Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Старомайнский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Председатель Старомайнского ТППК
_____ С.В.Макаров
«26» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ СМТТ
_____ В.А. Ильин
«26» мая 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического совета ОГБПОУ СМТТ
Протокол № 8 от
«26» мая 2022 г.

Старая Майна 2022 г.

Основная профессиональная образовательная программа областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Старомайнский технологический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной основной образовательной программы, включенной в реестр образовательных программ, регистрационный номер в реестре государственных основных образовательных программ 43.02.15-170519

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

Разработчики:

Ширманова Галина Викторовна — заместитель директора по УР;

Катаева Ольга Владимировна- заместитель директора по НМР;

Тимохова Ольга Леонидовна— заместитель директора по УВР;

Рязанова Елена Петровна — преподаватель

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2.Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план (Приложение 1)
5.2. Календарный учебный график (Приложение 2)
5.3. Рабочая программа воспитания (Приложение 3)
5.4. Календарный план воспитательной работы (Приложение 4)

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Оценка качества освоения программы. Порядок аттестации обучающихся.

Приложения 5 – 20 Программы общеобразовательных дисциплин

Приложения 21-42 Программы ОГСЭ, ЕН, общепрофессионального цикла

Приложения 43-49 Программы профессиональных модулей профессионального цикла

Приложения 49-61 Программы практик

Приложения 62 Фонды оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Аннотация

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированный Министерством юстиции 20 декабря 2016 № 44828 и примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ППССЗ.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, программы учебной, производственной (по профилю), программу государственной итоговой аттестации.

Задачи программы:

-обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

-оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах профессионального мастерства;

-подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей

ОПОП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. ОПОП СПО согласована с основными работодателями по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, при ее разработке учтены все требования работодателей в части состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся, основной и дополнительной литературы, а также условий, обеспечивающих реализацию ОПОП СПО.

ОПОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся, основной и дополнительной литературы а также условий, обеспечивающих реализацию ОПОП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

- Федеральный закон **Российской Федерации** «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» от 02.07.2013 г. №183;

- Федеральный закон от 8 июня 2020 г. № 164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

- приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 года № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 747 от 17 декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями на 28 августа 2020 г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 (в редакции 10 ноября 2020 г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных

программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «ТС-194/08 от 20 июня 2017 года « Об организации учебного предмета «Астрономия»

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

– Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);

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

– Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);

– Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);

– Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

– Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

– Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

– перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а;

– -перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.2б;

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

– распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

– приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;

– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015).

– Стратегия развития воспитания до 2025 года, утвержденная Распоряжением Правительства РФ от 07.05.2018 года №204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;

– Постановление Правительства РФ О государственной программе "Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы" № 1493 от 30.12.2015г.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП –основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл;

ГИА – государственная итоговая аттестация

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: *Специалист по поварскому и кондитерскому делу.*

Формы обучения: *очная.*

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

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

2.2. Требования к поступающим на программу

Абитуриент должен иметь основное общее образование, о чем он должен предоставить аттестат об основном общем образовании.

2.3. Реализация ОПОП с использованием дистанционных технологий

При условии возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций (закрытие отдельной группы или всего техникума на карантин) изучение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение ОПОП, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (п.17 статьи 108 ФЗ от 29.12.2012 №273 "Об образовании в РФ» (с изменениями от 8.06.2020 г.).

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускника: оказание услуг населению в области общественного питания

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей	Организация и контроль текущей	Осваивается

деятельности подчиненного персонала	деятельности подчиненного персонала	

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций, личностных результатов

4.1. Профессиональные компетенции

Код	Наименование
ВПД1	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования-, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД2	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**:
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячихблюдизрыбы,нерыбноговодногосырьясложногоассортиментасучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания.

ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД3	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправоксучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформ обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД4	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков;втомчислеавторских,брендовых,региональныхеучетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВПД5	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД6	**Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различныхвидовменюсучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

4.2. Общие компетенции выпускников

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядокоценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатовпоискаинформации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:**грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; проявлять и отстаивать базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства ; основы нравственности и морали демократического общества; основные компоненты активной гражданско-патриотической позиции основы культурных, национальных традиций народов российского государства

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, текущего ремонта и реконструкции строительных объектов, оценить чрезвычайную ситуацию, составить алгоритм действий и определять необходимые ресурсы для её устранения ; использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, текущего ремонта и реконструкциистроительныхобъектов,
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы,

		задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые Их действием; технологии по повышению энерго эффективности зданий, сооружений и инженерных систем
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной для данной специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочныхработ, ремонтных работ и работ по реконструкции эксплуатации Строительных объектов
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности при выполнении строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, ремонтных работ и работ по реконструкции и эксплуатации строительных объектов; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использоватьинформационныетехнологии в	**Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	профессиональнойдеятельности	**Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в Профессиональной деятельности
К 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения Текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; Определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
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.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно 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**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере пищевой промышленности	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	**ЛР 14**
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	**ЛР 15**
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	**ЛР 16**
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	**ЛР 17**
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	**ЛР 18**
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	**ЛР 19**
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	**ЛР 20**
Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса	**ЛР 21**
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру	**ЛР 22**

Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	**ЛР 23**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности	**ЛР 24**

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

– объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

– перечень учебных дисциплин, профессионального модуля и их элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

– последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

– сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;

– формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

– объем каникул по годам обучения.

Обязательная часть по учебным циклам составляет 4104 часов. Из которых 1404 часа отводятся на изучение общеобразовательных дисциплин, в соответствии с социально-экономическим профилем профессионального образования.

Максимальный объем аудиторной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель ежегодно в зимний период.

Учебные занятия организованы согласно графику учебного процесса по пятидневной учебной неделе.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом учебного плана. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную

подготовку обучающихся. При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практика.

Учебная практика и производственная практика при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебным планом предусматривается выполнение курсовых работ по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

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

12 Вариативная часть в объёме **1296 часов** распределена следующим образом, на основе содержания требований работодателей, содержания профессионального стандарта по профессии "Повар": **ОГСЭ-56 часов**: ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи-32 часа, ОГСЭ 01. Основы философии 12 часов, ОГСЭ.02 История-12 часов. **ЕН-46часов**:Математика-46 часов. **Общепрофессиональные дисциплины 378 часа**: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена-58 часов, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания -16 часов, ОП.04 Организация обслуживания—16 часов, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности-36 часов, ОП.07 Информационные технологии в ПД-8 часов, ОП.08 Охрана труда-16 часов, ОП.10 Основы предпринимательской деятельности-68 часов, ОП.10 Товароведение прод.товаров-48 часов, ОП.11Бухгалтерский учет в общественном питании-64 часа, ОП.12 Калькуляция и учет-48 часов**. Профессиональные модули-600 часов**: на ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов-40 часов, на ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -84 часа, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -100 часов, ПМ.04 Организация и

ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания-76 часов, ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -60 часов,ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала-8 часов, ПМ.07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар-232 часа. **Промежуточная аттестация-216 часов.**
Рабочая профессия «Повар» присваивается решением квалификационной комиссии после окончания теоретического курса по ПМ.07 Выполнение работ по профессии 33.011 Повар.

5.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», по годам, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», дан в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗот 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию.

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в ОГБПОУ «Старомайнский технологический техникум» (далее–техникум) сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочая программа воспитания отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;
- государства и общества;
- субъектов экономической сферы–бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.

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 рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:
-формирование интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
-формирование навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
-формирование гражданской позиции; вовлечение в волонтерское движение;
-формирование экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы разработан на основе «Программы воспитания и социализации студентов и слушателей ОГБПОУ СМТТ на 2020-2025г.г». Календарный план включает в себя мероприятия из десяти портфелей проектов по различным направлениям воспитания:

«Профессионально-ориентирующее воспитание»,
«Гражданско-патриотическое воспитание»,
«Спортивное и здоровье ориентирующее воспитание»,
«Экологическое воспитание»,
«Культурно-творческое воспитание»,
«Бизнес-ориентирующее воспитание»,
«Студенческое самоуправление»,
«Профилактика правонарушений»,
«Трудности социализации студентов»,
«Поверь в себя».
Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации теоретического обучения и практических занятий используется 14 учебных аудиторий, 3 лаборатории, 2 компьютерных класса (20 мест), библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, спортивный зал. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, актовый зал.

Учебные кабинеты полностью обеспечены учебной мебелью.

Всего для подготовки по данной профессии используются 30 компьютеров, , 1 телевизор. К сети Internet подключены все компьютеры административно-преподавательского состава. На персональных компьютерах установлено программное обеспечение. В компьютерном классе создана локальная сеть.

Оснащение лабораторий и учебных кабинетов обеспечивает возможность реализации образовательной программы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:
учебная кухня ресторана ;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:
-спортивный зал;

Залы:
-библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
-актовый зал.

Перечень помещений для организации воспитательной работы:

• Для организации и проведения культурно-досуговых мероприятий имеется актовый зал, оснащённый звуковым и музыкальным оборудованием, видеопроектор.

• Для организации работы социально-психологической службы предназначен отдельный кабинет, оборудованный необходимой мебелью, оргтехникой.

• Для организации и проведения спортивных мероприятий, систематических занятий физической культурой и спортом, выполнения требований норм ГТО.

Основными базами практик студентов являются предприятия общественного питания частной формы собственности, функционирующие в организационно-правовой форме–общество с ограниченной ответственностью, а также индивидуальные предприниматели.

С основными базами практик у техникума оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Информация о реализуемой образовательной программе с указанием учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, учебном плане, календарном учебном графике, аннотации к рабочим программам дисциплин, сведения о

методических и иных документах, разработанных техникумом для обеспечения образовательного процесса, размещаются на сайте техникума. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики разрабатываются преподавателями и размещаются в электронной базе данных, формируемой методической службой техникума, а также в хранятся в бумажном варианте в методическом кабинете. Другие учебно-методические материалы систематизируются также в кабинетах преподавателей соответствующих дисциплин и лабораториях.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданным за последние 5 лет. Библиотечный фонд техникума систематически пополняется учебной, справочной и методической литературой.

В качестве основной литературы используются учебники.

Обучающиеся обеспечены не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданиями по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Обеспечен доступ в Интернет для студентов и педагогов техникума.

В библиотечном фонде имеются электронные образовательные ресурсы электронной библиотечной системы ЭБС содержит электронные учебные издания в количестве 296 наименований.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

Воспитание в ОГБПОУ СМТТ обеспечивает формирование воспитательного пространства при условии соблюдения условий реализации рабочей программы воспитания и включает портфельно-проектный подход из 10 портфелей.

Психолого-педагогическое сопровождение в ОГБПОУ «СМТТ» направлено на создание психолого-педагогических условий для успешного обучения, воспитания и профессионально-личностного развития студента, содействие сохранению психологического здоровья участников образовательного процесса, содействие созданию благоприятного социально-психологического климата, оказание комплексной психолого-педагогической поддержки всем субъектам образовательного процесса.

Основные циклы психолого-педагогического сопровождения:

- период адаптации студентов нового набора;

- период адаптации выпускных групп;

- период трудной жизненной ситуации;

- экстренные ситуации

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами. В подготовке специалистов участвуют 16 преподавателей, из них 13 педагогов имеют высшую и первую категории, что составляет 81 % от количества педагогических работников, работающих на данной образовательной программе, остальные педагоги аттестованы на соответствие занимаемой должности.

Доля педагогов, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет 100%.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют 2 преподавателя, 100% педагогов прошли повышение квалификации, все преподаватели общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей прошли стажировку в профильных организациях.

Информация о персональном составе педагогических работников размещается на сайте техникума.

Кадровое обеспечение при реализации Программы воспитания включает:

- Заместитель директора по учебно-воспитательной работе имеет высшее педагогическое образование, стаж педагогической работы не менее 20 лет.

- Руководитель физического воспитания имеет среднее педагогическое образование в области физической культуры и спорта, высшее образование в области психологии
- Преподаватель - организатор ОБЖ имеет высшее профессиональное образование.

- Педагог-психолог имеет высшее профессиональное образование, пройдена профессиональная переподготовка по направлению «Педагогика и психология».
- Педагог-организатор имеет высшее профессиональное образование в области, соответствующей профилю работы.
-Социальный педагог имеет высшее профессиональное образование, пройдена профессиональная переподготовка по направлению в области «Социальная работа».
- Классные руководители имеют высшее педагогическое образование.
- Преподаватели имеют высшее профессиональное образование в области.

Раздел 7. Оценка качества освоения программы. Порядок аттестации обучающихся.

Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация является основным механизмом оценки качества подготовки обучающихсясогласнотребованиямФедеральныхгосударственныхобразовательныхстандартов по профессии/специальности и формой контроля учебной деятельности обучающихся.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Состав учебных дисциплин и МДК, по которым проводятся экзамены, определяется рабочим учебным планом ОПОП в соответствии с профилем получаемого образования.

Предметом оценивания на промежуточной аттестации являются усвоенные знания, освоенные умения, сформированные компетенции.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ОГБПОУ СМТТ.

Текущий контроль успеваемости проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Текущий контроль осуществляется преподавателями, мастерами производственного обучения на любом из видов учебных занятий.

Текущий контроль проводится в пределах времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости обучающихся может иметь следующие формы:

-устный опрос (групповой или индивидуальный);

- проверка выполнения письменных заданий;

- защита лабораторных и практических работ;

- проведение контрольных работ;

- выполнение рефератов(докладов),

- подготовка презентаций;

-тестирование (письменное или компьютерное);

- контроль самостоятельной работы обучающихся (письменной или устной форме). Возможны и другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса. В техникуме разработан фонд оценочных средств по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результаты текущего контроля на учебных занятиях оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в журналы в колонке за соответствующий день проведения текущего контроля.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных

направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов; оценка компетенций обучающихся.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине (междисциплинарному курсу);
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам;
- зачет или дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине (междисциплинарному курсу),практике;
- защита курсовой работы(проекта);
- экзамен по модулю.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля

Количествоэкзаменоввпроцессепромежуточнойаттестацииобучающихсянепревышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и/или учебных дисциплин, а также (по выбору образовательного учреждения) после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

В случае если освоение учебной дисциплины или профессионального модуля не заканчивается в конце очередного курса обучения, рекомендуется не проводить промежуточную аттестацию. Оценивание и перевод на следующий курс осуществляется по итогам текущего контроля.

Система оценивания (рейтинговая, кредитно-зачетная и пр.), формы и порядок промежуточной аттестации выбираются техникумом самостоятельно. Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами основной профессиональной образовательной программы.

Экзамен по модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Если модуль содержит

несколько МДК возможно проведение комплексного экзамена по всем МДК в составе этого модуля. В отдельных случаях возможно проведение комплексного экзамена по нескольким профессиональным модулям в соответствии со спецификой профессиональной деятельности и/или нормативно-правовыми актами, регламентирующими порядок подтверждения квалификации.

Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» ФГОС СПО.

Результатом экзамена по модулю является подтверждение сформированности всех профессиональных компетенций указанного модуля и выносится суждение «вид профессиональной деятельности освоен (не освоен)». Экзамен по модулю проводится за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию. Формой экзамена по модулю является выполнение практического задания.

Экзамен по модулю проводится после освоения обучающимся МДК и практик по соответствующему профессиональному модулю. Освоение МДК и практик является допуском к экзамену по модулю.

Промежуточная аттестация по учебной (производственной) практике в рамках освоения программ профессиональных модулей осуществляется в форме:

-дифференцированного зачета (зачета) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и от техникума об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговая оценка по практике фиксируется аттестационной комиссией в аттестационном листе. В состав аттестационной комиссии обязательно включаются представители работодателя, чем обеспечивается независимость

оценки освоения профессионального модуля.

Результат освоения профессионального модуля фиксируется в документе образовательного учреждения, в который входят оценки всех составляющих профессионального модуля.

По дисциплинам общеобразовательного цикла обязательны три экзамена - по русскому языку, математике в письменной форме и одной из профильных дисциплин в устной форме.

Организация государственной итоговой аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной и осуществляется в техникуме на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ СМТТ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы демонстрационный экзамен.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о выпускной квалификационной работе студентов ОГБПОУ СМТТ.

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

Студентам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

Студентам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим

часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по установленному в техникуме образцу.

Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится по окончании срока обучения для выпускников ППССЗ в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ СМТТТ и Программой проведения государственной итоговой аттестации по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.