

Министерство образования, науки и  
молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное  
учреждение «Городецкий Губернский колледж»

СОГЛАСОВАНО  
Председатель правления  
Городецкого РАЙПО  
А.В.Ериков  
« 28 » августа 2020г



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «Городецкий  
Губернский колледж»  
В.И.Ериков  
« 28 » августа 2020г



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация:  
техник-технолог

г. Городец

Программа подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного в Минюсте России (рег. № 33234 от 23.07.2014)

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения .....	3
1.1	Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	
1.2	Нормативный срок освоения программы	
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ .....	4
2.1	Область профессиональной деятельности	
2.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	6
3.1	Учебный план подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	
3.2	Календарный учебный график	
3.3	Программа развития универсальных учебных действий обучающихся (УУД)	
3.4	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	
3.5	Программы учебной и производственной практик	
4	Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....	9
4.1	Кадровое обеспечение	
4.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5	Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников .....	11
5.1	Организация внеучебной деятельности	
5.2	Учебно-исследовательская деятельность обучающихся	
5.3	Воспитательная работа	
5.4	Социально-психологическая поддержка обучающихся	
6	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы..	13
6.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	
6.2	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	
6.3	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности.

Нормативную правовую основу разработки ППСЗ (далее - программа) составляют:

### 1.1.1. Нормативные документы РФ

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384, зарегистрированный в Минюсте России (рег. № 33234 от 23.07.2014)

### 1.1.2 Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Инструкции и методические рекомендации, письма

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования – на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев (с получением среднего общего образования)

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация 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.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Обучающийся по профессии Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

2.2.1. Техник- технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и 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.

2.2.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

*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.*

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.

*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 рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер*

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции.

ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление простых и основных горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление простых и основных соусов для горячей кулинарной продукции.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (очная форма) в ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического (далее – ОГСЭ); математического и общего естественнонаучного (далее - ЕН); 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 программы подготовки специалистов среднего звена по циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (864 часа) дает возможность расширения и 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 определены в учебном плане в разделе 1.4. Формирование вариативной части ППССЗ Пояснительной записки.

Вариативная часть циклов ППССЗ в объеме 864 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

*Профессиональный цикл* – 864 часа, в том числе 100 часов на общепрофессиональные дисциплины:

- введена общепрофессиональная дисциплина ОП.10 Организация обслуживания – 46 часов;
- увеличено количество часов на освоение дисциплин:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве -16 часов;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья – 25 часов;
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 13 часов,
- На профессиональные модули использованы 764 час вариативной части основной профессиональной образовательной программы:*
- ПМ 02. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 120 часов:*
- МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 120 часов;
- ПМ.03. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 142 часа;*
- МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 142 часа;
- ПМ 04.- *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 138 часов;*
- МДК. 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 138 часов;
- ПМ 05.- *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 82 часа;*
- МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 82 часа;
- ПМ 06. *Организация работы структурного подразделения - 122 часа;*
- МДК.06.01. Управление структурным подразделением предприятия – 122 часа.
- ПМ 07. *Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 160 часов,*  
в т.ч.
- МДК 07.01. Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд – 136 часов.
- МДК 07.02. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий – 24 часа

Все это способствует формированию дополнительных знаний, умений и расширению профессиональных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника с учетом потребностей работодателей, требований профессионального образовательного стандарта.

В перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включены - ОУД.09 Родная литература (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования») и ОУД.05 Астрономия (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью – 2 часа в неделю. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, по выбору обучающихся, включены три дополнительные учебные дисциплины ( одна по выбору обучающихся): ОУД.14.

Экология питания/ Эффективное поведение на рынке труда/Технология - в объеме 39 часов, изучается во втором семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 4 экзамена: по ОУД.01 Русский язык и ОУД.04 Математика – в письменной форме, по ОУД. 06 История, ОУД 11 Химия– в устной форме.

По дисциплинам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»).

В соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (очная форма обучения) содержание и организация образовательного процесса при освоении данной ППССЗ регламентируется:

учебным планом специальности;

календарным учебным графиком;

программой развития универсальных учебных действий (УУД)

рабочими программами учебных дисциплин (модулей);

программами учебных и производственных практик;

программой государственной итоговой аттестации;

материалами промежуточной аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Программа развития универсальных учебных действий (далее – УУД) обучающихся ГАПОУ ГГК направлена на реализацию требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с учетом получаемой профессии.

3.2. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

*Программы ОУД.00 Общие*

Программа ОУД.01. Русский язык

Программа ОУД 02. Литература

Программа ОУД.03 Иностранный язык

Программа ОУД.04 Математика

Программа ОУД.05 Астрономия

Программа ОУД.06 История

Программа ОУД.07 Физическая культура

Программа ОУД.08 ОБЖ

*Программы по выбору из обязательных предметных областей*

Программа ОУД.09 Родная литература

Программа ОУД.10 Информатики



Программа ОУД. 11 Химия  
Программа. ОУД.12 Биология  
Программа ОУД.13 Индивидуальный проект  
*Программы по выбору из обязательных предметных областей (профильные)*  
ОУД.14 Экология питания  
ОУД.14 Эффективное поведение на рынке труда  
ОУД.14 Технология

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Программа ОГСЭ.01 Основы философии  
Программа ОГСЭ.02 История  
Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык  
Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

3. 4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

Программа ЕН.01 Математика  
Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования  
Программа ЕН.03 Химия

3.5 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

*Программы общепрофессиональных дисциплин*

Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  
Программа ОП.02 Физиология питания  
Программа ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
Программа ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
Программа ОП. 05 Метрология и стандартизация  
Программа ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности  
Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
Программа ОП. 08 Охрана труда  
Программа ОП. 09 БЖД  
Программа ОП.10 Организация обслуживания (ВЧ)

*Программы профессиональных модулей*

Программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления приготовления сложной холодной кулинарной продукции  
Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  
Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ: по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

3.6. Программы учебной и производственной практик .

В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания раздел программы подготовки специалистов среднего звена учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно

ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения, в кондитерском и кулинарном цехах, в столовых колледжа и детских оздоровительных лагерей. Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания, в детских оздоровительных лагерях.

#### **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного в Минюсте России (рег. № 33234 от 23.07.2014)

##### **4.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в соответствии с требованиями ФГОС.

##### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Обеспеченность основной учебной литературой.

В ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Требования ФГОС по обеспеченности учебной литературой реализуются через договор № 3578 с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» на предоставление доступа к информационным ресурсам. Подключена электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [www/biblio-online.ru](http://www/biblio-online.ru)».

Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских:

*Кабинеты:*

1. Социально – экономических дисциплин;

2. Иностранного языка;
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4. Экологических основ природопользования;
5. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

*Лаборатории:*

1. Химии;
2. Метрологии и стандартизации;
3. Микробиологии, санитарии и гигиены.

*Учебный кулинарный цех.*

*Учебный кондитерский цех.*

*Спортивный комплекс:*

1. Спортивный зал;
2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. Стрелковый тир.

*Залы:*

1. Библиотека;
2. Читальный зал с выходом в сеть Интернет;
3. Актный зал.

В ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет через читальные залы библиотеки, а также учебные кабинеты, оборудованные компьютерной техникой.

Учебная база колледжа представлена учебными кабинетами, лабораториями, которые оснащены оборудованием, в том числе интерактивным, и компьютерной техникой.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов учебных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом колледжа.

## **5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

В соответствии с Программой развития колледжа приоритетными задачами являются: создание единого образовательного пространства колледжа, совершенствование подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения, международных и профессиональных стандартов, создание условий для осуществления подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с профессиональными стандартами и передовыми практиками, развитие системы гражданско-патриотического воспитания.

### **5.1. Организация внеучебной деятельности**

В формировании социокультурной среды и во внеучебной деятельности участвуют все подразделения колледжа:

- объединения дополнительного образования;
- библиотека колледжа;
- администрация колледжа и студенческого общежития.

Ежегодно в учебные группы всех курсов назначаются кураторы, деятельность которых нацелена на формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетенции, воспитания здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности обучающегося, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Куратор знакомит первокурсников с законодательством в области образования, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, работой библиотеки, медицинского кабинета, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании обучающихся; содействует привлечению к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности.

На сайте колледжа размещается информация о проводимых мероприятиях, новости воспитательной и внеучебной работы и другая полезная информация как для преподавателей, так и для обучающихся. Также на сайте содержится характеристика специальности, информация об учебной и внеучебной работе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## 5.2. Учебно-исследовательская деятельность обучающихся

В колледже созданы благоприятные условия для реализации научного и личностного роста, формирования творческих и профессиональных качеств обучающихся. Имеется библиотека с читальным залом, аудитории, оборудованные ПК в которых обучающимся обеспечен доступ в Интернет.

Большое значение в плане личностного и профессионального становления будущих специалистов имеют различные внеаудиторные формы научно-образовательной деятельности:

- кружки технического творчества;
- кружки профессиональной направленности;
- организация самостоятельной работы обучающихся.

В рамках самостоятельной работы в объединениях дополнительного образования обучающиеся приобретают начальные навыки проведения исследований, учатся применять приобретенные теоретические знания в прикладных задачах. Обучающиеся принимают участие в межколледжных, городских, областных и всероссийских олимпиадах, студенческих конференциях различных уровней.

## 5.3. Воспитательная работа

В колледже ведется планомерная воспитательная работа, основной целью которой является воспитание гражданина России, компетентной, конкурентоспособной личности, умеющей решать современные, социально – значимые задачи на основе добровольческой деятельности. Воспитательная работа в колледже осуществляется на основе разработанной и утвержденной программы воспитательной работы «Я – гражданин России».

Основными направлениями воспитания обучающихся в колледже являются:

- патриотическое воспитание;

- духовно – нравственное воспитание;
- гражданско – правовое воспитание;
- профессионально – трудовое воспитание;
- художественно – эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- ЗОЖ и физическое воспитание.

Важное место в воспитательной системе колледжа занимает студенческое самоуправление. Это форма самостоятельной общественной деятельности обучающихся по реализации функций управления молодежного коллектива с основными целями и задачами:

- повышение эффективности и успешности учебы, активизация самостоятельной творческой деятельности.
- воспитание ответственности за дисциплину и труд, за укрепление нравственных позиций личности и коллектива.
- создание обстановки нетерпимости к правонарушениям и другим антиобщественным явлениям.

В органы студенческого самоуправления входят:

- студенческий совет колледжа;
- студенческий совет общежития.

Ключевой фигурой учебно – воспитательного процесса в колледже является: мастер производственного обучения или куратор учебной групп, который осуществляет деятельность по созданию условий для самореализации и саморазвития личности обучающегося.

Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль МК мастеров п/о и кураторов осуществляет руководитель воспитательного центра.

#### 5.4. Социально-психологическая поддержка обучающихся

Координация деятельности по социальной поддержке обучающихся осуществляется «Центром социальной помощи семье и детям». Основной целью центра является создание условий для охраны и развития психологического, психического, физического и социального здоровья обучающихся, создание благоприятной социальной ситуации развития возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на всех этапах личностного становления, совместно с администрацией и педагогическим коллективом колледжа.

Задачами центра являются:

- активизация воспитательно-профилактической работы с учащимися в сфере правового воспитания;
- формирование у подростков ценностного отношения к собственному здоровью и здоровью окружающих;
- изучение социального состава колледжа, отслеживание и своевременное фиксирование изменений, происходящих в нем;
- представление и защита интересов обучающихся во взаимоотношениях с различными государственными и общественными структурами;
- повышение личной ответственности каждого учащегося за состояние дисциплины и порядка в колледже и других общественных местах;
- сохранение контингента обучающихся;
- вовлечение обучающихся колледжа в работу кружков и секций по интересам;

- предупреждение конфликтных ситуаций, порождающих детскую жестокость;
- социально-педагогическая помощь и профилактика опасных зависимостей личности;
- содействие в приобретении студентами психологических знаний, умений и навыков, необходимых для получения профессии, развития карьеры, достижения успеха в жизни;
- организация летней занятости обучающихся;
- координация деятельности педагогического коллектива по повышению успеваемости и социальной адаптации подростков;
- формирование у подростков адекватного представления о здоровом образе жизни;
- социально-бытовая помощь, направленная на содействие в улучшении бытовых условий детей, проживающих в семьях «группы риска»;
- формирование у подростков навыков межличностного общения.

## **6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле, рубежной и промежуточной аттестации обучающихся.

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

Текущий контроль оценивает сформированность элементов компетенций (практического опыта, умений, знаний) по одной определенной теме (разделу) в процессе ее изучения.

Формы текущего контроля знаний: устный опрос; письменный опрос; контрольная работа; тестирование; выполнение и защита лабораторных и практических работ; решение задач,

упражнений; защита рефератов; защита курсовой работы (проекта); другие формы по усмотрению преподавателя.

Рубежный контроль успеваемости обучающихся проводится по всем изучаемым учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам (разделам) с целью диагностики уровня усвоения изучаемого учебного материала и для оперативного контроля готовности обучающихся к промежуточной аттестации.

Рубежный контроль успеваемости предусматривается графиком учебного процесса в каждой учебной группе не реже двух раз в год. Рубежный контроль может осуществляться по текущим оценкам, выставленным в журнале учебных занятий, с определением среднего балла.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности (уровень освоения учебного материала и степень сформированности компетенций) за определенный колледжем период времени. Колледж самостоятельно выбирает систему оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет; дифференцированный зачет; комплексный дифференцированный зачет; экзамен; комплексный экзамен; экзамен квалификационный. Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и ПМ разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные и контрольно-оценочные материалы, позволяющие оценить практический опыт, умения, знания и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации колледж разрабатывает и утверждает самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Уставом колледжа и программой ГИА.

## 6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ «Городецкого Губернского колледжа» состоит из одного аттестационного испытания – защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а так же выявлению уровню подготовки выпускника к практической, самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями методической комиссии Технических специальностей и профессий совместно с представителями работодателей, заинтересованных в разработке данных тем, с учетом специфики и мест прохождения практики, рассматриваются на заседании методической комиссии, согласовываются с работодателями, утверждаются педагогическим советом колледжа.

Руководителями выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания по утвержденным темам для каждого обучающегося, рассматриваются на заседании методической комиссии и утверждаются заместителем директора по УПР ГАПОУ ГГК.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии и включает следующие этапы:

- доклад обучающегося с использованием презентации на 10-15 минут;
- ответы обучающегося на вопросы членов ГЭК;
- чтение отзыва руководителя и рецензии.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии. При оценивании ВКР учитываются:

- доклад выпускника по основному содержанию ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Результаты аттестации оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

### 6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (оценочные ведомости).

Выпускниками могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах: свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческих работах по специальности, характеристики с места прохождения практики.

#### *Объем времени на подготовку и проведение ГИА*

В соответствии с учебным планом ГАПОУ «ГГК» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени на подготовку и проведение составляет 6 недель.

#### Сроки выполнения:

- выполнение дипломной работы 4 недели с 18 мая по 14 июня
- защита дипломной работы 2 недели с 15 июня по 28 июня