**ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**1. Общая характеристика ППССЗ**

**1.1 Общие положения**

Образовательная программа (далее – ОП) подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по программе базовой подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384, Рекомендаций для образовательных организаций по разработке и исполнению планов по организации применения профессиональных стандартов, с учетом потребностей регионального рынка труда и утвержденных БУ «Междуреченский агропромышленный колледж».

ОП ППССЗ определяет сроки обучения, особенности организации учебного процесса и образовательной среды, ресурсное обеспечение, регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данной профессии и включает в себя: учебный план ОП, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, программу государственной итоговой аттестации выпускников.

При разработке ОП СПО учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Russia (далее - WSR) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной (производственное обучение) и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

**1.2 Цели и задачи ППССЗ**

Цель программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
* использование в процессе обучения качественно новых образовательных и информационных технологий;
* ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей, развитие местного и регионального сообщества;
* формирование потребности обучающихся к постоянному развитию, в том числе и к продолжению образования;
* формирование умений обучающихся организации собственной деятельности, ее коррекции и оценки.

**1.3 Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивают:

* Закон РФ «Об образовании от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №975 от 11.08.2014г.
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» от 17.05.2012 г №413 с изменениями от 29.06.2017 №613;
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Рекомендаций 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 специальности СПО (Письмо Минобрнауки РФ № 06-259 от 17 марта 2015 года);
* Приказ Министерства образования России № 506 от 07 июня 2017 г. о внесении изменений в федеральный компонент образовательного стандарта основного общего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 05 марта 2004 № 1089 о введении учебной дисциплины «Астрономия»;
* Устав Бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»;
* другие нормативные акты федерального, регионального уровней, локальные акты.

**1.4. Нормативный срок освоения программы**

* Срок получения среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев независимо от применяемых технологий. Присваиваемая квалификация – техник-технолог.

**1.5 Трудоемкость ППССЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Кол-во недель** |
| Аудиторная нагрузка | **120** |
| Учебная практика (производственное обучение) | **14** |
| Производственная практика | **14** |
| Производственная (преддипломная) практика | **4** |
| Промежуточная аттестация | **7** |
| Государственная итоговая аттестация | **6** |
| Каникулярное время | **34** |
| **Итого:** | **100** |
| Самостоятельная работа | **60** |

**1.6 Требования к абитуриентам**

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

Процедура зачисления обучающихся осуществляется в соответствии с Уставом БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» и соответствующими локальными актами: «Правила приёма в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж», «Положение о приемной комиссии»*.*

**1.7 Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

к освоению основной образовательной программы в сокращенные сроки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к освоению ООП ВПО.

**1.8. Структура основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональная образовательная программа включает в себя следующие разделы:

Паспорт ППССЗ

Учебный план

График учебного процесса

Программы учебных дисциплин

Программы профессиональных модулей

Программа учебной практики (производственное обучение)

Программа производственной практики

Программа Государственной итоговой аттестации

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

**2.1. Область профессиональной деятельности**

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

**2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

* различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
* технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
* процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
* первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

**2.3. Виды профессиональной деятельности**

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 производства продукции питания для различных категорий потребителей.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**2.4. Результаты освоения ППССЗ**

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

**2.4.1 Общие компетенции**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях |
| 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, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности |

**2.4.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Код компетенции |

|  |
| --- |
| Наименование профессиональных компетенций |

 |
| 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 |
| 2. Организация процесса приготовления 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей | ПК 6.1 | Планировать основные показатели производства продукции общественного питания |
| ПК 6.2 | Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве |
| ПК 6.3 | Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей |
| ПК 6.4 | Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве |
| ПК 6.5 | Организовывать производство продукции питания в ресторане |
| ПК 6.6 | Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий |
| ПК 6.7 | Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания |
| ПК 6.8 | Организовывать питание гостей через буфет |
| ПК 6.9 | Оценивать эффективность производственной деятельности |
| 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ**

**3.1. Учебный план**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания углубленной подготовки как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных расчетных заданий, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательного (БД, ПД, ПОО);
* общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ);
* математического и общего естественнонаучного (ЕН);
* профессионального (П);

и разделов:

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и/или производственная практика.

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

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов. Из них на освоение основ военной службы – 70% общего времени, отведенного на дисциплину (для подгрупп девушек – освоение основ медицинских знаний).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной рабочей недели, занятия группируются парами. Продолжительность одного часа составляет 45 минут.

Учебный план приводится в приложении к ППССЗ*.*

**3.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный учебный график, в котором указывается последовательность реализации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания углубленной подготовки, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в приложении.

**3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей**

Программы дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях методического совета и утверждены директором колледжа.

**3.4. Программы учебной и производственной практик**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено в лабораториях колледжа, чередуясь с теоретическими занятиями или концентрированно после окончания междисциплинарного курса. Производственная практика реализуется концентрированно на предприятиях отрасли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Порядок организации учебной и производственной практики студентов регламентируется локальными актами колледжа: Порядок организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

 В приложении к ППССЗ приводятся программы учебной и производственной практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей.

**4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Ресурсное обеспечение данной ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, определяемых ФГОС.

**4.1. Кадровое обеспечение**

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии служащего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Все преподаватели и мастера проходят курсы повышения квалификации/стажировку не реже 1 раза в 3 года.

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

Программа ПССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебные и учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы на печатных и электронных носителях.

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

Колледж обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы колледжа объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием.

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.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

**4.3. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и практических занятий, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Для организации проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик по профессиональным модулям колледжем заключен договор о социальном партнерстве между бюджетным учреждением профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж» и:

* администрацией городского поселения Междуреченский от 01.03.2019 г. на неопределённый срок;
* администрацией городского поселения Мортка от 01.03.2019 г. на неопределённый срок;
* обществом с ограниченной ответственностью «Гостиничный комплекс Виктория» 01.03.2019 г. на неопределённый срок;
* обществом с ограниченной ответственностью «Гурман» от 01.03.2019 на неопределённый срок
* Бюджетным учреждением ХМАО-Югры "Комплексный центр социального обслуживания населения "Фортуна" от 01.03.2019 г. на неопределённый срок;
* Администрацией Кондинского района от 01.03.2019 г. на неопределённый срок;

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности по образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания углубленной подготовки, выданная Службой по контролю, надзору и лицензированию в сфере образования ХМАО-Югры, имеется.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями при реализации ОП соответствует требованиям ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Для обеспечения учебного процесса в колледже также имеются спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, место для стрельбы, столовая, медпункт, общежитие, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

**5.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* базовой подготовки и порядком, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, а также действующими нормативными документами колледжа.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ:

* Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации;
* Положение о письменной экзаменационной и дипломной работах обучающихся, утвержденное приказом директора.

**5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций**

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

В соответствии с требованиями ФГОС *19.02.10 Технология продукции общественного питания* базовой подготовки конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением 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) созданы фонды оценочных средств, включающие:

* вопросы и задания для контрольных работ,
* задания для практических занятий, лабораторных работ,
* задания для самостоятельных работ
* вопросы для устных опросов
* вопросы для зачетов и экзаменов
* тестовые задания и компьютерные тестирующие программы,
* тематику рефератов и т.п.,

а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Материалы текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся включают профессионально значимую информацию, и максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины или профессионального модуля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий, устного опроса и др. Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференциальные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, МДК и прохождение отдельных этапов практики. Экзамены по дисциплинам, МДК и экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, т.е. рассредоточено. Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, количество дифференцированных зачетов – 10 (не включая зачет по физической культуре).

Для проведения экзаменов создаются экзаменационные комиссии из числа преподавателей колледжа, читающих смежные дисциплины. Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного) является внешний эксперт - представитель работодателя.

Порядок проведения промежуточной аттестации студентов регламентируется соответствующими локальными актами: Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации, Положение о письменной экзаменационной и дипломной работах обучающихся.

**5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* является обязательной и включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Время, отводимое на подготовку и проведение Государственной (итоговой) аттестации – 6 недель.

Перечень тем ВКР, носящих практикоориентированный характер, разрабатывается преподавателями МК в рамках профессиональных модулей, утверждается образовательным учреждением.

Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены программой ГИА.