКР не отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы очень низка. ПК и ОК не освоены.
--	---

