

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и
сервиса»

Рассмотрена и принята
на заседании Педагогического
совета КОГПОБУ «ВятКТУиС»,
протокол № 4, от 27.04. 2024г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

/О.С.Кирилловых/

«02» мая 2024г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
Программа подготовки специалиста среднего звена
по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Квалификация «техник-технолог»

Форма обучения

очная

Киров
2024

Содержание

1.	Общие положения	3
1.2.	Нормативные документы для разработки Программы	4
1.3.	Общая характеристика Программы	5
1.3.1.	Цель (миссия) Программы	5
1.3.2.	Срок освоения Программы	5
1.3.3.	Трудоемкость программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6
1.4.	Требования к абитуриент	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1	Основные виды профессиональной деятельности выпускника:	6
3.	Планируемые результаты выпускника колледжа, формируемые в результате освоения образовательной программы	7
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы	9
5.	Условия реализации Программы	10
5.1.	Организация учебного процесса	10
5.2.	Кадровое обеспечение Программы	13
5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	13
5.4.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса	14
5.5.	Образовательные технологии	14
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы	15
6.1.	Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	15
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа	17
7.	Освоение Программы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	17
8.	Условия реализации воспитательной работы (рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы).	19

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов (далее ОП СПО), реализуемая в государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (далее Колледж), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО).

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, с одновременным получением среднего общего образования разработана на основе требований федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее ФОП СОО) с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Основная профессиональная образовательная программа, образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (далее - Программа) представляет собой комплект документов, разработанный КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Реализация образовательной программы осуществляется на русском языке.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практической подготовки (учебной и производственной практики), календарный учебный график и методические материалы.

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Колледж ежегодно обновляет (с утверждением внесенных изменений и дополнений в установленном порядке) образовательную программу среднего

профессионального образования с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Изменения образовательной программы оформляются приказами и доводятся до сведения обучающихся через официальный сайт колледжа.

1.2. Нормативные документы для разработки Программы

Нормативно-правовую базу разработки Программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов составляют в соответствии с:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 20.09.2022 № 852;

- Приказ Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12.08.2022г. №732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.12.2023г. №1028 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении Федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных

в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

- нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;

– Устав КОГПОБУ «ВятКТУиС»;

– локальные акты.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ДК – дополнительные компетенции;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.3. Общая характеристика Программы

1.3.1. Цель (миссия) Программы

Программа имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.3.2. Срок освоения Программы

Срок освоения программы по очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

При обучении, по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по 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.

1.3.3. Трудоемкость программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Общая трудоемкость за весь период обучения составляет **5940** часов на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.4. Требования к абитуриенту

Программа разработана для лиц, имеющих основное общее образование.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

2.1. Виды профессиональной деятельности выпускников являются:

ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

обеспечение деятельности структурного подразделения.

Таблица. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Техник-технолог
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПМ.05 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	осваивается

3. Планируемые результаты выпускника колледжа, формируемые в результате освоения образовательной программы

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностями применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной программы выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики.

Профессиональные компетенции (ПК) в соответствии с видами деятельности:

1. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.1. Организовать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ДК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ДК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ДК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ДК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ДК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.

ДК 7.7. Готовить и оформлять основные холодные блюда массового спроса, основные горячие закуски.

ДК 7.8. Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки.

ДК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные изделия.
ДК 7.10. Готовить и оформлять основные кондитерские изделия.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

В соответствии с приказом Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы регламентируются:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами предметов, дисциплин (модулей);
- оценочных и методических материалов;
- программами учебных и производственных практик;
- рабочей программы воспитания;
- календарного плана воспитательной работы;
- форм аттестации: государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Учебный план включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Учебный план разработан с учетом нормативной базы, требований работодателей и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы СПО.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов, в том числе: по ФГОС СОО - 1476 часов, по ФГОС СПО - 4464 часа.

5. Условия реализации Программы

5.1. Организация учебного процесса

Начало учебных занятий – 1 сентября. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППСЗ – 1476 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин ориентировано на подготовку к

последующему профессиональному образованию. Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО. Позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающую мотивацию по освоению специальности.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практическая подготовка (учебная и производственная практика) (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной нагрузки.

Для определения объема образовательной программы применяется система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам.

По ряду дисциплин предусмотрены экзамены, указанные в учебном плане.

Консультации предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет не менее 2-х недель в зимний период, что определено календарным учебным графиком.

Обязательная часть ППССЗ без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (в спортивных клубах, секциях).

Образовательная программа включает циклы: социально-гуманитарный цикл, общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности».

Освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий. Общий объем дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов, из них от общего объема времени (48 часа) - на освоение основ военной службы. Образовательной программой для подгрупп девушек это время предусмотрено на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «Химия в пищевом производстве», «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании», «Бизнес-планирование», «Товароведение продовольственных товаров», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Обязательная часть профессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение профессиональных модулей, которые формируются в соответствии с видами деятельности, а также дополнительными видами деятельности, сформированными образовательными организациями самостоятельно. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются образовательной организацией самостоятельно. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц.

Обязательная часть профессионального цикла:

- ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (МДК.01.01 Техническое оснащение и охрана труда технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов);

- ПМ.02 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (МДК 02.01 Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании; МДК 02.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов);

- ПМ.03 «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (МДК 03.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции кулинарной продукции; МДК 03.02 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; МДК 03.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; МДК 03.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК 03.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов);

- ПМ. 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» (МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации).

Вариативная часть социально-гуманитарного цикла предусматривает изучение дисциплины основы предпринимательства.

Вариативная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «Физиология питания», «Организация производства и обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании», Экологические основы природопользования», «Введение в специальность».

Вариативная часть профессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение модуля: «Освоение профессий рабочих, должностей служащих» (МДК 05.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса; МДК 05.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск).

Распределение часов обязательной и вариативной частей образовательной программы указано в учебном плане.

Практическая подготовка является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и включает в себя, в том числе практику обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная.

Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения профессиональных модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских.

Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 29 недель.

Практика проводится в сроки, указанные в календарном учебном графике, порядок проведения практики определен в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ и министерством просвещения РФ от 05.08.2020г. №885/390 и локальным актом.

5.2. Кадровое обеспечение образовательной Программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального

учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация Программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) Программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных 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.

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

Обучающимся предоставляется право доступа к справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».

5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации Программы в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение практической подготовки обучающихся, в том числе - лабораторных и практических занятий, учебной практики; дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронно-библиотечным системам.

5.5. Образовательные технологии

Реализация образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ведется традиционными методами, показавшими свою эффективность, а также реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Применяются современные образовательные технологии, в том числе с использованием информационных и цифровых технологий, дистанционных образовательных технологий.

Применяемые образовательные технологии указаны в рабочих программах дисциплин, модулей.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы

Оценка качества освоения обучающимися Программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций, обучающихся как итоговая оценка освоения ими профессиональных модулей, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Проведение текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с локальными актами.

6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам

общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, может являться экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах дисциплин, модулей, по практической подготовке – в программе практической подготовки.

В рамках реализации образовательной программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов предусмотрено освоение профессионального модуля ПМ.05 Освоение профессий рабочих, должностей служащих, которое завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен присваивается квалификация «Повар». Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Для реализации программы в колледже созданы условия для максимального приближения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели (ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая № 1, ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая «На Филейке», ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая «КМП», ООО «РОКСЭТ-С» кулинарный цех, АО «Электромашиностроительный завод «ЛЕПСЕ» цех общественного питания, Божьева Н.А., директор КОГБУ «Комбинат питания», преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные материалы, содержащие примерные контрольные вопросы, тесты и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов включены в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Выпускники, освоившие образовательную программу, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены в Программе ГИА. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог».

Дипломная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация составляет 216 академических часов.

К государственной итоговой аттестации в колледже допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КОГПОБУ «ВятКТУиС» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Содержание образовательной программы среднего профессионального образования и условия организации обучения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КОГПОБУ «ВятКТУиС» устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа может предусматривать включение адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Для работодателя

Лист согласования
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов

(шифр, наименование)

И.А. Шуплецов
И.А. Шуплецов
Сил-Тоселч

(наименование организации)



Иван Миталев Н.Ф.

(подпись, ФИО руководителя)