

Департамент образования Ивановской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Шуйский технологический колледж»

155901 г. Шуя, Ивановская обл., Учебный городок, 1

 (49351) 4-70-81  www.prof4.ru  liceyshuya@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Феникс»

_____ С.В. Шмагина

27 июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОГБПОУ ШТК

_____ О.В.Воробьев

Приказ № 305

от 27 июня 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: заочная

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого Приказом Минобрнауки РФ № 384 от 22.04.2014г.

- Профессионального стандарта индустрии питания, разработанный Национальным агентством развития квалификаций при РСПП по инициативе Федерации Рестораторов и Отельеров. Приказ Федерации Рестораторов и Отельеров от 03.09.2007 года № 5 «об утверждении профессиональных стандартов»;

- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);

- Приказа Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

Организация-разработчик: областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Шуйский технологический колледж»

Составители:

Котова А.А.- заместитель директора по учебной работе

Сизганова Е.Б. – заместитель директора по учебно-производственной работе

Винокурова Г.В. – преподаватель первой квалификационной категории

Милова М.Ю.- преподаватель высшей квалификационной категории

Лутонина А.Ю. – преподаватель первой квалификационной категории

Огнева Т.В. – преподаватель высшей квалификационной категории

Петровичева М.В. – преподаватель высшей квалификационной категории

Комлева О.В.– преподаватель высшей квалификационной категории

Горбунов Е.А. – преподаватель первой квалификационной категории

Чуркина Е.В. – преподаватель дисциплин профессионального цикла первой квалификационной категории

Рыбина О.Б. – преподаватель дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

Комкова С.Е - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Лукина С.А. - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование
Раздел 1	Общие положения
1.1	Аннотация
1.2	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы(ОПОП)
1.3	Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП
Раздел 2.	Общая характеристика образовательной программы
2.1	Требования к поступающим на обучение
2.2	Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
2.3	Структура и объем образовательной программы
2.4	Распределение вариативной части программы
Раздел 3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1	Область профессиональной деятельности выпускника
3.2	Вид и объекты профессиональной деятельности выпускника
3.3	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям
3.4	Результаты освоения образовательной программы
3.5	Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы
Раздел 4.	Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
4.1	Текущий контроль знаний обучающихся
4.2	Промежуточная аттестация обучающихся
4.3	Государственная итоговая аттестация
Раздел 5.	Условия реализации образовательной деятельности
5.1.	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
5.2.	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
5.3.	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
	Приложения:
	Программы учебных дисциплин

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ООП СПО, программа) разработана в соответствии с

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым Приказом Минобрнауки РФ № 384 от 22.04.2014г.
- Профессиональным стандартом индустрии питания, разработанный Национальным агентством развития квалификаций при РСПП по инициативе Федерации Рестораторов и Отельеров. Приказ Федерации Рестораторов и Отельеров от 03.09.2007 года № 5 «об утверждении профессиональных стандартов»;
- Приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);

- Приказом Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940)

с учетом получаемой специальности.

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Задачи программы:

- создание учебных условий для эффективного, современного, отвечающего мировым трендам развития профессионального образования и потребностям производства, учебно-воспитательного процесса, отвечающего запросам в профессиональном и личном развитии личности обучающегося.

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2. Нормативные-правовые основания для разработки ОПОП:

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

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённый Приказом Минобрнауки РФ № 384 от 22.04.2014г.

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464".

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

7. Профессиональный стандарт индустрии питания, разработанный Национальным агентством развития квалификаций при РСПП по инициативе Федерации Рестораторов и Отельеров. Приказ Федерации Рестораторов и Отельеров от 03.09.2007 года № 5 «об утверждении профессиональных стандартов»;

8. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);

9. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

10. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ООП – основная образовательная программа

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ВПД - вид профессиональной деятельности

ОП – общепрофессиональная учебная дисциплина;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ПА – промежуточная аттестация;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Требования к поступающим на обучение:

Условия поступления на обучение. Абитуриент должен иметь среднее общее образование, о чем и должен предоставить соответствующий документ:

– оригинал документа об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации или ксерокопию документа об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации

- документы удостоверяющий личность, гражданство (или ксерокопию)

- 4 фотографии¹

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в документе об образовании выставлен более высокий балл.

¹ Приказ Минобрнауки России от 11.12.2015 года № 1456

2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Техник-технолог

Формы обучения: заочная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы на базе среднего общего образования: 4464 часов.

2.3 Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах ФГОС	Объем образовательной программы в академических часах 19.02.10 Технология производства общественного питания
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	420	420
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	208	208
Профессиональный учебный цикл	1424	2288
<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	<i>416</i>	<i>864</i>
<i>Профессиональные модули</i>	<i>1008</i>	<i>1424</i>
Учебная практика		
Производственная практика (по профилю специальности)	1008	1008
Производственная практика (преддипломная)	144	144
Промежуточная аттестация	180	180
Государственная итоговая аттестация:	216	216
Вариативная часть	864	
Общий объем образовательной программы ФГОС СПО	4464	4464
Общий объем образовательной программы:		
на базе среднего общего образования	4464	4464

Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО в заочной форме составляет 160 часов в год. За весь период обучения объем аудиторной учебной нагрузки составляет 640 часов.

Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий в учебном году на 1-м и 2-м курсах - 30 календарных дней, на 3-м и 4-м курсах - 40 календарных дней.

Учебная практика и практика по профилю специальности реализуется обучающимся самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме

собеседования. Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА. Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению образовательной организации, реализующей профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена в объеме четырех недель.

2.4. Распределение вариативной части программы

Вариативная часть образовательной программы - 30% дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, а также получения дополнительных знаний, умений, приобретения практического опыта, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 864 часа и распределена следующим образом:

- на усиление и расширение профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
- на общепрофессиональные учебные дисциплины -448 часов;
- на профессиональные модули – 416 часов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности.

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

3.2. Вид профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и

полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

При разработке рабочих программ учитывались потребности регионального рынка труда и ориентировалось содержание подготовки выпускников к требованиям конкретных работодателей и их объединений. Образовательная программа прошла экспертизу и получила положительное заключение работодателей и региональных объединений.

3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
		Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	осваивается
Организация работы структурного подразделения.	Организация работы структурного подразделения.	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	осваивается

3.4 Результаты освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	<i>ПК.1.4*.</i>	<i>Организовывать подготовку, нарезку и формовку экзотических и редких овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. В связи с этим введен новый раздел</i>
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.
	<i>ПК.3.5.</i>	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</i>
	<i>ПК.3.6.</i>	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из макаронных изделий и мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</i>
	<i>ПК.3.7.</i>	<i>Организовывать и проводить приготовление старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий</i>

3.5 Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы.

Рабочие программы общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, математического и естественнонаучного учебного цикла, профессионального учебного цикла (общепрофессиональные дисциплины) разработаны соответствующими преподавателями колледжа, рассмотрены на методической цикловой комиссии и утверждены директором колледжа.

Индекс	Наименование учебных циклов и учебной дисциплины
<i>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</i>	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
<i>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</i>	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<i>П.00 Профессиональный учебный цикл</i>	
<i>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</i>	
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	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.11	Учёт и калькуляция
ОП.12	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ОП.13	Организация работы спеццехов и минипроизводств
ОП.14	Основы кейтеринга
ОП.15	Основы финансовой грамотности

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны соответствующими преподавателями колледжа, рассмотрены на методической цикловой комиссии, согласованы с работодателем и утверждены директором колледжа.

Индекс	Наименование учебных циклов и учебной дисциплины
<i>П.00 Профессиональный учебный цикл</i>	
<i>Профессиональные модули</i>	
ПМ.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПМ.02	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>
МДК.02.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПМ.03	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	<i>Организация работы структурного подразделения</i>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар 4 разряда, кондитер 3 разряда)</i>
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий

РАЗДЕЛ 4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Освоение основной профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

4.1. Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, контроль остаточных знаний, административный, тематический контроль, рубежный контроль.

Входной контроль знаний и контроль остаточных знаний умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения контроля определяется преподавателем исходя из возможностей и целесообразности.

Формами входного контроля уровня знаний и контроль остаточных знаний умений могут быть:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Для входного контроля и контроля остаточных знаний разрабатываются комплекты оценочных средств.

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

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формами оперативного контроля могут быть:

- контрольная работа;
 - тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
 - опрос (устный, письменный),
 - выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;
 - выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;
 - выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.
- Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебного предмета, дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный и тематический контроль является контрольной точкой по завершению зачетной единицы учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Контрольные точки определяются преподавателем.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками колледжа в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу.

4.2. Промежуточная аттестация обучающихся

направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, требованиям профессиональных стандартов;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения видов профессиональной деятельности (основных видов деятельности);
- совершенствование методики аттестационно - педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемым результатом освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций, установленных ФГОС СПО.

Основными формами промежуточной аттестации в колледже являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю, дифференцированный зачет по практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации фиксируются в рабочем учебном плане специальности СПО, доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы специальности. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) согласуются с работодателем.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет, дифференцированный зачет, могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Экзамен по профессиональному модулю – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счёт объема времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля.

Экзамен (квалификационный) по модулю позволяет оценить уровень знаний, сформированность компетенций, проводится при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем специалиста среднего звена.

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-оценочных материалов (далее – КОС). КОС согласуются с администрацией организации – базы практики..

4.3. Государственная итоговая аттестация

При завершении обучения обучающиеся проходят государственную итоговую аттестацию в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Порядок подготовки и проведения ГИА, содержание ГИА уточняется в Программе ГИА по специальности, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом ОГБПОУ ШТК, после положительного заключения работодателей. Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

Для проведения ГИА в колледже создается государственная экзаменационная комиссия, которая формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Департаментом образования Ивановской области, по представлению колледжа. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями

колледжа совместно со специалистами предприятий общественного питания, заинтересованными в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой методической комиссией дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При разработке тематики выпускной квалификационной работы учитываются современные требования развития науки, техники, индустрии питания, экономики и образования, актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя.

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

ОГБПОУ ШТК, реализующий программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и практика по профилю специальности при заочной форме обучения реализуется обучающимся самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета в форме собеседования. Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА. Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению образовательной организации, реализующей профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена в объеме четырех недель.

5.2. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует указанной выше области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по

реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».