

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутский техникум экономики и права



Образовательная программа среднего профессионального образования- программа  
подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

•

Квалификация: **техник-технолог**

Иркутск 2018 г



Утверждено

Протокол Педагогического совета № \_\_\_\_ от

\_\_\_\_\_ 2018 г.

Директора ЧПОУ ИТЭП

С.В. Суродина

\_\_\_\_\_ 2018 г.



Согласовано:

Иркутский облпотребсоюз  
(наименование организации)

специалист по общественному питанию  
(занимаемая должность)

Великина И.О.  
(Фамилия И.О.)



ПК "Русь"  
(наименование организации)

Мед-ковар  
(занимаемая должность)

Пуримова  
(Фамилия И.О.)



ООО "Ресторанная компания - Сибирь"  
(наименование организации)

Специалист ОК  
(занимаемая должность)

Алипова Я.Ю.  
(Фамилия И.О.)



Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение Иркутский техникум экономики и права

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии товароведных и охотоведческих дисциплин протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.

## 1. Общие положения

### 1.1 Введение

Целью среднее профессиональное образование является подготовка специалистов среднего звена, удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования на базе основного общего, среднего общего или начального профессионального образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования (ОПСПО)- программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания в ЧПОУ ИТЭП по базовой подготовке на базе основного общего образования.

Разработка ОПСПО в техникуме направлена на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных специалистов среднего звена по специальностям в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

ОПСПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания на основе Федерального образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивает реализацию Федерального государственного образовательного стандарта с учетом образовательных потребностей и запросов обучающихся, и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных (преддипломной) практик, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие воспитание и качественную подготовку обучающихся.

При поступлении в образовательное учреждение по данной образовательной программе абитуриент должен предоставить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании, аттестат об основном общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводится в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПСПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе среднего общего образования	техник-технолог	2 год 10 месяцев
На базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПСПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается на базе среднего общего образования не более чем на один год.

Нормативный срок освоения ОПСПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель.

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (пред дипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Нормативный срок освоения ОПСПО базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели, из расчета:

Теоретическое обучения	39 нед.
Промежуточная аттестация	2 нед.
Каникулы	11 нед.
Итого	52 нед.

ОПСПО ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Выпускник техникума в результате освоения ОПСПО специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности:

- Управление ассортиментом товаров;
- Проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- Организация работ в подразделении организации.

ОПСПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельностью обучающихся и сотрудников техникума.

Выпускники специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания востребованы на предприятиях, учреждениях независимо от их организационно-правовых форм.

Основными пользователями ОПСПО являются руководящие, педагогические работники и студенты всех форм обучения.

## 1.2 Нормативные документы для разработки ОПСПО

Нормативную основу разработки ОПСПО по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.05.2013г. №464;
- Устав Частного профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права.

В том числе при разработке программы подготовки специалистов среднего по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания использованы следующие рекомендованные источники:

- Письма Минобрнауки России «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20 октября 2012 № 12-595;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009
- Разъяснение по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009
- Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 05-845 «По организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 05-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемых профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Положение о порядке разработки, структуре и содержание образовательных программ среднего профессионального образования реализуемых в ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

### **2.1 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.

### **2.2 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 профессии Повар.
  - Организация кооперативного дела и предпринимательства.

### 3. Требования к результатам освоения ОПСПО

#### 3.1 Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
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.

#### 3.2 Профессиональные компетенции

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

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
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
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.

### 3.3 Карта компетенций выпускника

Карта компетенций и формирующих их составляющих частей ОПСПО представлена в Приложении 1.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

##### **4.1 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указываются последовательность реализации ОПСПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график приведен в Приложении 3.

##### **4.2 Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПСПО по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объем учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объем времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает занятия теоретического обучения, лабораторные и практические занятия, выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по образовательной программе составляет в целом 100:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения, подготовки реферата, написания эссе, составление тематических кроссвордов, решение задач, работа с нормативно-правовыми актами, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПСПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический- ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный- ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика- УП
- производственная практика (по профилю специальности)- ПП;
- производственная практика (преддипломная)- ПДП;

- промежуточная аттестация- ПА;
- государственная итоговая аттестация- ГИА.

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена СПО с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования осуществляется в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России №05-259 от 17.03.2015г.).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час), распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Профильными дисциплинами для данной специальности являются: экономика, право, информатика, математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.

Обязательная часть ОПСПО по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с требованиями регионального рынка труда, профессиональным стандартам, потребностями работодателей и направлена на углубление подготовки, определяемой содержанием образовательной части, получения дополнительных профессиональных компетенций, а так же знаний, умений и практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование 864 часов обязательных учебных занятий на вариативную часть. Распределение вариативной части в учебном плане распределены следующим образом:

- объем часов на изучение профессиональных модулей увеличен на 408 часа обязательной аудиторной нагрузки, что позволяет обучающимся более детально изучать организацию работы органов Пенсионного фонда и социальной защиты;

- на дополнительные учебные дисциплины и профессиональный модуль, формирующие общие и профессиональные компетенции: общий и гуманитарно-экономический цикл дисциплина Русский язык и культура речи- 34 часов, Деловой этикет-32 часа обязательных аудиторных занятий, математический и общий естественнонаучный учебный цикл дисциплина Информатика -62 часа, общепрофессиональные дисциплины- Документационное обеспечение управления -58 часов обязательных аудиторных занятий, Основы диетического питания - 76 часа обязательных аудиторных занятий, Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий - 36 часа обязательных аудиторных занятий, Защита прав потребителей в сфере обслуживания - 34 часа обязательных аудиторных занятий, профессиональный модуль «Организация кооперативного дела и предпринимательства»- 124 часов обязательных аудиторных занятий.

Акт согласования вариативной части ППССЗ по специальности представлен в Приложении 7.

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных учебных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав ПМ входят один или два междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме пятидневной рабочей недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2.

### 4.3 Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с Положением о порядке разработки рабочих программ. К каждой рабочей программе дисциплин общеобразовательного цикла, которые хранятся в методическом кабинете техникума, составляется аннотация. Аннотация является составной частью ОПСПО и представлена в качестве приложения (Приложение 4).

<b>Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Приложение 4</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	Приложение 4.1
ОУД.02	Иностранный язык	Приложение 4.2
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Приложение 4.3
ОУД.04	История	Приложение 4.4
ОУД.05	Физическая культура	Приложение 4.5
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 4.5
ОУД.07	Информатика	Приложение 4.7
ОУД.08	Физика	Приложение 4.8
ОУД.09	Химия	Приложение 4.9
ОУД.10	Обществознание	Приложение 4.10
ОУД.11	Биология	Приложение 4.11
ОУД.12	Введение в специальность	Приложение 4.12
ОУД.13	Основы проектной деятельности	Приложение 4.13
ОУД.14	Астрономия	Приложение 4.14

#### 4.4 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением о порядке разработки рабочих программ, в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения. К каждой рабочей программе дисциплин, которые хранятся в методическом кабинете техникума, составляется аннотация. Аннотация является составной частью ОПСПО и представлена в качестве приложения (Приложение 5).

<b>Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Приложение 5</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 5.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 5.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 5.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 5.4
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Приложение 5.5
ОГСЭ.06	Деловой этикет	Приложение 5.6
ЕН.01	Математика	Приложение 5.7
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 5.8
ЕН.03	Химия	Приложение 5.9
ЕН.04	Информатика	Приложение 5.10
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	Приложение 5.11
ОП.02	Физиология питания	Приложение 5.12
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и	Приложение 5.13
ОП.04	Информационные технологии в	Приложение 5.14
ОП.05	Метрология, стандартизация	Приложение 5.15
ОП.05	Правовые основы профессиональной	Приложение 5.16
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 5.17
ОП.08	Охрана труда	Приложение 5.18
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 5.19
ОП.10	Документационное обеспечение управления	Приложение 5.20
ОП.11	Основы диетического питания	Приложение 5.21
ОП.12	Основы технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Приложение 5.22
ОП.13	Защита прав потребителей в сфере	Приложение 5.23

## 4.5 Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о порядке разработке рабочих программ, в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения. К каждой рабочей программе профессионального модуля, которые хранятся в методическом кабинете техникума, составляется аннотация. Аннотация является составной частью ОПСПО и представлена в качестве приложения (Приложение 6).

### 5. Требования к оцениванию качества освоения ОПСПО

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания оценка качества освоения ОПСПО- программа ППССЗ должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную аттестацию обучающихся.

1. Материалы, определяющие порядок и содержание проведение текущей и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям (содержатся в КОСах), а так же методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ; в методических рекомендациях по выполнению внеаудиторных работ.

2. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения итоговой аттестации представлены: в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка форсированности компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПСПО СПО:

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968.
2. Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
3. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
4. Положение о проведении государственной итоговой аттестации обучающихся
5. Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении профессиональных модулей и учебных дисциплин

## **5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) в техникуме созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. В состав таких фондов включены типовые задания, контрольные работы, тесты и иные формы и методы контроля.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны преподавателями техникума, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра.

К видам и формам текущего контроля успеваемости относятся:

- устный опрос;
- собеседование;
- письменные работы:
- реферат;
- эссе;
- контрольная работа;

контроль с помощью технических средств и информационных систем: тестирование.

Цель осуществления промежуточной аттестации – подведение итогов работы обучающегося в семестре и за учебный год, а так же принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения им учебной программы.

По всем дисциплинам учебного плана предусмотрены промежуточные формы контроля, которые соответствуют требованиям учебного плана:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен.

## **5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее- ГЭК), которые создаются по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой в Техникуме.

Формой государственной итоговой аттестации по реализуемым в Техникуме образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы (далее- ВКР).

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности, готовности к решению конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Требования к выпускным квалификационным работам студентов, а также критерии оценки выпускных квалификационных работ определяются Положением ПЛ-5.11 Порядок организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права, утвержденным директором Техникума после его обсуждения на заседании педагогического совета Техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

## **6. Требования к условиям реализации ОПСПО**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ОПСПО ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины, профессионального модуля или профессиональный стаж. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающихся профессионального цикла; эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В техникуме сформирован квалифицированный преподавательский коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие большой стаж преподавательской деятельности.

### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПСПО ППССЗ.

ОПСПО ППССЗ призвана, обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПСПО ППССЗ предоставляет возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной программы.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Кроме того, образовательное учреждение обеспечивает каждому студенту доступ к расширенным и регулярно обновляемым версиям правовых систем «Гарант».

### 6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

В техникуме согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания для организации учебного процесса имеются:

	Аудитория
<u>Кабинеты:</u>	
1. социально-экономических дисциплин;	408 (1к)
2. иностранного языка;	311 (1к)
3. информационных технологий в профессиональной деятельности;	412 (1к)
4. технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	110 (2к)
5. экологических основ природопользования;	218 (2к)
6. безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	409 (2к)
<u>Лаборатории:</u>	
1. химии;	118 (2к)
2. кабинет метрологии и стандартизации;	313 (1к)
3. микробиологии, санитарии и гигиены.	313 (1к)
<u>Учебный кулинарный цех</u>	102 (2к)
<u>Учебный кондитерский цех</u>	102 (2к)
<u>Спортивный комплекс:</u>	
1. спортивный зал;	123 (1к)
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	1 корпус
3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.	001 (2к)
<u>Залы:</u>	
1. библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;	213 (1к)
2. актовый зал.	104 (1к)

### 6.4 Базы практики

Основами базами практики студентов являются:

- Индивидуальный предприниматель «Журавель», сеть столовых «Бонжур»
- Межотраслевой научно-технический комплекс «Микрохирургия глаза» (Кафе)
- Столовая Главного управления Центрального Банка Российской Федерации по Иркутской области
- Столовая Публичное акционерное общество «Иркутскэнерго»
- Ресторан «Европа»
- Ресторанно-гостиничный комплекс «Маяк»
- Гроаль ( Graal)
- Кафе «Шоколадница» (ООО «Кьянчано»)
- Sky loung irkutsk
- Отель-ресторан «Очагово»
- Потребительский кооператив «Кафе на Волжской»
- Кондитерская мастерская «Вернисаж» (Общество с ограниченной ответственностью «Лидер»)

- Семейный ресторан «Мамини»
- PopSafe
- Ресторан Париж
- Гостинично -Ресторанный комплекс «Мариот»
- Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания г. Иркутска»
- Общество с ограниченной ответственностью «Ботанический остров»
- Общество с ограниченной ответственностью «Шумак»
- Ресторан «Старый мюнхен»
- Кондитерское бюро «ТорТилла»
- кафе «Империя»
- Ресторан «Дельта» (Общество с ограниченной ответственностью «Гранд Байкал»)
- Ресторан-энотека «БарДО»

## **7. Обеспечение правовых норм обучающихся**

Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

- предоставление условий для обучения с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья;
- обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы в порядке, установленном локальными нормативными актами;
- участие в формировании содержания своего профессионального образования при условии соблюдения Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, в порядке, установленном локальными нормативными актами;
- выбор элективных и факультативных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) из перечня, предлагаемого Учреждением;
- освоение наряду с учебными предметами, курсами, дисциплинами (модулями) по осваиваемой образовательной программе любых других учебных предметов, курсов, дисциплин, (модулей), преподаваемых в Учреждении, в установленном им порядке, а также преподаваемых в других Учреждениях, осуществляющих образовательную деятельность, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), одновременное освоение нескольких основных профессиональных образовательных программ;
- зачет Учреждением в установленном им порядке результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других Учреждениях, осуществляющих образовательную деятельность;
- отсрочку от призыва на военную службу, предоставляемую в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- уважение человеческого достоинства, защиту от всех форм физического и психического насилия и оскорбления личности, охрану жизни и здоровья;
- свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений;
- каникулы - плановые перерывы при получении образования для отдыха и иных социальных целей в соответствии с законодательством об образовании и календарным учебным графиком;
- академический отпуск;
- перевод для получения образования по другой профессии, специальности и (или) направлению подготовки, по другой форме обучения в порядке, установленном законодательством об образовании;
- перевод в другое образовательное учреждение, реализующее образовательную программу соответствующего уровня;

- восстановление для получения образования в Учреждении в порядке, установленном законодательством;
- участие в управлении Учреждением через работу в коллегиальных органах управления, предусмотренных настоящим Уставом;
- ознакомление со свидетельством о государственной регистрации, уставом, лицензией на осуществление образовательной деятельности, свидетельством о государственной аккредитации, учебной документацией, другими документами, регламентирующими организацию и осуществление образовательной деятельности в Учреждении;
- обжалование актов Учреждения в установленном законодательством Российской Федерации порядке, защиту своих прав любыми не противоречащими закону способами;
- пользование библиотечно-информационными ресурсами, учебной, производственной, научной базой Учреждения;
- пользование лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта Учреждения;
- развитие своих творческих способностей и интересов, включая участие в конкурсах, олимпиадах, выставках, смотрах, физкультурных мероприятиях, спортивных мероприятиях, в том числе в официальных спортивных соревнованиях, и других массовых мероприятиях;
- опубликование своих работ в изданиях Учреждения на бесплатной основе;
- поощрение за успехи в учебной, физкультурной, спортивной, общественной, научной, научно-технической, творческой, экспериментальной и инновационной деятельности;
- совмещение получения образования с работой без ущерба для освоения образовательной программы и выполнения индивидуального учебного плана;
- получение информации от Учреждения о положении в сфере занятости населения Российской Федерации по осваиваемым ими профессиям, специальностям и направлениям подготовки;
- иные академические права, предусмотренные Федеральными законами, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, локальными нормативными актами Учреждения.

## 8. Характеристика социально-культурной среды

В частном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования Иркутский техникум экономики и права сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППСЗ по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания. В техникуме созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит преподавательскому составу.

Нравственный облик студентов, их мировоззрение формируется всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процесса, а также в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с ее профессиональным становлением, то есть в учебно-исследовательскую и практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

На протяжении всего времени обучения руководство техникума, преподавательский состав и учебно-вспомогательный персонал основное внимание уделяют таким вопросам, как подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессионализму, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в техникуме созданы условия для развития таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В техникуме созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления.

В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, старосты групп, решающие самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения.

В техникуме создан волонтерский отряд Данко, который является добровольным объединением студентов, изъявивших желание бескорыстно (без извлечения прибыли) выполнять работу, оказывать помощь и поддержку различным социальным категориям населения, в организации и проведении образовательной, оздоровительной и воспитательной деятельности.