**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания   
(базовой подготовки)**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления», представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую с учётом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, а так же методические рекомендации, оценочные и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464).
3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждён приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968).
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384.
5. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
6. - Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
7. - Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/Бармен» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 681).
8. Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ, Минобразования Ростовской области.
9. Устав ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки):

* обеспечение образовательного процесса, направленного на формирование компетенций базовой подготовки, удовлетворяющих потребностям кадрового рынка;
* дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно - научные знания, востребованные обществом;
* подготовить специалиста к успешной работе в сфере общественного питания;
* создать условия для овладения выпускником универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
* сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности в регионе, к которой готовится выпускник.

Данная ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практико-ориентированных знаний (практикоориентированность);
* ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
* формирование готовности обучающегося действовать в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
* развитие потребности выпускника к саморазвитию и готовности к инновационной деятельности в профессиональной сфере;
* реализация компетентностного, деятельностного и личностно-ориентированного подходов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование  квалификации  базовой подготовки | Срок получения СПО по  ППССЗ базовой подготовки  в очной форме обучения |
| среднее общее образование | Техник-технолог | 2 года 10 месяцев |
| основное общее образование | 1. года 10 месяцев |

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по заочной формам обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования или об основном общем образовании или о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений или документ об образовании более высокого уровня.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

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.

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.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника углубленного уровня подготовки:

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – «Повар», «Бармен».

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

При разработке ППССЗ учтены требования рынка труда для решения комплексных задач в сфере общественного питания. Интеграция НИР студентов и образовательного процесса при использовании таких форм как конференции, кружки, встречи с ведущими специалистами региона.

Практика включается в образовательную программу как ее неотъемлемая составная часть и проводится в тесной связи с работодателями. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования у обучающихся системы профессиональных умений и навыков в соответствии со спецификой будущей деятельности.

Использование образовательных технологий (тренинги, кейсы, портфолио, выполнение курсовых и дипломных работ по реальной тематике), применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Система аттестации включает применение различных форм контроля, выполнение выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

В результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) обучающиеся должны овладеть следующими общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

Техник-технолог должен обладать **профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| **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 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| **ВПД 4.** | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| **ВПД 5.** | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| **ВПД 6.** | **Организация работы структурного подразделения** |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| **ВПД 7.** | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. |
| ПК 7.1. | Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. |
| ПК 7.2. | Готовить основные горячие и холодные супы; |
| ПК 7.3. | Готовить основные горячие и холодные соусы; |
| ПК 7.4. | Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; |
| ПК 7.5. | Готовить простые и основные блюда из рыбы; |
| ПК 7.6. | Готовить простые и основные блюда из мяса; |
| ПК 7.7. | Готовить простые и основные блюда из домашней птицы; |
| ПК 7.8. | Готовить простые и основные блюда из яиц, творога; |
| ПК 7.9. | Готовить простые и основные холодные блюда и закуски. |
| ПК 7.10. | Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки. |
| ПК 7.11. | Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия. |
| ПК 7.12. | Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию |
| ПК 7.13. | Подготавливать заготовки и украшения для приготовления и оформления напитков и закусок; |
| ПК 7.14. | Готовить и подавать алкогольные и слабоалкогольные коктейли и напитки, используя необходимые методы приготовления и оформления; |
| ПК 7.15. | Готовить и подавать свежевыжатые соки и прочие безалкогольные напитки; |
| ПК 7.16. | Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски |
| ПК 7.17. | Соблюдать правила профессионального этикета |

**ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ   
И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируются:

учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей) и другими материалами, обеспечивающими воспитание и качество подготовки студентов, а также программами учебной и производственной практики, календарным учебным графиком и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности)

- производственная практика (преддипломная);

- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую учебным заведением.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени. Вариативная часть (около 30%) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями предложения образования.

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

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла базовой подготовки включает изучение дисциплин: «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Основы маркетинга», «Управление качеством с основами метрологии и стандартизации», «Управление персоналом», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Правовые основы предпринимательской деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины вариативной части базовой подготовки: «Русский язык и культура речи», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Бухгалтерский учёт в общественном питании», «Нормативно-технологическая документация», «Донская кухня», «Организация обслуживания».

Максимальный объем учебных занятий обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 13 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр и не более 5 недель за период обучения. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целями ППССЗ, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных учебных дисциплин, и в целом в учебном процессе они составляют не менее 20 процентов аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 50 процентов аудиторных занятий.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Соотношение часов между аудиторной и самостоятельной работой студентов составляет в целом по ППССЗ 100:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) Программы подготовки специалистов среднего звена раздел «Производственные 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 общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка специалиста по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) предполагает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, для чего предусмотрены учебная и производственная практики.

Производственная практика состоит из двух этапов: по профилю специальности и преддипломной практики (4 недели, 8 семестр).

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в области производства кулинарной продукции общественного питания и для дальнейшего использования практического материала при выполнении курсовой работы, а также служит подготовкой к профессиональной деятельности.

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей,   
а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (дипломном проекте); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания города.

Студенты проходят практику по направлению учебного заведения на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах, выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен   
на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Места и условия проведения практик оговорены в соответствующих договорах с предприятиями.

**ФАКТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ   
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ)**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) разработан с нормированием времени на самостоятельную работу студентов по семестрам (50% часов от обязательной нагрузки) в соответствии с рекомендациями и формой ИМЦ г. Шахты. В рабочих программах дисциплин приводится обоснование и планирование времени самостоятельной работы на выполнение различных видов работ.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по всем изучаемым учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

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

В колледже действуют 3 компьютерных класса, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки), из них в 2 классах обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу.

В ОУ имеются средства, позволяющие проводить исследования, необходимые для написания студентами курсовых и дипломной работ. Все средства доступны студентам и преподавателям, как в виде бумажных документов, так и на электронных носителях.

Обучающиеся имеют возможность индивидуального доступа к сети Интернет.

При реализации данной ППССЗ выполняются требования к квалификации педагогических кадров:

**обеспечивающих обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам:**

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года;

**осуществляющих руководство практикой:**

**инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ППССЗ – **30 чел**., из них имеющие квалификационные категории – 85 %. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки   
в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

К учебным и производственным практикам, государственной итоговой аттестации привлекаются действующие руководители и работники профильных организаций, предприятий.

ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППССЗ в ОУ имеются:

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

Химии;

Метрологии и стандартизации;

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех;

Учебный полигон по компетенции Поварское дело;

Учебный полигон по компетенции Ресторанный сервис;

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

ГБПОУ РО «НКПТиУ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

**ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Студенты специальности как социальная категория людей, целенаправленно и систематически овладевающая знаниями и профессиональными умениями, занятая усердным учебным трудом, характеризуется профессиональной направленностью, сформированностью устойчивого отношения к будущей профессии.

Мероприятия, проводимые преподавателями специальности «Технология продукции общественного питания» направлены на решение следующих задач в учебно-воспитательном процессе:

* развитие когнитивной сферы, которая включает в себя знания о труде и профессии, знания о качествах личности, необходимых для профессии (индивидуальный стиль деятельности), и наличие этих качеств у себя, трудовые умения;
* развитие профессиональной и мотивационной сферы, которая включает в себя трудовые и профессиональные интересы, готовность личности к трудовой деятельности, формирование карьерной направленности;
* развитие коммуникативной сферы, которая включает в себя деловое общение, готовность личности к самоуправлению и самосовершенствованию, профессиональную компетентность.

Становление и развитие человека как профессионала осуществляется в ходе систематического обучения и воспитания, выявления индивидуальных особенностей студентов, формирование индивидуального стиля деятельности, формирование направленности студентов на освоение общих и профессиональных компетенций и успешность в профессии.

Для приобретения умений и совершенствования практического опыта студентов специальности в колледже организуются различного рода мероприятия:

* кулинарный поединок (по курсам);
* мастер – классы с различной тематикой (приготовление и декорирование блюд на основе актуальных тенденций средиземноморской, восточной и.т.д. кухонь);
* конкурсы тематических столов;
* занятия в кружках по профессиональным модулям;
* открытые классные часы «Всем профессия наша знакома»;
* фестивали профессионального искусства «Арт. профи», конференции;
* неделя специальности, презентации отделения, парад специальностей;
* кулинарные олимпиады;
* конкурсы профессионального мастерства областного, регионального, всероссийского значения;
* Чемпионаты Молодые профессионалы (Worldskills Russia) по компетенции Поварское дело;
* Чемпионаты Молодые профессионалы (Worldskills Russia) по компетенции Ресторанный сервис;
* Чемпионаты Молодые профессионалы (Worldskills Russia) по компетенции Выпечка осетинских пирогов;
* Соревнования по профессиональному мастерству среди лиц с [инвалидностью](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C) АБИЛИМПИКС по компетенции «Поварское дело».

Построенная таким образом работа по формированию профессиональных и общих компетенций даёт значимые результаты:

* возрастающую познавательную активность студентов;
* осознание ими социальной значимости собственной учебной работы;
* профессиональную востребованность наших студентов на предприятиях общественного питания города и области.

В колледже формирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общих компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППССЗ соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации студенческой молодежи, а также требованиями модернизации системы образования.

Особое внимание руководства колледжа, преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в колледже созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, духовно-нравственное, культурно-эстетическое, экологическое и спортивно-оздоровительное.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, активно работает студенческое самоуправление.

Большое внимание в колледже уделяется творческой и исследовательской работе студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций.

Студенты активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои работы.

В колледже созданы условия для творческого развития студентов, сформирована благоприятная культурная среда. В настоящее время в колледже работают: студенческий клуб, студенческий театр, Пушкинский клуб-музей «Зеленая лампа», центр досуга, клуб интернациональной дружбы «Меридиан», ВСЦ «Донцы».

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции студентов и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь. Традиционные ежегодные спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, баскетболу, по футболу и другим видам спорта.

В колледже создана комплексная система формирования у студентов активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеурочное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Воспитательный аспект студенческого творчества имеет также большое значение и в деле формирования личных качеств будущего специалиста. Постоянный творческий настрой, жажда знаний, обстановка напряженного научного поиска способствуют воспитанию у студентов высокой культуры мышления. Они пробуждают у них подлинную сознательность и активность в выборе и проведении определенных решений, стремление к проникновению в сущность вещей, а именно эти качества столь необходимы современному специалисту.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

* систематических (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания студентов на методическом совете колледжа и советах отделений, заседаниях цикловой комиссий классных руководителей с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
* обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего преподавательского состава;
* создания во всех помещениях колледжа истинно гуманитарной воспитательной среды, которая способствует формированию положительных качеств студентов, преподавателей и всех сотрудников;
* систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания;
* активизации работы классных руководителей и студенческого самоуправления;
* реализации воспитательного потенциала учебной работы;
* обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов студентов;
* обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций студентов как основы планирования учебно-воспитательной работы.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного специалиста является образовательная среда. Цель образования состоит не только в том, чтобы учить, но и в том, чтобы воспитывать. Образовательно-воспитательный процесс должен раскрывать целостность, системность и многообразие мира, активизировать процесс социальной ориентации студенческой молодежи, осуществлять функцию социально-культурной интеграции и преемственности, создавать основу для углубления и расширения образованности и воспитанности личности. Ведущая роль в воспитании принадлежит преподавательскому составу. Нравственный облик студентов, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен. Колледж – это в первую очередь молодежь, жадно стремящаяся к выработке своей жизненной программы. Преподаватель колледжа должен передавать студентам не только знания, но и свой жизненный опыт, мировоззрение, свои заветные мысли.

Внеурочная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в колледже, столь же приоритетная, как и учебная. Для студентов внеурочная деятельность сугубо добровольная, для образовательного учреждения – часть выполняемых им функций. Степень участия преподавателей, сотрудников и руководителей структурных подразделений во внеурочной работе со студентами может служить показателем полноты и ответственности в выполнении должностных обязанностей и как проявлением их нравственно-профессиональной позиции.

Внеурочная работа есть важнейшая составная часть воспитательного процесса колледжа, осуществляемого в сфере свободного времени, которая обеспечивает формирование нравственных, общекультурных, гражданских и профессиональных качеств личности будущего специалиста.

Внеурочная деятельность в колледже состоит из разнообразных видов и направлений, реализуемых на уровне колледжа, специальностей, отделений, групп и предполагает:

* создание объективных условий для творческого становления и развития молодого специалиста;
* создание благоприятной атмосферы для самостоятельной инновационной деятельности самих студентов в сфере свободного времени, превращающей их в субъектов собственной и общественной жизни.
* формирование установки на естественность, престижность и почетность участия студента во внеурочной жизни колледжа (культурной, спортивной, научно-технической и т.п.).

Основные направления внеурочной работы:

* работа по гражданско-патриотическому и правовому воспитанию;
* организационная и информационно-методическая работа;
* клубная работа. Организация и проведение традиционных мероприятий;
* исследовательская работа студентов;
* физкультурно-оздоровительная работа;
* общественно-профессиональная деятельность;
* организация воспитательного процесса в общежитиях.

Непосредственно внеурочную работу со студентами ведут специалисты различного профиля в соответствии с составом воспитательных структур и подразделений.

Для организации внеурочной работы в каждую группу назначаются классные руководители, которые осуществляют свою деятельность на основании утвержденного в колледже Положения «О классном руководителе».

Реализация основных направлений внеурочной деятельности осуществляется через механизм внедрения целевых программ, отражающих отдельные стороны студенческого образа жизни, виды воспитания, конкретные потребности формирования личности будущего специалиста. Эти специальные программы разрабатываются по мере необходимости и создания условий для их реализации.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ   
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

- входной контроль;

- текущий контроль;

- рубежный контроль;

- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются – проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы – завершающий этап подготовки техника-технолога.

**Квалификация техника-технолога** – это степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по специальности 19.02.10 Технология общественного питания базовой подготовки.

Выпускная квалификационная работа является основной формой государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по ППССЗ.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Программой государственной итоговой аттестации уровня среднего профессионального образования на основании Положения об организации и проведении государственной итоговой аттестации.

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

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняется в виде дипломной работы.

Программа государственной итоговой аттестации формируется согласно Положению о порядке и формах проведения Государственной итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления». При ее разработке определяется тематика выпускных квалификационных работ.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями ГБПОУ РО «НКПТиУ» совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем,   
и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ и отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

* разработка индивидуальных заданий;
* консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
* оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
* контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
* подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентами как в колледже, так и на предприятии (организации).

По направленности выпускные квалификационные работыразделяют на исследовательские, обучающие, сервисные, социальные, творческие, рекламно-презентационные, конструкторские и др.

Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензент оценивает уровень сформированности профессиональных компетенций по основным видам деятельности, заявленным по ППССЗ специальности.

Оценка выполнения выпускной квалификационной работы проводится государственной экзаменационной комиссией с учетом оценок общих и профессиональных компетенций выпускников по основным показателям оценки результатов, выносимых на ГИА, продемонстрированных при выполнении и защите выпускных квалификационных работ.