

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УВАРОВСКИЙ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГБПОУ

«Уваровский химико-
технологический колледж»

Н.А.Ермакова

«16» 08 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ООП: -
3г.10 мес.

Профиль получаемого
профессионального образования –
естественно-научный

2022 год

Основная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уваровский химико-технологический колледж»

Разработчики:

Зам. директора по УР Кухарская О.Б.

Зам. директора по УПР Пономарева О.И.

Зам. директора по УВР Набережная С.А.

Старший методист Алферьева Ю.А.

Председатель ПЦК кластера Агропромышленный комплекс Почечуева И.Н.

Обсуждена и рекомендована к утверждению
решением цикловой комиссии кластера Агропромышленный комплекс
от «27» 08 2022г. протокол № 1

Одобрена методическим советом колледжа
от «28» 08 2022г., протокол № 1

Утверждена педагогическим советом колледжа
от «29» 08 2022г., протокол № 1.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной образовательной программы среднего
профессионального образования по программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ООП: -
3 года 10 месяцев
Профиль получаемого
профессионального образования –
естественно-научный

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует ФГОС СПО, утвержденного приказом Минобрнауки №1569 от 09.12.2016 г. Регистрация в Минюсте 22.12.2016 г. № 44898.

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уваровский химико-технологический колледж»

Директор ТОГБПОУ «Уваровский
химико-технологический колледж»



Н.А.Ермакова

Согласовано с ООО «Лагуна»
Генеральный директор



И.А.Лоскутова

Содержание

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы.

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3.1. Цель (миссия) основной образовательной программы.

1.3.2. Нормативный срок освоения основной образовательной программы.

1.3.3. Трудоемкость основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3.5. Требования к абитуриенту.

1.3.6. Востребованность выпускников.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников.

1.3.8. Основные пользователи основной образовательной программы.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план (Приложение 2).

3.2. Календарный учебный график (Приложение 3).

3.3. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 4).

3.4. Фонд оценочных средств (Приложение 5).

4. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

4.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

4.3. Нормативные документы оценки качества государственной аттестации выпускников

5. Ресурсное обеспечение основной образовательной программы.

5.1. Кадровое обеспечение реализации основной образовательной программы.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной образовательной программы.

5.4. Базы практической подготовки.

6. Рабочая программа воспитания (Приложение 7).

7. Календарный план воспитательной работы (Приложение 8).

8. Приложения

1. Общие положения

1.1. Основная образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основная образовательная программа (далее ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.

ООП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки №1569 от 09.12.2016 г. Регистрация в Минюсте 22.12.2016 г. № 44898 (Приложение 1).

ООП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, фонда оценочных средств (ФОС), методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется в совместной образовательной, научно-методической, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников колледжа.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы

Нормативную основу разработки ООП СПО по профессии составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020г. № 441 «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»;

- Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 марта 2013 г. № 185 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 21.04.2016 N 453);

- Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);

- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 03.06.2014 N 619, от 27.04.2015 N 432, от 31.08.2016 N 1129, от 07.08.2019 N 406);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (ред. от 20.01.2021);

- Рекомендации Минпросвещения России и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (14 апреля 2021г.);

- Рекомендации Минпросвещения России и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки (14 апреля 2021г.);

- Устав ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж»;

- Локальные нормативные акты ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж».

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3.1. Цель (миссия) ООП СПО

Цель разработки основной образовательной программы СПО ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж - обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер с учетом формируемой квалификации – Повар, кондитер.

Миссия основной образовательной программы:

Сформировать готовность выпускника к профессиональной деятельности по приготовлению и подготовке к реализации разнообразного ассортимента основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.3.2. Срок освоения ООП СПО

Срок получения образования по основной образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ООП СПО

Трудоемкость основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Обучение по учебным циклам	107 нед.
Учебная практика	50 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	-
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая аттестация)	2 нед.
Каникулярное время	35 нед.
Итого	199 нед.

1.3.4. Особенности ООП СПО

Реализация общеобразовательной подготовки ООП СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер осуществляется совместно с МБОУ «Лицей г.Уварово им. А.И.Данилова» на основании договора о сетевой форме реализации образовательных программ.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

В рамках ООП СПО осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка – форма организации образовательной

деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепления, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж») и в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- в ходе практики путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточению, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

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

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

1.3.5. Требования к абитуриенту

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- среднее общее образование,
- основное общее образование.

1.3.6. Востребованность выпускников

Спрос на работников в сфере общепита остается неизменно высоким. Повара, кондитеры требуются в кафе, столовые, рестораны, пекарни, фастфуды, комбинаты питания, кондитерские фабрики, заводы пищевой промышленности и т. п.

Еще одним из возможных вариантов является работа личным поваром у

обеспеченных людей.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

В высших учебных заведениях по специальностям:

19.03.04 "Технология и организация ресторанного дела";

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Профессию повара (4,5,6 разрядов) можно освоить на курсах повышения квалификации.

1.3.8. Основные пользователи ООП СПО

Основными пользователями ООП СПО являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа;
- студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления и подготовка к реализации продукции питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа направлена на подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник должен обладать общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции (ОК)

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК)

ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план (Приложение 2)

3.2. Календарный учебный график (Приложение 3)

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 4).

3.4. Фонды оценочных средств (Приложение 5).

4. Контроль и оценка результатов освоения основной образовательной программы

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестации обучающихся.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных

дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями колледжа, рассматриваются на предметно-цикловых комиссиях и утверждаются Заместителем директора по учебной работе. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются преподавателями, готовящими обучающихся к проведению промежуточной и государственной и итоговой аттестации, рассматриваются на предметно-цикловых комиссиях и после положительного заключения работодателей утверждаются Заместителем директора по учебной работе или директором колледжа.

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

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.

Проведение текущей и промежуточной аттестации обеспечивают:

Рекомендации проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана;

Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана;

Темы рефератов по дисциплинам учебного плана;

Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана;

Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Основными формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет/ зачет / экзамен. Промежуточная аттестация может проводиться комплексно. Комплексная промежуточная аттестация предполагает одновременное проведение аттестационных мероприятий по двум и более дисциплинам. Дисциплины, выносимые на комплексную промежуточную аттестацию, имеют общие межпредметные связи.

Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными актами колледжа:

Положение о внутренней системе оценки качества образования в ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж» (Утверждено Приказом Директора от 31.08.2018 № 203);

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (Утверждено Распоряжением Директора от 05.02.2018. № 24);

Положение о квалификационном экзамене по профессиональному модулю (Утверждено Распоряжением Директора от 31.08.2018 № 203);

Положение о расписании учебных занятий в ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж» (Утверждено Распоряжением Директора от 23.05.2018. № 111) (с изменениями от 14.10.2020 № 274).

Цель осуществления промежуточной аттестации – подведение итогов работы студента в семестре и/или за учебный год, а также принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения студентами учебной программы (перевод студента на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.).

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- тест;
- контрольная работа;
- зачет/дифференцированный зачет;
- экзамен (по дисциплине, модулю).

4.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации (Приложение 6).

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» - «Поварское дело».

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в Программе государственной (итоговой) аттестации выпускников по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая методику оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяется с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждается директором Колледжа после ее обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдается диплом государственного образца

4.3. Нормативные документы оценки качества государственной аттестации выпускников

- Приказ Минобрнауки России от 08.11.2021 N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Положение о порядке проведения итоговой государственной аттестации выпускников колледжа в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом директора от 22.03.2021 № 54.

- Стандарт предприятия (СТП УХТК 2017), утвержден Приказом ТОГБПОУ «Уваровский химико-технологический колледж» от 09.10.2017 г. №176.

5. Ресурсное обеспечение ООП СПО

5.1. Кадровое обеспечение реализации основной образовательной программы

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации основной образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации основной образовательной программы, своевременно получают дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

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

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

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

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

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

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 6 наименований отечественных журналов.

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной образовательной программы

Образовательная организация, реализующая ППКРС, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной,

междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал.

5.4. База практической подготовки

Основной базой практической подготовки студентов является ООО «Лагуна», с которым у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющееся база практики студентов обеспечивает возможность прохождения практической подготовки всеми студентами в соответствии с учебным планом.

6. Рабочая программа воспитания (Приложение 7)

7. Календарный план воспитательной работы (Приложение 8).

8. Приложения

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приложение 2	Рабочий учебный план
Приложение 3	Календарный учебный график
Приложение 4	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей
Приложение 5	Фонд оценочных средств
Приложение 6	Программа государственной итоговой аттестации выпускников
Приложение 7	Рабочая программа воспитания
Приложение 8	Календарный план воспитательной работы