

«Утверждено»
Приказ директора ГАПОУ ТО «ЗСГК»
№ 75 от 31 августа 2015 года

**АДАптированная профессиональная образовательная программа
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

(для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

Тюменской области

«Западно-Сибирский государственный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Адаптированная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) (для лиц с ограниченными возможностями здоровья) государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее – ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж») составлена 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 года № 384 (зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014 г. № 33234)

Авторы-разработчики:

1. Агапова Л.Я., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
2. Васильчук Р.И., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
3. Гладкова Т.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
4. Григорьева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
5. Имангулова Р.Х., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
6. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
7. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
8. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
9. Насрутдинова М.М., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
10. Пестов А.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
11. Попова О.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
12. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
13. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
14. Ульянова Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
15. Усольцев И.Г., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
16. Хребтова В.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
17. Чепракова Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
18. Чуфряков О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж»,
19. Щедрина Е.Г., преподаватель ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы	5
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	6
1.3. Требования к абитуриенту	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2. Виды деятельности и компетенции.....	7
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках программы	9
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	10
3.1. Базисный учебный план	10
3.2. Рабочий учебный план	13
3.3. Календарный учебный график.....	13
3.4. Календарный график аттестации	13
3.5. Перечень программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	
3.6. Программа производственной практики (преддипломной).....	14
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы	15
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	15
4.2. Информационное обеспечение обучения.....	16
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.....	16
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	18
4.5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху	
4.6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	
5. Оценка результатов освоения адаптированной программы	21
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	21
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	22
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	22

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее – Программа, АПОП, АППССР) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) с учетом психофизических особенностей обучающихся.

Программа разработана на основе соответствующего ФГОС СПО по специальности, требований профессиональных стандартов, в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (глухие, слабослышащие), с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей, с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). Для разработки адаптированной образовательной программы привлекались психолог, социальный педагог, использовались консультации сурдопедагога.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху организовано совместно с другими обучающимися. Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

Программой предусмотрена возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Особое внимание при проектировании содержания адаптированной образовательной программы (программы учебных дисциплин, профессиональных модулей) уделяется применению тех способов и приемов, посредством которых обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по слуху будут осваивать содержание образования.

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2013-2015 годы, утверждена постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 792-р;
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199, зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2013 г. N 30861;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерство образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Минюст

России от 23 июля 2014 г. № 33234;
нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 23 января 2014г. № 36;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Министерством образования и науки РФ 26 декабря 2013 г. N 06-2412вн);
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. N 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (письмо МОН РФ №12-696 от 20.10.2010);
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, письмо от 22 апреля 2015г. № 06-443 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ;
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846;

иные нормативно-правовые акты:

- Базисный учебный план;
- Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж»;
- Локальные акты образовательного учреждения.

Классификаторы социально-экономической информации

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94)

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93)

При разработке программы использовались:

- Примерная программа по учебной дисциплине «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту», утвержденная департаментом образования и науки Тюменской области, 2011 год;
- Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности», разработанная НОУ ДПО «Институт предпринимательства Уральского Федерального округа», утвержденная Департаментом образования и науки Тюменской области.

При разработке программы использованы профессиональные стандарты (анализ соответствия ФГОС СПО по специальности требованиям профессиональных стандартов в Приложении 1):

- Профессиональные стандарты индустрии питания (Профессиональные стандарты, утвержденные Российским союзом промышленников и предпринимателей);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" от 7 сентября 2015 года № 597н, зарегистрирован в Минюсте от 21 сентября 2015 г., регистрационный номер N 38940;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 года № 610н, зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023

Классификаторы социально-экономической информации

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94)
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08))

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;
 - на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;
- квалификация техник-технолог.

1.3. Требования к абитуриенту

Прием на обучение в колледже организован в соответствии с Порядком приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36).

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении в учреждение сдают вступительные испытания с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких поступающих, в соответствии с приказом о вступительных испытаниях.

При проведении вступительных испытаний обеспечивается соблюдение следующих требований:

- - вступительные испытания проводятся для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с поступающими, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для поступающих при сдаче вступительного испытания;

- - присутствие ассистента из числа работников образовательной организации или привлеченных лиц, оказывающего поступающим необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с экзаменатором);

- - поступающим предоставляется в печатном виде инструкция о порядке проведения вступительных испытаний;

- - поступающие с учетом их индивидуальных особенностей могут в процессе сдачи вступительного испытания пользоваться необходимыми им техническими средствами.

При приеме на обучение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности, профессии или специальности (основание: Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. N 697"Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности")

Перечень врачей-специалистов, лабораторных и функциональных исследований: терапевт, психиатр, нарколог, дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог, *инфекционист рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, мазки на гонорею, исследования на гельминтозы.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Виды деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВД 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.
ВД 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.
ВД 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.
ВД 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.
ВД 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.
ВД 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.
ВД 7	Выполнение работ по профессии Повар

Общие компетенции выпускника

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

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Региональные компетенции выпускника:

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

РК 2. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.

ПКР 3. Готовить и оформлять простые блюда кухни Сибири.

ПКР 4. Использовать речевые средства для общения в профессиональной деятельности.

ПКР 5. Использовать этические нормы для общения в профессиональной деятельности.

ПКР 6. Осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.

ПКР 7. Организовывать и готовить блюда диетического и лечебно-профилактического питания.

ПКР 8. Организовывать и проводить приготовление блюд национальных и зарубежных кухонь.

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках программы

16675

Повар

Квалификационные характеристики по рабочей профессии Повар (ЕТКС):

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Карточки трудовой деятельности профессионального стандарта индустрии питания

II квалификационный уровень

Повар

Возможные названия должностей: диетповар, повар горячего цеха, повар холодного цеха, повар заготовочного цеха

<i>Выполняемые функции</i>	Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам. Производит обработку мяса, домашней птицы, рыбы и других продуктов и приготовление полуфабрикатов из них для основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов. Готовит широкий ассортимент основных холодных и горячих блюд с соблюдением технологических требований к блюдам и качества готовой
----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	продукции и с учетом особенностей питания (диетического, вегетарианского и прочего). Соблюдает при приготовлении основных блюд требования к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Сервирует и оформляет холодные и горячие основные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче блюд. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении блюд. В некоторых случаях может готовить продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Возможна специализация (диетические блюда, холодные блюда, горячие блюда, соусы, десерты и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Кондитер

Возможные названия должностей: пекарь

<i>Выполняемые функции</i>	Проверяет качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к изделиям. Производит приготовление основных видов теста и широкого ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из него, основных отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности приготовления продукции и качеству готовой продукции. Выпекает основные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного и временного режима. Готовит и оформляет десерты, торты и пирожные с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Использует с соблюдением техники безопасности различные виды технологического оборудования и производственного инвентаря при хранении и обработке продуктов, приготовлении и оформлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составляет технологическую документацию, необходимую при приготовлении десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. В некоторых случаях может готовить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Возможна специализация (хлебобулочные изделия и хлеб, десерты и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Начальное профессиональное образование в образовательном учреждении.
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 3 месяцев на I квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Старший повар

Возможные названия должностей: су-шеф, бригадир горячего цеха, бригадир холодного цеха, бригадир заготовочного цеха

<i>Выполняемые функции</i>	Подготавливает мясо, домашнюю птицу, дичь, рыбу и другие продукты для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовит сложные блюда из разнообразного ассортимента продуктов, в том числе экзотических и редких видов, комбинируя различные способы приготовления и сочетая основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд. Творчески оформляет сложные блюда для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы. Соблюдает при приготовлении сложных блюд требования к качеству и безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Участвует в разработке и внедрении меню коллективного питания. Составляет заказ и получает продукты на производство в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Контролирует наличие запасов, хранение и расход продуктов на производстве, качество приготовления и безопасность готовой продукции производства. Проводит обучение на рабочих местах по отработке методов приготовления и оформления блюд, обеспечению качества и безопасности готовых блюд, тематические инструктажи и осуществляет оценку результатов обучения. Может руководить бригадой, распределять производственные задания между работниками бригады в зависимости от их умений и компетенции и контролировать исполнение заданий, обеспечивать координацию деятельности между подразделениями производства. Возможна специализация (холодные блюда, горячие блюда, полуфабрикаты и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки).
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 6 месяцев на II квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

Старший кондитер

Возможные названия должностей: бригадир кондитерского цеха, бригадир мучного цеха

<i>Выполняемые функции</i>	Изготавливает сложные виды теста и отделочных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Готовит сложные десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия из разнообразного ассортимента продуктов, комбинируя различные способы приготовления и сочетая основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Творчески оформляет сложные десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия, используя подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения. Соблюдает при приготовлении сложных десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий требования к качеству и безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции. Участвует в разработке и внедрении меню/ассортимента изготавливаемой продукции. Составляет заказ и получает продукты на производство в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения. Контролирует наличие запасов, хранение и расход продуктов на производстве, качество приготовления и безопасность готовых десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Проводит обучение на рабочих местах по отработке методов приготовления и оформления десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий, обеспечению качества и безопасности готовой продукции и осуществляет оценку результатов обучения. Может руководить бригадой, распределять производственные задания между работниками бригады в зависимости от их умений и компетенции и контролировать исполнение заданий, обеспечивать координацию деятельности
----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	между подразделениями производства. Возможна специализация (кондитерские изделия, хлебобулочные изделия и прочее).
<i>Возможные места работы</i>	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.
<i>Возможные условия труда</i>	Работа в команде или самостоятельно; гибкий или постоянный график работы; возможна работа ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочная работа; возможен неполный или ненормированный рабочий день; питание по месту работы.
<i>Требования к профессиональному образованию и обучению</i>	Среднее профессиональное образование (программа базовой подготовки).
<i>Требования к практическому опыту работы</i>	Не менее 6 месяцев на II квалификационном уровне на рабочем месте во время обучения.
<i>Условия допуска к работе</i>	Наличие личной медицинской книжки.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
260807 Технология продукции общественного питания
основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки
Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
1	2	3	4		5	6	7
	Обязательная часть циклов ОПОП	57	3078	2052	1062	30	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	420	322		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			2
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1-3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	104		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1-2
П.00	Профессиональный цикл		2136	1424	636	30	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	416	164		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						1
ОП.02	Физиология питания						1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						2

ОП.05	Метрология и стандартизация						2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						3
ОП.08	Охрана труда						2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	1008	472		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						1
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						1
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						2
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.						2
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения						3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						1-2
	Вариативная часть циклов ОПОП	24	1296	864	400		
	Всего по циклам	81	4374	2916	1462	30	
УП.00.	Учебная практика	28		1008			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						

ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
Всего		147					

На основе Базисного учебного плана ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж» разработан рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Часы вариативной части циклов программы распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных тем и разделов, входящих в учебные дисциплины и междисциплинарные курсы, а также дополнительных учебных дисциплин, не входящих в базисный учебный план и Федеральный государственный образовательный стандарт.

Определение вариативной части программы осуществлялось с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся и возможностей учебного заведения.

3.2. Рабочий учебный план (приложение 1)

3.3. Календарный учебный график (приложение 2)

3.4. Календарный график аттестации (приложение 3)

3.5. Перечень программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Программы дисциплин общеобразовательного цикла

1. Программа БД.01 Русский язык и литература (приложение 4)
2. Программа БД.02 Иностранный язык (приложение 5)
3. Программа БД.03 Математика (приложение 6)
4. Программа БД.04 История (приложение 7)
5. Программа БД.05 Физическая культура (приложение 8)
6. Программа БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности я (приложение 9)
7. Программа БД.07 Физика (приложение 10)
8. Программа БД.08 Обществознание (приложение 11)
9. Программа БД.09 География (приложение 12)
10. Программа БД.10 Экология (приложение 13)
11. Программа ПД.01 Информатика (приложение 14)
12. Программа ПД.02 Химия (приложение 15)
13. Программа ПД.03 Биология (приложение 16)
14. Программа ПД.04 Основы поварского дела (приложение 17)
15. Программа ПД.05 Психология и этика профессиональной деятельности (приложение 18)

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 19)
2. Программа ОГСЭ.02 История (приложение 20)
3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (приложение 21)
4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 22)
5. Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи специалиста (приложение 23)

Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

1. Программа ЕН.01 Математика (приложение 24)
2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования (приложение 25)

3. Программа ЕН.03 Химия (приложение 26)

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

1. Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (приложение 13)
2. Программа ОП.02 Физиология питания (приложение 14)
3. Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья (приложение 15)
4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 16)
5. Программа ОП.05 Метрология и стандартизация (приложение 17)
6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 18)
7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (приложение 19)
8. Программа ОП.08 Охрана труда (приложение 20)
9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (приложение 21)
10. Программа ОП.10 Организация обслуживания посетителей в предприятиях (приложение 22)
11. Программа ОП.11 Организация процесса и приготовления диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий (приложение 234)
12. Программа ОП.12 Технология приготовления блюд, кухонь народов мира и национальных кухонь (приложение 24)
13. Программа ОП.13 Защита прав потребителей (приложение 25)
14. Программа ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания (приложение 26)
15. Программа ОП.15 Основы энергосбережения (приложение 27)

Программы профессиональных модулей

1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (приложение 28)
2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (приложение 29)
3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (приложение 30)
4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (приложение 31)
5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов (приложение 32)
6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (приложение 33)
7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» (приложение 34)

3.6. Программа производственной практики (преддипломной) (приложение 35)

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «ЗСГК» 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.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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.

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.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья во время самостоятельной подготовки обеспечены доступом к сети Интернет.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе адаптированного при необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности, но и особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Учебные кабинеты, лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья. Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Специальное оборудование для обеспечения реализации программы (по слуху)

Необходимые ресурсы для инвалидов	Кол-во	Назначение
Автоматизированное рабочее место для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих	6	Рабочее место для слабослышащих пользователей представляет собой программно-технический комплекс, состоящий из настольного компьютера с монитором, которые обеспечивают выполнение любой задачи в считанные секунды. Для слабослышащих пользователей предусмотрено подключение индукционной системы малого радиуса действия, способной обеспечить возможность передачи информации с аудиокарты компьютера на слуховой аппарат пользователя в режим Т. Автоматизированное рабочее место для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих людей включает в себя следующие компоненты: Настольный компьютер, с монитором 22 дюйма. Индукционная система ИП-2
Оборудование для	1	Дистанционное обучение основано на применении новых и традиционных

дистанционного обучения (учебный корпус на ул.Рылеева)		информационных технологий, выступает как основное средство, которое облегчает получение инвалидами образования и дает возможность применения лично-ориентированных методик обучения. Оборудование: камера ВКС, дисплей ВКС, интерактивная доска, проектор, микрофон, акустическая система, документ камера, интерактивный планшет, моноблок.
Коммуникативная система «Диалог» (учебный корпус на ул.Самарцева)	6	Предназначена для осуществления возможности глухонемыми людьми общения с другими людьми с помощью обыкновенных планшетов и беспроводной клавиатуры. Назначение системы: распознавание голоса и перевод речи в текст. Для работы данной функции требуется постоянное подключение к сети Интернет. Система проста в использовании и не требует специальных навыков
FM-система «Сонет» (Радиокласс) (учебный корпус на ул.Самарцева)	6	Обеспечивает возможность совместного обучения учащихся с нарушениями слуха и нормально слышащих учащихся в одной группе.
Слухоречевой тренажер	2	Предназначен для проведения индивидуальных занятий по развитию слухового восприятия, отработки ритмико-интонационной речи в коррекционной работе с обучающимися, имеющими различную степень потери слуха. Включает в себя специализированный звукоусилитель, к которому подключены наушники высокой мощности. Оборудование вырабатывает глубокий и качественный звук, что является незаменимым при аудиотренировке детей с нарушениями слуха.
Кабинет психологической разгрузки для работы в группе и индивидуально	1	Программно-технический комплекс Методические пособия (цветовой тест Люшера, Hand made тест, методика Елькина, опросники). Диагностические программы оценки эмоционального состояния и функциональных особенностей Для обработки результатов и создания аудио сопровождения в комплекте поставляется ноутбук и аудио система.
Зал адаптивной физической культуры (учебный корпус на ул.Рылеева)	1	Оснащение зала: тренажеры, теннисный стол, инвентарь для занятия дартсом, гимнастические коврики. Здесь могут заниматься студенты с поражениями опорно-двигательного аппарата.
Передвижные столы-трансформеры с источником питания для индивидуальных технических средств	6	Обеспечение в учебных компьютерных классах мест для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Инвалиды или обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья: для лиц с нарушениями слуха – в печатной форме и в виде электронного документа.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается с использованием специальных технических и программных средств.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;
- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин согласно приложению к ФГОС СПО;
- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;
- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- формирует социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Порядок и формы освоения дисциплины "Физическая культура" для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются колледжем самостоятельно.

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. 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.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются психологи (педагоги-психологи), социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, а также при необходимости сурдопедагоги, сурдопереводчики.

4.4.1. Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ОПОП по специальности СПО

Код, наименование дисциплин, МДК	Фамилия, имя, отчество, должность	Образование	Квалификация
БД.01 Русский язык и литература	Абдулова Алтыншаш Таскаеровна	Тобольский государственный педагогический институт им. Д.И. Менделеева	Учитель русского языка и литературы
БД.02 Иностранный язык	Аитова Рената Тельмановна	Тобольский государственный педагогический институт "русский язык и литература" с дополнительной специальностью "иностранный язык"	Учитель русского языка, литературы и английского языка
	Гурьянова Ирина Киприяновна	Тюменский государственный университет. Иностранные языки	Преподаватель немецкого языка. Социальный педагог
БД.03 Математика	Хазова Евгения Сергеевна	Тюменский государственный университет	Преподаватель математики
БД.04 История	Григорьева Оксана Александровна, методист	Тюменский государственный университет История	Учитель истории
БД.05 Физическая культура	Мамонов Игорь Сергеевич преподаватель	Западно-Сибирский государственный колледж	Учитель физической культуры с дополнительной подготовкой в области спортивной тренировки
БД.06 Основы безопасности жизнедеятельности	Хребтова Валентина Николаевна, преподаватель	Ишимский государственный педагогический институт им.П.П.Ершова. Труд.	Учитель труда
БД.07 Физика	Токарева Ольга Висвальдисовна, преподаватель	Тюменский государственный университет. Физика.	Учитель физики
БД.08 Обществознание	Савельева Вера Анатольевна,	Тюменский государственный институт искусств и культуры	Культуролог, преподаватель

	преподаватель		
БД.09 География	Ковнир Ольга Семеновна, преподаватель	Тюменский государственный университет. География. Биология.	Преподаватель географии и биологии.
БД.10 Экология	Ковнир Ольга Семеновна, преподаватель	Тюменский государственный университет. География. Биология.	Преподаватель географии и биологии.
ПД.01 Информатика	Голубева Елена Александровна	Тобольский государственный педагогический институт. Математика, информатика и ВТ.	Математик, информатик
ПД.02 Химия	Попова Ольга Николаевна, преподаватель	Тюменский индустриальный институт. Химическая технология и оборудование отделочного производства	Инженер-химик-технолог
ПД.03 Биология	Ковнир Ольга Семеновна, преподаватель	Тюменский государственный университет. География. Биология.	Преподаватель географии и биологии.
ПД.04 Основы поварского дела	Пестов Антон Владимирович	Российский государственный торгово-экономический университет	
ПД.05 Психология и этика профессиональной деятельности	Усольцев Игорь Геннадьевич, преподаватель	Тобольский государственный педагогический институт им. П.П. Ершова. История и английский язык. Тюменский государственный университет, педагогика и психология.	Педагог-психолог. Преподаватель истории, обществоведения и иностранного языка
ОГСЭ.01 Основы философии	Скоробогатова Татьяна Николаевна, преподаватель	Тюменский государственный университет. История.	Историк. Преподаватель
ОГСЭ.02 История	Скоробогатова Татьяна Николаевна, преподаватель	Тюменский государственный университет. История.	Историк. Преподаватель
ОГСЭ.03 Иностранный язык	Сафарова Римма Шамилевна, преподаватель	Тюменский государственный университет	Лингвист, преподаватель французского и английского языков
	Титова Ирина Владимировна, преподаватель	Тюменский государственный университет Немецкий язык	Преподаватель немецкого языка. Социальный педагог
ОГСЭ.04 Физическая культура	Чуфряков Олег Анатольевич, преподаватель	Шадринский государственный педагогический институт физической культуры и спорта	Педагог по физической культуре, Учитель безопасности жизнедеятельности
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи специалиста	Насрутдинова Мария Мадчановна, преподаватель	Тобольский педагогический институт им.Д.И. Менделеева Русский язык и литература.	Учитель русского языка и литературы
ЕН.01 Математика	Хазова Евгения Сергеевна	Тюменский государственный университет	Преподаватель математики
ЕН.02 Экологические основы природопользования	Чепракова Елена Викторовна, преподаватель	Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, Технология и предпринимательство,	Учитель технологии и предпринимательства
ЕН.03 Химия	Попова Ольга Николаевна, преподаватель	Тюменский индустриальный институт. Химическая технология и оборудование отделочного	Инженер-химик-технолог

		производства	
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Игнатова Ольга Александровна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.02 Физиология питания	Попова Ольга Николаевна, преподаватель	Тюменский индустриальный институт. Химическая технология и оборудование отделочного производства	Инженер-химик- технолог
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Гарбар Ксения Михайловна, преподаватель	НАЧОУ ВПО Современная гуманитарная академия Тюменский филиал,	Бакалавр техники и технологии вычислительной техники
ОП.05 Метрология и стандартизация	Чепракова Елена Викторовна, преподаватель	Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена Технология и предпринимательство	Учитель технологии и предпринимательства
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Гладкова Т. Л., преподаватель	Российский государственный профессионально-педагогический университет Социальная педагогика	Социальный педагог
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Григорьева Оксана Александровна	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Экономика и управление на предприятиях АПК.	Экономист-менеджер.
ОП.08 Охрана труда.	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Максимова Людмила Николаевна, заведующая отделением	Тюменский государственный университет. География.	Географ. Преподаватель
ОП.10 Организация обслуживания посетителей в предприятиях	Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.11 Организация процесса и приготовления диетических (лечебных) блюд и мучных кондитерских изделий	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико- технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.12 Технология приготовления блюд, кухонь народов мира и национальных кухонь	Агапова Людмила Яковлевна, преподаватель	Семипалатинский политехнический техникум пищевой промышленности. Технология приготовления пищи Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.13 Защита прав потребителей	Гарбар М.М., преподаватель	НОУ ВПО «Академия права и управления (институт)»	Юрист

ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания	Ульянова Любовь Ивановна, преподаватель	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ОП.15 Основы энергосбережения	Чепракова Елена Викторовна, преподаватель	Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена Технология и предпринимательство	Учитель технологии и предпринимательства
ПМ.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Имангулова Роза Хисамитдиновна	Государственный аграрный университет Северного Зауралья Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер
ПМ.02 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Имангулова Роза Хисамитдиновна	Государственный аграрный университет Северного Зауралья Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер
ПМ.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Имангулова Роза Хисамитдиновна	Государственный аграрный университет Северного Зауралья Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер
ПМ.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель	Свердловский экономико- технологический техникум Хлебопекарное производство Тюменская государственная сельскохозяйственная академия Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ПМ.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Агапова Людмила Яковлевна, преподаватель	Семипалатинский политехнический техникум пищевой промышленности. Технология приготовления пищи Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Инженер-технолог
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Григорьева Оксана Александровна	Тюменская государственная сельскохозяйственная академия. Экономика и управление на предприятиях АПК.	Экономист-менеджер
ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии	Васильчук Роман Иванович	Тюменский государственный нефтегазовый университет Технология продуктов общественного питания	Инженер

4.5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

В колледже созданы специальные условия для получения образования – условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху), включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника, сурдопереводчика), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных

коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы соответствует особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху). В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;
- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху).

4.6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В колледже в процессе реализации программы организованы основные виды сопровождения учебного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья (по слуху):

- организационно-педагогическое;
- психолого-педагогическое;
- профилактически-оздоровительное;
- социальное.

Предусмотрена возможность участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху) в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях и творческих клубах; возможности участия обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху) в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства.

В колледже используются различные формы воспитательной работы, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (по слуху), а также меры социальной поддержки.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

устанавливаются с учетом ограничений здоровья формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации устанавливаются с учетом ограничений здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет целью своевременное выявление затруднений и отставаний в обучении и внесение коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление колледжем индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются адаптированные фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных образовательной программой.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

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

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседаниях педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

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.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно для выпускников с ограниченными возможностями здоровья (глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи) при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

