СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Ситис-Гурман»
_____ Д.С. Семикопенко
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГАПОУ
«Белгородский техникум
общественного питания»
от «29» 08 2023 г. № 603
_____ И.Э. Сиденко

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»
Протокол № 1 от «29» 08 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум общественного питания»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

срок обучения – 3 года 10 месяцев

2023-2027 учебные годы

2023

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565; примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный № 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017); в соответствии с Профессиональными стандартами по профессии Повар и Кондитер, также Программой воспитания ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация-разработчик: ОГАПОУ «ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:

Косухина О.В., заместитель директора по учебной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Борисевич Е.С., заместитель директора по учебно-производственной работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Герчак М.С., заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Мусатова Г.В., председатель ПЦК гуманитарного профиля, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Бобрышева И.В., председатель ПЦК естественно-математического профиля, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Созонюк Ю.Ю., председатель ПЦК кулинарного профиля, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Солодовник Л.Е., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Вернигора Т.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Романенко Е.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Шинкаренко А.Ю., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Зиборова Т.И., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Решетняк Е.Н., председатель ПЦК торгового профиля, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Харченко М.И., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Заяц С.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Бабикова А.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Косенко И.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум

общественного питания»;

Лаас Н.Ф., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Мусатова Г.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Назаренко Н.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Панченков В.А., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Писанка Л.П., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Показанников П.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Чарикова Л.Л., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;

Чебеняева И.М., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Требования к структуре образовательной программы
3. Требования к результатам освоения образовательной программы
4. Требования к условиям реализации образовательной программы
4.1. Общесистемные требования к реализации образовательной программы
4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы:
4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
5. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья
6. Оценка результатов освоения ОПОП.
7. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций.
8. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса (Приложения).
8.1. Учебный план (Приложение 1)
8.2. График учебного процесса (Приложение 2)
8.3. Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла(Приложение 3)
– Рабочая программа ОУД 01. Русский язык
– Рабочая программа ОУД.02 Литература
– Рабочая программа ОУП 03 Иностранный язык
– Рабочая программа ОУД.04 История
– Рабочая программа ОУД.05 Физическая культура
– Рабочая программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности
– Рабочая программа ОУД.07 Математика
– Рабочая программа ОУД.08 География
– Рабочая программа ОУД.09 Информатика
– Рабочая программа ОУД.10 Физика
– Рабочая программа ОУД.11 Биология
– Рабочая программа ОУД.12 Обществознание
– Рабочая программа ОУД.13 Химия
– Рабочая программа ОУД.14 Индивидуальный проект по химии

Рабочие программы общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла (ОГСЭ) ((Приложение 4):
– Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии
– Рабочая программа ОГСЭ.02 История
– Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
– Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптационная физическая культура
– Рабочая программа ОГСЭ.05 Психология общения
– Рабочая программа ОГСЭ.06 Психология личности и профессиональное

самоопределение
– Рабочая программа ОГСЭ.07 Основы православной культуры
– Рабочая программа ОГСЭ.08 Основы финансовой грамотности

Рабочие программы математического и общего естественнонаучного учебного цикла (ЕН):
– Рабочая программа ЕН.01 Химия
– Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования.

Рабочие программы общепрофессионального учебного цикла (ОПЦ):
- Рабочая программа ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- Рабочая программа ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
- Рабочая программа ОП.04 Организация обслуживания
- Рабочая программа ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Рабочая программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.08 Охрана труда
- Рабочая программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- Рабочая программа ОП.10 Основы калькуляции и учета
- Рабочая программа ОП.11 Основы предпринимательства.

Рабочие программы профессионального учебного цикла (ПЦ):
– Рабочая программа ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
– Рабочая программа МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
– Рабочая программа МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
– Рабочая программа УП.01 Учебная практика
– РП ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)
– 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
– МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
– МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
– УП.02 Учебная практика
– ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)
– 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

– МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
– МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
– Рабочая программа УП.04
– Рабочая программа ПП.04
– Рабочая программа МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
– Рабочая программа МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
– Рабочая программа УП.05
– Рабочая программа ПП.05
– Рабочая программа МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
– Рабочая программа ПП.06
– Рабочая программа МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии16675 Повар
– Рабочая программа МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии12901 Кондитер
– Рабочая программаУП.07
– Рабочая программа ПП.07

8.4. Контрольно-оценочные средства
8.5. Программа ГИА
8.6. Программа воспитания ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандартаспециальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464.
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31)
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23 января 2014 г. № 36.
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» от 26 декабря 2013г. № 1400.
6. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); 4-й и 5-й уровень квалификации;
6. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н, зарегистрирован в Минюсте России 21.09.2015 № 38940); 4-й и 5-й уровень квалификации;
7. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

01.12.2015 № 914н, зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 № 40270); 4-й и 5-й уровень квалификации;

8. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный № 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017);

9. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

10. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 (с изменениями).

11. Устав ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

12. ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

13. ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

14. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников.

Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется на русском языке, государственном языке Российской Федерации.

1.1. Нормативный срок освоения программы

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.2.15 Поварское и кондитерское дело по очной форме образования на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Сроки получения СПО по ППКРС базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по основной профессиональной образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год по индивидуальному учебному плану, определяются ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Получение среднего профессионального образования по профессии на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности.

2.1. Структура основной профессиональной образовательной программы включает обязательную и вариативную часть.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Вариативная часть (30%) основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Вариативная часть 1296 часов распределена следующим образом:

- Общепрофессиональный цикл 164 часа, включая 24 часа на промежуточную аттестацию: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья - 18 часов, включая 12 часов на промежуточную аттестацию; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания - 8 часов; ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 6 часов, ОП.10 Основы предпринимательства - 36 часов (основание- письмо от 3.07.2014г. № 3-114556 «О включении в курсе обучения учебной дисциплины» и дополнения к письму от 07.07.2014 г.№3-114/546 в связи с учетом потребностей регионального рынка труда»), в дисциплину включены темы по основам финансовой грамотности;
- Общий гуманитарный и социально-экономический цикл 40 часов: ОГСЭ.06 Основы интеллектуального труда - 36 часов; ОГСЭ.02 История - 4 часа;
- Естественно научный учебный цикл 24 часа, включая 12 часов промежуточной аттестации: ЕН.01 Химия -24 часа, включая 12 часов на промежуточную аттестацию;
- Профессиональный цикл 1164 часа, включая 192 часа промежуточной аттестации: МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов -18 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 198 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 100 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 46 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 163 часа, включая 18 часов промежуточной аттестации; МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 26 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар – 136 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер – 135 часов, включая 12 часов промежуточной аттестации; УП.04 Учебная практика - 36 часов; УП.05 Учебная практика - 72 часа; УП.07 Учебная практика - 72 часа; ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности) -36 часов; ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности) – часов.

Основанием для распределения вариативной части ППССЗ являются:

- необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей;
- углубление освоения профессиональных модулей и общих компетенций;
- обеспечения конкурентоспособности на рынке труда. Распределение вариативной части ППССЗ согласовано с работодателями.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру:

цикл	**Объем основной профессиональной образовательной программы в часах**
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и профессиональным модулям	4860
Учебная практика	540
Производственная практика	540
Промежуточная аттестация	156
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем основной профессиональной образовательной программы	5940

Перечень, содержание, объем, и порядок реализации дисциплин и модулей основной профессиональной образовательной программы определен в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы студентов под руководством преподавателя по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, семинар, лекция, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 80 процентов от объема учебных циклов основной профессиональной образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения учебных циклов соответствии с разработанными и утвержденными в установленном порядке фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных результатов обучения по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы

предусматривает изучение дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО: дисциплины Физическая культура в объеме 40 академических часов и дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов.

В основную профессиональную образовательную программу включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Психология здоровья, Информационно-коммуникационные технология.

Профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности.

В профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включены учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденного решением педагогического совета ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими компетенциями

Код	Содержание общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.3. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 года № 667-н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» - 43. Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации).

Областью профессиональной деятельности выпускников является осуществление процессов приготовления на предприятиях общественного питания готовой продукции и полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Профессиональная деятельность выпускника по специальности Поварское и кондитерское дело включает в себя осуществление процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве повара-кондитера в соответствии с потребностями регионального рынка.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутритехникумовском уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

3.4. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать
<u>профессиональными компетенциями:</u>

Код	Наименование
ВПД.1.	**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
ВПД.2.	**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 всоответствии 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 сложногоассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
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 горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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

ВПД.3.	**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, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, 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
ВПД.4.	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии синструкциями 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, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД.5.	**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**
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
ВПД.6.	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД.7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Реализация требований ФГОС среднего общего образования в сфере достиженияличностных результатов обучения

Рабочая программа воспитания направлена на формирование личностных результатов, обучающихся техникума:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Портрет выпускника СПО	
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 сложныхили 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

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности Поварское и кондитерское дело включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.1. Общесистемные требования к реализации основной профессиональной образовательной программы.

ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом и графиком учебного процесса.

4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации основной профессиональной образовательной программы

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все учебные помещения, мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается наличием материально-технической базы, способствующей проведению всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом. Состояние материально-технической базы соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень кабинетов, лабораторий соответствует стандарту и сформирован с учетом профиля подготовки специалистов:

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:
- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
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.

Оснащение кабинетов и лабораторий средствами обучения (лабораторным оборудованием, приборами, демонстрационными плакатами, электронными образовательными ресурсами и т.п.) и дидактическими материалами отражено в паспорте комплексно-методического обеспечения учебного кабинета (лаборатории).

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях техникума.

Наличие условий для формирования компетентности обучающихся в области информационных технологий, обеспеченность учебно-методической литературой - важная составляющая современного образовательногопроцесса.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд ОГАПОУ «ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

При использовании электронных изданий ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном кабинете в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена комплектом учебно-методической документации в полном объеме, включая:

- рабочую программу по дисциплине, профессиональному модулю;
- рабочие программы практик;
- методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине, междисциплинарному курсу в рамках профессионального модуля;
- методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся по дисциплине, профессиональному модулю;
- комплекты оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю.

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

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

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

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

Помимо фонда основной печатной литературы, библиотека подключена к электронной библиотечной системе (ЭБС) «ПРОФОбразование», что обеспечивает учебный процесс современными и актуальными электронными версиями учебных и научных материалов, соответствующих ФГОС СПО.

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

Образовательное учреждение предоставляет обучающимсявозможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Фонды оценочных средств формируются для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» самостоятельно и утверждаются в порядке, установленным Положением о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся.

Фонды оценочных средств (ФОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» самостоятельно.

Фонды оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям, а также для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» послепредварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств разрабатываются в соответствии с Положением о порядке формирования и использования фонда оценочных средств ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» утвержденным решением педагогического совета от 30.08.2018 года протокол №1.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателя конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший

учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессии.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

В ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими работниками, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Обязательным условием привлечения к образовательной деятельности лиц, не состоящих в штате организации, является наличие стажа работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», привлекаемые к реализации основной профессиональной образовательной программы на регулярной основе, не реже 1 раза в 3 года проходят курсы попрограммам повышения квалификации для расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе ежегодные стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), а также педагогические стажировки не реже 1 раза в 3 года.

Требования к финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело» за счет средств регионального бюджета.

5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по образовательным программам среднегопрофессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. от 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года №599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадрови ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для получения образования в техникуме для них созданы специальные условия, включающие в себя использование методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности, проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений здоровья, разработка индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков инвалидов.

В целях доступности получения профессионального образования детьми-инвалидами и инвалидами техникум обеспечивает социальное сопровождение, адаптацию дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений.

В штате техникума имеется должность социального педагога, педагога-психолога осуществляющих мероприятия по адаптации обучающихся.

Педагогические работники ПОО проходят курсы повышения квалификации педагогов, направленных на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Создание безбарьерной среды в ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

направлено на удовлетворение потребности следующих категорий инвалидови лиц с ограниченными возможностями здоровья:

– с нарушениями зрения;
– с нарушениями слуха.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно - методической документации.

На официальном сайте ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»» представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

В учебно-методических комплексах по дисциплине «Физическая культура» и факультативу «Физическая культура» предусмотрены занятия по настольным и интеллектуальным видам спорта (шахматы, шашки и др.), разработана тематика рефератов.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории всех учебных корпусов. Входные пути, пути перемещения по территории соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В кабинете имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху.

На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: слайд-проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Организация итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и локальными нормативными документами ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам техникума.

Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов -слайда на экране.

Для слабослышащих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта) - завершающий этап подготовки. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимся курсовых работах (проектах).

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, и, с учетом ежегодной ее корректировки, рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой

теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума проводится по окончании курса обучения и заключается в определении уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - определение уровня соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, Программой государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты,

свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломнойпрактики и так далее.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Воспитательная работа в техникуме - это целенаправленная деятельность по организации совместной жизнедеятельности взрослых и обучающихся с целью наиболее полного саморазвития и самореализации обучающихся. Для этого имеются специально оборудованные помещения:

- библиотека (с читальным залом)
- Спортивный зал
- Актовый зал

Техникум располагает хорошей материально-технической базой, высококвалифицированными педагогическими кадрами, профессионально разработанной учебно-методической документацией.

Система воспитания в техникуме представляет собой единство и совокупность целей и задач, содержания и принципов, методов и средств, обеспечивающих целостное пространство и единые подходы к направленности воспитательной деятельности.

Цели воспитательной работы:

- Создание механизма, обеспечивающего становление и функционирования системы духовно-нравственного, физического, интеллектуального воспитания личности, способной к активной творческой деятельности, располагающей потребностями и способностями к самопознанию, самоактивизации, самоопределению, самосовершенствованию.
- Формирование высококвалифицированных специалистов, обладающих глубокими профессиональными знаниями и умениями.
- Воспитание студентов, обладающих высокими личностными качествами.
- Создание условий для развития творческого потенциала студентов, эффективного сотрудничества педагога и студента.

Задачи воспитательной работы:

- Осуществлять гуманизацию воспитательного процесса, выражающуюся в создании условий для всемерного развития личности, для побуждения к самоанализу, самооценке, самовоспитанию.
- Способствовать формированию гражданско-патриотического сознания; развитию чувства сопричастности судьбам Отечества.
- Приобщать обучающихся к богатству общечеловеческой культуры, духовным ценностям своего народа через познание, общение, семью, культуру, здоровье.
- Способствовать воспитанию творческой личности, развитию способностей, знаний, умений, навыков, интеллекта, жизнетворчества.

Достижения решения этих задач воспитательного процесса обеспечивается через направления воспитательной работы:

- нравственно-правовое (в том числе экологическое)
- гражданское (в том числе патриотическое)
- эстетическое
- экономическое
- профессиональное (трудовое)
- физическое
- работа с семьей
- работа с педагогическим коллективом.
- формирование современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей;
- духовно-нравственное воспитание;
- формирование здоровьесберегающей среды и здорового образа жизни;
- формирование конкурентоспособных качеств человека.

Организацию воспитательной работы осуществляют:

- педагог-психолог;
- социальный педагог;
- кураторы;
- воспитатель общежития;
- органы студенческого самоуправления.

В структуру студенческого самоуправления входят: студенческий совет, активы учебных групп, совет общежития. Деятельность студенческого самоуправления определяется Положением и планом работы на учебный год. Содержание воспитательной работы в техникуме:

Приоритетными направлениями организации воспитательной работы являются:

- Включение обучающихся в различные объединения, клубы по интересам, как в техникуме, так и вне его;
- Совершенствование правового обучения и воспитания;
- Развитие спортивно-массовой, военно-патриотической работы;
- Формирование навыков здорового образа жизни;
- Развитие навыков здорового образа жизни.

Формы и методы воспитательной работы

Внеурочная работа - это неотъемлемая часть всего учебно-воспитательного процесса. Она начинается после окончания теоретического и производственного обучения обучающихся и представляет собой как бы продолжение обязательных занятий.

Эта работа производится по перспективным планам на учебный год и на месяц. Практика организации внеурочной воспитательной работы в техникуме включает много различных форм и методов:

- Общие линейки с определенной тематической направленностью;
- Мероприятия, связанные с памятными датами;
- Беседы, встречи;
- Групповая работа;

- Индивидуальные консультации;
- Тестирование;
- Дискуссии;
- Конкурсы;
- Лекционная пропаганда;
- Общественно полезный труд;
- Занятие кружков, секций, факультативов, дополнительных занятий;
- Клубы по интересам;
- Тематические конференции;
- Устные журналы, олимпиады, конкурсы, викторины;
- Экскурсии, вечера вопросов и ответов;
- Встречи с интересными людьми.

Таким образом, вся учебно-воспитательная работа по содержанию, формам и методам направлена на создание условий для воспитания обучающихся. Внеурочная творческая деятельность интегрируется сучебной, но имеет определенные преимущества. Во внеурочной деятельности происходит становление традиций, отношений, особой атмосферы студенческого коллектива в условиях неограниченности во времени. Внеклассная воспитательная работа направлена на расширение общего кругозора обучающихся, адаптации подростков в жизни в социуме, получение и закреплении начальных профессиональных и трудовых навыков, повышение ответственности за качество выполняемых работ, улучшение успеваемости.

Вид документа об образовании и о квалификации

Документом, свидетельствующим об успешном освоении ОПОП является диплом о среднем профессиональном образовании. Он выдается обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, и подтверждает получение профессионального образования соответствующих уровня и квалификации по специальности.

Уровень профессионального образования и квалификация, указываемые в дипломе, дают выпускникам право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к уровню профессионального образования и (или) квалификации, если иное не установлено федеральными законами.