

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОБЛПОТРЕБСОЮЗА  
«БРЯНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Специальность  
**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
*(код и наименование специальности)*

Уровень подготовки  
**БАЗОВЫЙ**

Квалификация  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

**БРЯНСК 2023**

## 1. Общие положения

Образовательная программа подготовки выпускников по специальности - Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) - среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая профессиональным образовательным учреждением облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован Министерством юстиции №33234 от 23.07.2014 г. 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

3. Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»» (зарегистрирован 17.06.2022, регистрационный № 68887

4. Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);

5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 г., № 59778);

6. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.12.2021, регистрационный № 66211

7. Приказ Минпросвещения России от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Минпросвещения России от 8 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»» (зарегистрирован Минюстом России 27.05.2022, регистрационный № 68606);

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19.01.2023 № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800» (зарегистрирован Минюстом России 03.04.2023, регистрационный № 72843);

9. Письмо Министерство просвещения Российской Федерации от 29.03.2023 г. № 04-ПГ-МП-9680 «О применении электронного обучения в образовательной организации»;

10. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года №12-696 «Разъяснения по формированию учебного плана основной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования»; требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

11. Письмо департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России от 25.08.2022 №05-1443 «Об интеграции курса «Россия - Моя история»»;

12. Письмо департамента общего образования Минпросвещения России от 17.06.2022 № 03-871 «Об организации занятий «Разговоры о важном»»; Федерального закона от 28.03.1998 №53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»;

13. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866),

14. Устава техникума, локальных нормативных актов техникума

Обучение осуществляется на русском языке

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог

Формы обучения: очная.

Нормативные сроки освоения образовательной программы базовой подготовки при очной форме получения образования

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		3 года 10 месяцев

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ базовой подготовки при очной форме обучения (на базе основного общего образования) составляет 199 недель, в том числе:

Вид деятельности	Период обучения на базе основного общего образования	Период обучения на базе среднего общего образования
Обучение по учебным циклам	120 недель	81 неделя
Учебная практика	11 недель	11 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	17 недель	17 недель

Производственная практика (преддипломная)	4 недели	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель	7 недель
Государственная (итоговая) аттестация	6 недель	6 недель
Каникулярное время	34 недели	23 недели
Итого	199 недель	149 недель

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

### **Область профессиональной деятельности выпускника:**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Ожидаемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и индикаторы их достижения в Профессиональном образовательном учреждении облпотребсоюза «Брянский кооперативный техникум»:

- общие компетенции

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.

- профессиональные компетенции

**ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить 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.

- личные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям	<b>ЛР 3</b>

представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Принимающий и транслирующий ценность профессиональных знаний в жизни человека	ЛР 13
Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт	ЛР 14
Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с членами трудового коллектива, достигать в нем взаимопонимания, находить	ЛР 15

общие цели и сотрудничать для их достижения.	
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 16
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Принимающий цели и экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 18
Разделяющий кооперативные ценности и принципы, пропагандирующий их	ЛР 19
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Мотивация к самообразованию и развитию	ЛР 20
Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума	ЛР 21
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 22

Общие и профессиональные компетенции выпускника, достигнутые личностные результаты являются целью обучения и объектом оценивания в процессе освоения специальности.

### 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

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

- а) общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- б) математический и общий естественнонаучный цикл;
- в) профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности)
- производственная практика (преддипломная);
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения - 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки - 54

часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Продолжительность недели - шестидневная. В каждом семестре количество недель предусмотрено с учетом обязательной аудиторной нагрузки и практики: учебной и производственной.

Продолжительность занятий - 90 минут (пара): два урока по 45 мин. с 5-минутным перерывом между ними.

Формы текущего контроля: выступления на семинарских занятиях, зачеты, контрольные работы, тестирование, защита творческой работы, защита отчёта по практической работе и другие. Процедура проведения текущего контроля по каждой из выбранных форм определяется ведущими дисциплину преподавателями. Объем вариативной части составляет 864 часа обязательных аудиторных занятий.

Часы вариативной части использованы следующим образом:

- на изучение общепрофессиональных дисциплин объем увеличен на 226 часов обязательных аудиторных занятий; введены дисциплины, формирующие как общие, так и профессиональные компетенции:

общепрофессиональные дисциплины: «Документационное обеспечение управления» - 32 часа; «Организация обслуживания и профессиональная этика» - 50 часов, «Учет и отчетность в организациях общественного питания» - 32 часа; «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 34 часа; «Традиционная русская и зарубежная кухня» - 34 часа; «История потребительской кооперации» - 36 часов. Остальные часы распределены по дисциплинам цикла, обязательным к изучению согласно стандарту.

-на изучение профессиональных модулей объем часов увеличен на 638 часов обязательных аудиторных занятий;

Консультации для студентов (индивидуальные или групповые, письменные или устные) предусмотрены в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год (из расчета 4 часа на обучающегося). Формы проведения консультаций определяются преподавателями.

Практико-ориентированная подготовка обучающихся обеспечивается следующими видами практик: учебная, производственная (по профилю специальности), производственная (преддипломная). Учебная практика проводится в учебном заведении. Производственная (по профилю специальности и преддипломная) практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Курсовая работа рассматривается, как вид учебной работы по междисциплинарным курсам, выполняется в пределах часов, отводимых на их изучение. По специальности предусмотрено выполнение курсовой работы: по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в количестве 20 часов обязательных аудиторных занятий.

В плане учебного процесса определены формы промежуточной аттестации (зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачёты, экзамены и экзамены (квалификационные) по каждому профессиональному модулю), их количество и сроки проведения. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачёты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины, практики. Оценка «зачтено» выставляется по дисциплине «Физическая культура» (3, 4, 5, 6, 7 семестры) и учебным дисциплинам, введённым за счет часов вариативной части ФГОС по специальности. По учебной и производственной практикам проводится комплексный дифференцированный зачёт, выставляется дифференцированная оценка. Комплексный дифференцированный зачёт может проводиться по взаимосвязанным междисциплинарным комплексам в пределах одного профессионального модуля. По остальным дисциплинам выставляется дифференцированная оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по результатам как дифференцированных



зачётов, так и экзаменов согласно учебному плану.

По дисциплине «Физическая культура» общего гуманитарного и социально-экономического цикла еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Государственная итоговая аттестация выпускников предусматривает выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и ее защиту. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным директором техникума.

По завершении освоения ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – Выполнение работ по профессии «Повар»» и сдачи экзамена (квалификационного), студенту присваивается квалификация.

#### 4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия

##### Перечень дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

##### Перечень дисциплин математического и естественнонаучного цикла

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

##### Перечень дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Документационное обеспечение управления
ОП.11	Организация обслуживания и профессиональная этика
ОП.12	Учет и отчетность в организациях общественного питания
ОП.13	Техническое оснащение предприятия общественного питания
ОП.13	Техническое оснащение предприятия общественного питания

ОП.14	Традиционная русская и зарубежная кухня
ОП.15	История потребительской кооперации

Перечень профессиональных модулей профессионального цикла

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>УП.04</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
<b>УП.05</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
<b>ПП.06</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>
МДК.07.01	Приготовление кулинарных блюд
<b>УП.07</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПМ.08</b>	<b>Организация кооперативного дела и предпринимательства</b>
МДК.08.01	Основы создания и организации кооперативного дела
<b>УП.08</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>ПП.08</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится 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.

Завершается обучение по образовательной программе по специальности государственной итоговой аттестацией в форме защиты дипломной работы.

## **5. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

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

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

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

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

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в рекомендуемом количестве для обучающихся.

Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

## **6. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: входной контроль; текущий контроль; рубежный контроль; итоговый контроль.

Итоговая государственная аттестация выпускников организуется в Техникуме в форме защиты дипломной работы и регламентируется локальным нормативным актом Техникума.

Организация итоговой государственной аттестации должна обеспечивать объективную оценку уровня сформированности компетенций выпускника. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Требования к дипломной работе определены Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846), и Положением о ГИА Техникума.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной определяются Техникумом в методических рекомендациях по выполнению дипломной работы (ДР). Объем ДР определяется исходя из специфики специальности.

Требования к оформлению ДР должны соответствовать требованиям ГОСТ к оформлению научных работ.

## 7. Реализация программы воспитания

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных специалистов среднего звена на практике.

Нормативно-правовые основы организации процесса воспитания:

1. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

2. Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

3. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ

4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

5. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р.

6. Письмо департамента общего образования Минпросвещения России от 17.06.2022 № 03-871 « Об организации занятий «Разговоры о важном»»

Главная цель воспитательной работы в техникуме соответствует «Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации до 2025 года», которая направлена на укрепление нравственных основ общественной жизни. Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим Советом, Советом студенческого самоуправления общежития.

- формировании социальной значимости и устойчивого интереса к выбранной специальности;

- воспитании внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;

- воспитании любви к Родине, родному краю, городу, селу.

В воспитательных мероприятиях техникума принимают активное участие родители или законные представители студентов, представители местных органов управления, работодатели, учредитель – Брянский облпотребсоюз.

