

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Череповецкий торгово-экономический колледж»
(ЧПОУ «ЧТЭК»)

СОГЛАСОВАНО

Начальник центра корпоративного питания

АО «Северсталь Менеджмент»

Е.А. Сазонова



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

ЧПОУ «ЧТЭК»

№ 74-1 от 02.07.2020г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование квалификации

Техник - технолог

базовая подготовка

уровень образования для приема на обучение по СПССЗ:

СРЕДНЕЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ

заочная форма обучения

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж»

Протокол № 8 от «30» июня 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании педагогического совета

Протокол №1 от «28» августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ 74-1 от 02.07.2020г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 ____ - 20 ____ учебном году на заседании педагогического совета

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом директора ЧПОУ «ЧТЭК»

№ ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1.3.1. Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.1. Учебный план. Календарный учебный график

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

4.3. Программы учебной и производственной практик

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ЧПОУ «ЧТЭК»

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Учебно-методическое обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общих (социально-личностных) компетенций выпускников. Программа воспитательной работы.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

9. Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по 19.02.10 Технология продукции общественного питания

9.1. Общие положения

9.1.1. Нормативные правовые основы адаптированной образовательной программы

9.1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

9.2. Требования к абитуриенту

9.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

- 9.3.1. *Область и объекты профессиональной деятельности*
- 9.3.2. *Виды профессиональной деятельности выпускника*
- 9.3.3. *Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*
- 9.4. *Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса*
 - 9.4.1. *Учебный план*
 - 9.4.2. *Рабочие программы*
- 9.5. *Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы*
 - 9.5.1. *Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся*
 - 9.5.2. *Организация итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья*
- 9.6. *Особенности реализации учебного процесса для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями»*
 - 9.6.1. *Кадровое обеспечение*
 - 9.6.2. *Учебно-методическое и информационное обеспечение*
 - 9.6.3. *Материально-техническое обеспечение*
 - 9.6.4. *Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*
 - 9.6.5. *Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья*

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» (далее ЧПОУ «ЧТЭК», колледж) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: календарный учебный график, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов при распределении вариативной составляющей, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (по профилю специальности и преддипломной) практики, методических материалов по специальности и условий, обеспечивающих реализацию ППССЗ, в соответствии с требованиями ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также требованиями работодателей. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа, а также с работодателями на основе заключаемых договоров.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентацию на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности ***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ) (с изм. от 01.09.2020);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234, ред. от 21.10.2019);
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н, рег.№ 557);

- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, ред. от 25.11.2016 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513 Об утверждении [перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение](#); (с изм. от 03.02.2017 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020));
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции от 17.11.2017 г., от с изм. от 21.05.2020);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. №816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. №53-ФЗ;
- Приказ Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах;
- Устав ЧПОУ «ЧТЭК»;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 01.03.2017 г. №06-174)
- действующее Положение о программе подготовки специалистов среднего звена ЧПОУ «ЧТЭК».

1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предназначена для методического обеспечения учебного процесса и предполагает формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в заочной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в заочной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	119 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	35 нед.
Итого	199 нед.

1.4. Требования к абитуриенту

Прием на ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется при наличии у абитуриента документа о среднем общем образовании или документа об образовании более высокого уровня (начальном/среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании).

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по заявлениям лиц в соответствии с действующими Правилами приема в Частное профессиональное образовательное учреждение «Череповецкий торгово-экономический колледж», утвержденными на текущий учебный год.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции

общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник - технолог готовится к следующим видам деятельности:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

По профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих» из приложения к ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выбрана профессия 16675 Повар.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей.

ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить каши и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для

соуса и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, готовить полуфабрикаты и готовые блюда из котлетной массы.

ПК 7.5. Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и домашней птицы, готовить котлетную массу и натуральную рубку из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда из нее.

ПК 7.6. Готовить простые мучные блюда из теста; формовать, жарить, выпекать пирожки, булочки, пончики.

ПК 7.7. Порционирование, раздача блюд массового спроса.

Формирование дополнительных профессиональных компетенций (ПК 7.1 – ПК 7.7.) у выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должно быть реализовано путем освоения учебных дисциплин профессионального цикла и междисциплинарных курсов данного профессионального модуля.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 15.12.2014 г.) и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234) содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), программами учебных и производственных практик, оценочными материалами, методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, материалами, обеспечивающими воспитание обучающихся.

4.1. Учебный план. Календарный учебный график

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования Частного профессионального образовательного учреждения «Череповецкий торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания., утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234, ред. от 21.10.2019) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ(с изм. от 01.09.2020)), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 15.12.2014 г., (ред. от 28.08.2020), Уставом ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» от 14.02.2014 г. и другими нормативными актами.

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин, профессиональных модулей, практики, другие виды учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, а также

каникулы.

Профиль обучения – естественнонаучный в соответствии с Перечнем профессий и специальностей среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования 29.10.2013 г. №1199, с изменениями и дополнениями от 3 декабря 2019 г.

Формирование вариативной части ППССЗ: увеличение часов на общепрофессиональные дисциплины и МДК в профессиональных модулях обусловлено требованиями профессионального стандарта (далее ПС) после проведения соответствия образовательных результатов ФГОС требованиям ПС. Соответствие было проведено на основе профессионального стандарта «Повар» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта», регистрационный номер 557.

Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в Пояснительной записке учебного плана.

В качестве осваиваемой обучающимися рабочей профессии студенты осваивают профессию 16675 Повар. Итоговыми образовательными результатами профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»** являются сформированные у студента профессиональные компетенции.

Утверждаю
Директор ЧПОУ "ЧТЭК"

И.А. Малова

Приказ № 74-1 от 02.07.2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧРЕЖДЕНИЕ "ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ ТРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.2010 Технология производства общественного питания
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2020

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 (ред. от 21.10.2019) № 384

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	53/1Э	764	690	74	26	48	0	0	12	26	0	6	6	12	12
ОГСЭ.01	Основы философии	3	120	108	12	12										12
ОГСЭ.02	История	3	120	110	10	10					10					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3, 3,3,Э	288	240	48		48			12	12		6	6	12	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3	236	232	4	4					4					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	33/ 1Э	394	348	46	24	22	0	0	28	0	10	0	8	0	0
ЕН.01	Математика	3	144	134	10	2	8					10				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	98	90	8	8								8		
ЕН.03	Химия	3,Э	152	124	28	14	14			28						
П.00	Профессиональный цикл	2ДЗ/ 153/ 1ДКР/ 19Э	3216	2696	520	330	170	20	54	66	52	72	70	70	76	60
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	63/ 5Э	1286	1074	212	130	82	0	26	0	16	14	26	36	34	60
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	118	104	14	10	4		14							
ОП.02	Физиология питания	Э	90	74	16	12	4				16					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	3,Э	212	154	58	38	20								10	48
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	126	114	12		12									12
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	124	112	12	8	4								12	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	116	102	14	10	4					14				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3,Э	270	208	62	32	30						26	36		

ОП.08	Охрана труда	3	118	106	12	8	4		12							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3	112	100	12	12									12	
ПМ.00	Профессиональные модули	2ДЗ/ 93/ 1ДКР/14Э	1930	1622	308	200	88	20	28	66	36	58	44	34	42	0
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экв	238	210	28	22	6	0	0	28	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДКР;Э	238	210	28	22	6			28						
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3								3н						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Экв	286	262	24	16	8	0	0	24	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	286	262	24	16	8			24						
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	3								3н						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Экв	490	396	94	50	34	10	0	0	36	58	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3,Э	490	396	94	50	34	10			36	58				
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	3										6н				
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экв	268	236	32	22	10	0	0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	268	236	32	22	10						32			
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	3											4н			

ПМ.05	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экв	212	170	42	30	12	0	0	0	0	0	0	0	42	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	З;Э	212	170	42	30	12								42	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	З														2н
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Экв	286	240	46	22	14	10	0	0	0	0	12	34	0	0
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	286	240	46	22	14	10					12	34		
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	З													2н	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	Экв	150	108	42	38	4		28	14						
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	Э	50	24	26	22	4		12	14						
МДК.07.02	Санитария и гигиена	ДЗ	50	42	8	8			8							
МДК.07.03	Организация производства	З	50	42	8	8			8							
УП.07	Учебная практика	ДЗ							7н	1н						
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)															20н
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)															4н
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация															6н
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы															4н
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы															2н
Всего		23 З/ 1ДКР/ 2ДЗ/ 21Э	4374	3734	640	380	240	20	54	106	78	82	76	84	88	72

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ОП СПО

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования Частного профессионального образовательного учреждения «Череповецкий торгово-экономический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания., утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234, ред. от 21.10.2019) в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ(с изм. от 01.09.2020)), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 15.12.2014 г., (ред. от 28.08.2020), Уставом ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж». и другими нормативными актами.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год начинается не позднее 1 октября. Заканчивается учебный год в соответствии с календарным учебным графиком.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов. Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентичны учебным планам для очной формы обучения.

Продолжительность каникул, предоставляемых студентам в процессе освоения ими программ подготовки специалистов среднего звена, составляет 2 недели в зимний период и 11 недель в летний.

Продолжительность учебного дня для студентов – не более 4 академических часов.

Колледжем осуществляются следующие виды учебной деятельности: обзорные и установочные занятия, включая лекции, практические и лабораторные занятия, курсовые работы (проекты), консультации, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебной деятельности. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Занятия в колледже проводятся в форме пары – двух объединенных академических часов. Длительность пары – 1 час 30 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом промежуточной аттестацией, а на выпускном курсе – государственной итоговой аттестацией.

Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося не относится ко времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана. Организация самостоятельной работы обучающихся колледжа регламентирована Положением об организации самостоятельной работы в ЧПОУ "ЧТЭК" от 22.09.2015 г.

Объем образовательной нагрузки обучающихся при заочной форме обучения во взаимодействии с преподавателем составляет не менее 10% от объема, отводимого на учебные циклы ППССЗ.

ППССЗ предусматривает адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивная физическая культура;
- Адаптивная этика и психология в профессиональной деятельности.

Основные виды учебных занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар.

Учебные дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и «Физическая культура» изучаются на протяжении всего периода обучения.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 160 академических часов. По дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее двух часов, которые проводятся как установочные

Дисциплина "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения. При проведении занятий по дисциплине «Иностранный язык» учебная группа делится на подгруппы с

изучением английского и немецкого языков. При проведении практических занятий по дисциплинам «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности» учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Освоение общепрофессионального цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов

Оценка качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и ГИА обучающихся

В ходе освоения и по завершению освоения учебных дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов, консультаций к экзаменам, экзаменов предусматривается за счет времени, отведенного на освоение дисциплины (МДК). Экзамен по модулю проводится за счет времени, отводимого ФГОС, во взаимодействии с преподавателем.

Для оценки персональных достижений обучающихся требованиям ООП в колледже создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные ОК и ПК.

Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы учебных занятий. Количество экзаменов в учебном году должно быть не более восьми, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). В день проведения экзамена не должны планироваться другие виды учебной деятельности.

В межсессионный период обучающимися по заочной форме обучения выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не более десяти, а по отдельной дисциплине, МДК, ПМ - не более двух. Домашние контрольные работы подлежат обязательному рецензированию. Каждая контрольная работа проверяется преподавателем в срок не более семи дней. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций в ЧПОУ «ЧТЭК» - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в объеме по 10 часов по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции на 2 курсе и МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации на 3 курсе. Предусмотрена защита курсовой работы в конце завершения теоретической части модуля.

В ходе освоения и по завершению освоения учебных дисциплин проводятся дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на освоение дисциплины (МДК).

В условиях чрезвычайных ситуаций, по решению органов управления в сфере образования, при переводе обучающихся всех форм обучения на электронное дистанционное обучение, занятия проводятся в свободной форме-офф-лайн с использованием платформы дистанционного обучения СМАРТ-платформ (размещены лекции, видео, тесты, задачи с самопроверкой, ситуации) в сочетании с занятиями он-лайн с применением сервиса вебинаров Мираполис.

3. Формирование вариативной части

Вариативная часть в объеме 1296 часа использована следующим образом:

1. На увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части: на увеличение объема времени на общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули.

Распределение вариативной части УП ППСЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, час	Распределение вариативной части по циклам, час	
	Всего	в том числе:
		На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00 - 630	134	134
ЕН.00 - 312	82	82
ОП.00 - 624	662	662

ПМ.00 - 1512	418	418
<i>Вариативная часть</i>	1296	1296

В качестве осваиваемой обучающимися рабочей профессии студенты осваивают профессию 16675 Повар.

4. Порядок проведения учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (практика по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по учебной практике предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену (квалификационному), который в свою очередь является при освоении профессионального модуля необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве формы промежуточной аттестации по производственной (по профилю специальности) практике предусмотрен недифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену (квалификационному), который в свою очередь является при освоении профессионального модуля необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика запланирована в профессиональном модуле ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» и проводится рассредоточено с чередованием с теоретическим обучением в рамках данного модуля в объеме 8 недель (288 час.).

По завершению учебной практики в профессиональном модуле **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»** проводится квалификационный экзамен, по положительным результатам которого присваивается квалификация повар 3 разряда по профессии «Повар».

Процедура проведения квалификационного экзамена установлена Положением о квалификационном экзамене в ЧПОУ «ЧТЭК».

Процедура присвоения квалификации установлена действующим Положением о порядке присвоения квалификации, заполнения, учета и выдачи свидетельства о профессии рабочего, должности служащего по образовательным программам среднего профессионального образования и по программам профессионального обучения в ЧПОУ «ЧТЭК».

Формой отчетности студентов по результатам прохождения учебной практики является отчет установленного образца, за который выставляется оценка 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно». Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная практика (по профилю специальности) запланирована и реализуется в несколько периодов концентрированно в профессиональных модулях:

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в объеме 3 недель (108 час.);

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в объеме 3 недель (108 час.);

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в объеме 6 недель (216 час.);

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 4 недель (144 час.);

ПМ. 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в

объеме 2 недель (72 час.);

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения в объеме 2 недель (72 час.) и проводится рассредоточено с чередованием с теоретическим обучением в рамках соответствующего профессионального модуля.

По завершению производственной практики (по профилю специальности) по каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный), направленный на оценку сформированности у студента профессиональных компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Процедура проведения экзамена (квалификационного) установлена Положением об экзамене (квалификационном) в ЧПОУ «ЧТЭК».

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится непрерывно после освоения студентом программ теоретического и практического обучения (учебной и производственной (по профилю специальности) практик) в объеме 144 час.

Формой отчетности студентов по результатам прохождения производственной (по профилю специальности) практики является отчет установленного образца, за который выставляется оценка зачтено / не зачтено. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формой отчетности студентов по результатам прохождения производственной (преддипломной) практики является отчет установленного образца, за который выставляется оценка 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно». Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5. Система оценок, формы, порядок и периодичность текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся

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

В процессе обучения успеваемость студентов (знания, умения и навыки) определяются оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно», «зачтено» и «не зачтено».

Оценкой освоения результатов профессиональных модулей являются «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и определяются оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

При освоении программ междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу является экзамен, дифференцированный или недифференцированный зачет.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений студентов, по всем изучаемым дисциплинам и МДК и осуществляется на учебных занятиях, в период прохождения практики, по результатам внеаудиторной самостоятельной работы. Для проведения текущего контроля используются методы: опрос (устный, письменный); проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ; защита практических, лабораторных работ; тестирование, в т.ч. компьютерное; контроль самостоятельной работы (в письменной и устной форме); выполнение отдельных разделов курсовой работы; выполнение рефератов (докладов, индивидуальных проектов); подготовка презентаций, выполнение элементов практической деятельности и др.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов и проводится в каждом семестре. Промежуточная аттестация включает:

- домашнюю контрольную работу;
- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный), квалификационный экзамен по профессиональному модулю;
- дифференцированный / недифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике.

Проведение дифференцированного / недифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины (модуля).

К экзамену (квалификационному) допускаются студенты, полностью освоившие все его элементы, включая МДК и практику.

Учебным планом предусмотрено проведение экзаменационных сессий во всех семестрах обучения.

6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. 17.11.2017 г.) к государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения соответствия результатов освоения студентами данной ППССЗ соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ЧПОУ «ЧТЭК» и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация в колледже регламентируется Положением о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК», Положением Об апелляционной комиссии в период государственной итоговой аттестации в ЧПОУ «ЧТЭК», Положением о выпускной квалификационной работе в ЧПОУ «ЧТЭК», Программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ЧПОУ «ЧТЭК». Для организации проведения ГИА созданы Фонды оценочных средств. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также ФОС ГИА утверждаются ЧПОУ «ЧТЭК» после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Формой государственной итоговой аттестации является подготовка и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Время на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель, в том числе подготовка дипломной работы - 4 недели, защита дипломной работы - 2 недели.

Государственный экзамен не предусмотрен.

В условиях чрезвычайных ситуаций, по решению органов управления в сфере образования, государственная итоговая аттестация может быть проведена в применении дистанционных технологий в соответствии с Порядком организации и проведения Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий, рассмотренным на заседании педагогического совета и утвержденным приказом директора колледжа.

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020 г.) и ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями, практическим опытом и осваиваемыми компетенциями в целом по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

- ОГСЭ.01. Основы философии
- ОГСЭ.02. История
- ОГСЭ.03. Иностранный язык
- ОГСЭ.04. Физическая культура

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02. Физиология питания
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.05. Метрология и стандартизация
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.08. Охрана труда
- ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули

ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций студента по системе экзамена (квалификационного).

4.3. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с Приказом Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778) и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практика (по профилю специальности и преддипломная).

Перечень рабочих программ практик:

1. Рабочая программа учебной практики
2. Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)
3. Рабочая программа производственной практики (преддипломной)

Учебная практика и производственная практика (практика по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

В качестве формы промежуточной аттестации по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам предусмотрен дифференцированный зачет, который является обязательным условием для допуска к экзамену (квалификационному), который в свою очередь является при освоении профессионального модуля необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ЧПОУ «ЧТЭК»

ЧПОУ «ЧТЭК» располагается в арендуемых помещениях общей площадью 1858 кв.м.

Общая численность обучающихся около 400 человек.

ЧПОУ «ЧТЭК» является образовательной организацией, обладающей достаточной материально-технической базой, учебно-методическим и кадровым потенциалом.

Ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Фактическое ресурсное обеспечение реализации ППССЗ руководствуется положениями части VII, п. п. 7.15 – 7.18 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, междисциплинарного курса.

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели *получают* дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Учебно-методическое обеспечение

В ЧПОУ «ЧТЭК» активно используются инновационные образовательные технологии, основанные на принципах эффективного сочетания преимуществ классического обучения и возможностей информационно-телекоммуникационных технологий.

В колледже разработано единое учебно-методическое обеспечение образовательного процесса. Количество учебников - 11590 экз., из них 80% с грифами. Электронных учебников - 112 наименований. Издано 256 (количество наименований - 64) учебных пособий, рекомендаций, практикумов, рабочих тетрадей для различных программ среднего профессионального образования.

Фонды библиотеки колледжа насчитывают 11933 экземпляра. А так же:

- DVD материалы - 608 шт.,

- аудио – 53 шт.

Все студенты колледжа имеют также индивидуальный доступ к электронным ресурсам учебной, методической и справочной литературы из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Подключены две электронно-библиотечные системы и «ЮРАЙТ», а так же справочная правовая система «Консультант Плюс».

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается разработанным методическим обеспечением.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к методическим материалам колледжа по изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете не менее 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Студенты колледжа обеспечиваются учебной, учебно-методической, научной, справочной литературой, а также периодическими изданиями из собственных фондов библиотеки.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных презентаций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

ЧПОУ «ЧТЭК» располагается в арендуемых помещениях общей площадью 2339,5 кв.м.

Общая численность обучающихся около 400 человек.

Колледж обладает достаточной материально-технической базой для проведения образовательной деятельности, включающей более 60 компьютеров, 2 специализированных компьютерных класса, 18 учебных кабинетов и лабораторий.

В ЧПОУ «ЧТЭК» создана информационно-коммуникационная технологическая среда образовательного процесса, которая включает следующие элементы:

- единая распределенно-сетевая информационно-управленческая корпоративная система;
- информационно-образовательный сайт
- электронная библиотека;

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППССЗ по специальности перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), кабинеты для занятий по иностранному языку (оснащенный лингафонным оборудованием), библиотека (с доступом к базе данных и сети Интернет), компьютерные классы.

Перечень кабинетов, лабораторий, помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (электронный).

Залы:

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общих компетенций выпускников. Программа воспитательной работы.

Большое внимание с позиции качества образования отводится в колледже созданию воспитательной среды, обеспечивающей формирование личности обучающегося как гражданина и патриота.

Целью воспитания студентов является формирование социально активного, образованного гражданина и специалиста, нравственной, свободной личности, которой присущи научное мировоззрение, разносторонне развитые способности и интересы. Основные направления воспитательной работы:

Профессиональное становление будущего специалиста

- формирование интереса к избранной специальности, трудолюбия, ответственного и творческого отношения к труду;

- формирование интереса к постоянному обновлению знаний, а также умений и навыков самостоятельной работы;
- развитие организаторских и управленческих знаний, умений и навыков;

Нравственно-эстетическое развитие личности

- формирование нравственных качеств, коллективистских начал, благоприятного психологического климата в коллективах;
- формирование культуры поведения и межличностных отношений, нетерпимости к нарушениям норм морали;

Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

- формирование у студентов активной жизненной позиции;
- формирование навыков и умений общественной, организационной, управленческой деятельности;
- развитие системы студенческого самоуправления;
- формирование правовой культуры, обеспечение соблюдения законодательных актов РФ и локальных нормативных актов техникума;
- воспитание патриотизма, любви к Родине, уважения к правам и свободам человека;
- формирование бережного отношения к окружающей среде;

Пропаганда здорового образа жизни

- организация широкой пропаганды физической культуры и спорта, здорового образа жизни, проведение всевозможных межфакультетских соревнований.
- пропаганда здорового образа жизни, профилактика и борьба с курением, наркозависимостью, «дурными» привычками.

В колледже студентам предоставляется возможность реализовать себя не только в учебно-практической деятельности, но и в социальной и творческой сфере. Для обучающихся организовываются различные мероприятия: конкурсы, викторины, олимпиады, военно-патриотические встречи, мастер-классы интеллектуальные игры.

Студенческий совет ЧПОУ «ЧТЭК» дает возможность студентам проявить свои знания, умения и навыки, приобрести лидерские качества, которые станут отличным фундаментом для карьерного и личностного роста.

Студенческий совет ведет работу по четырем направлениям:

- культурно-массовому;
- научному (в рамках Научного студенческого общества);
- творческому;
- социальному.

Культурно-массовое направление студенческого совета занимается организацией досуга студентов: проведением студенческих праздников, экскурсий, конкурсов презентаций и стенгазет.

Научное направление, представленное Научным студенческим обществом (НСО), отвечает за интеллектуальное развитие студентов во внеучебное время. Данное направление занимается: организацией конференций, семинаров, тренингов; проведением интеллектуальных игр и др.

Социальное направление развивает партнерские отношения с молодежными объединениями, в частности с Череповецким молодежным центром.

В колледже разработана программа по профилактике наркомании и пропаганде здорового образа жизни в молодежной среде. В течение года проходят лекции о здоровом образе жизни. Студенты также имеют возможность посетить лекции профессионалов, работающих в медицинских, правоохранительных учреждениях. Проводятся круглые столы, встречи с успешными деятелями в политической, экономической, художественной и прочих сферах деятельности.

Особенности внутренней среды ЧПОУ «ЧТЭК» позволяют считать, что она имеет достаточные возможности для проведения комплексной, целенаправленной воспитательной работы со студентами по всем ее направлениям, а также позволяет

колледжу эффективно реализовать задачи по созданию условий формирования социально адаптированной, гармонично развитой личности студента с активной жизненной позицией, обладающего компетенциями, позволяющими выпускнику результативно действовать в инновационной экономике.

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Создание в колледже воспитательного пространства должно обеспечивать развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовку квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Рабочая программа воспитания обучающихся ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» предназначена для дальнейшего совершенствования и развития воспитательного процесса в условиях внедрения новых ФГОС в систему среднего профессионального образования. Она является основой для деятельности администрации и педагогического коллектива колледжа.

Программа отражает новый этап в развитии колледжа. В ней представлены цель, задачи, содержание воспитательной работы в колледже, определены мероприятия, проводимые в рамках реализации проектов «Профессиональное становление будущего специалиста», «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание», «Нравственно-эстетическое развитие личности», «Пропаганда здорового образа жизни», а также показаны этапы реализации, области оценки эффективности Программы и ожидаемых результатов. С ее ключевыми идеями ознакомлены классные руководители групп, преподаватели, обучающиеся, родители.

Для реализации всех направлений Программы разрабатывается календарно-тематический план на учебный год.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020) самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации.

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

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Согласно действующим нормативным документам федерального уровня, реализация данной ППССЗ включает следующие **типы контроля** успешности освоения ППССЗ обучающимся:

- ✓ *Текущий контроль* – это систематическая проверка получаемых знаний и практических навыков студентов в течение семестра по ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС. Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- устный опрос на лекциях, практических занятиях;
 - проверка выполнения письменных домашних заданий, практических работ;
 - защита практических, лабораторных работ;
 - тестирование, в т.ч. компьютерное;
 - контроль самостоятельной работы (в письменной и устной форме);
 - выполнение отдельных разделов курсовой работы;
 - выполнение рефератов (докладов, индивидуальных проектов);
 - подготовка презентаций;
 - выполнение элементов практической деятельности и др.
- ✓ *Рубежный контроль* - это процедура оценки степени и уровня освоения студентами части учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Проводится в форме аудиторной контрольной работы.
- ✓ *Промежуточная аттестация* – это процедура выявления соответствия уровня подготовки студентов требованиям ФГОС СПО. Может проводиться как по окончании семестра, так и по завершении изучения учебной дисциплины, МДК или ПМ (определено учебным планом).

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

Основными формами промежуточной аттестации студентов являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;

В процессе обучения успеваемость студентов (знания, умения и навыки) определяются оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

Для видов учебной работы, по которым формой контроля является зачет, устанавливаются оценки «зачтено» и «не зачтено».

Оценкой освоения результатов профессиональных модулей являются «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и определяются оценками: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно» и 2 «неудовлетворительно».

Зачеты проводят за счет времени, отведенного на изучение дисциплины, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО, экзамены (квалификационные) за счет времени практики соответствующего профессионального модуля.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» федерального государственного образовательного стандарта.

По всем перечисленным видам и формам текущей и промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств, которые включают: контрольные вопросы и типовые задания для зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов, эссе и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Задания текущего контроля успеваемости реализуются как в рамках аудиторных занятий, так и при выполнении самостоятельной работы студентов. Во втором случае задания (обучающие тесты, практикумы и пр.) размещаются на сайте колледжа в разделе «Методические материалы» и они доступны для выполнения через личный пароль студента.

Порядок организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации указан в Положении о текущем контроле знаний,

промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и профессиональным модулям в ЧПОУ «ЧТЭК».

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

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

Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения соответствия результатов освоения студентами данной ППССЗ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ЧПОУ «ЧТЭК» и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация в колледже регламентируется Положением о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК», Положением Об апелляционной комиссии в период государственной итоговой аттестации в ЧПОУ «ЧТЭК», Положением о выпускной квалификационной работе в ЧПОУ «ЧТЭК», Программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ЧПОУ «ЧТЭК». Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются ЧПОУ «ЧТЭК» после их обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Формой государственной итоговой аттестации является подготовка и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Время на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель, в том числе подготовка дипломной работы - 4 недели, защита дипломной работы - 2 недели.

В условиях чрезвычайных ситуаций, по решению органов управления в сфере образования, государственная итоговая аттестация может быть проведена в применении дистанционных технологий в соответствии с Порядком организации и проведения Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий, рассмотренным на заседании педагогического совета и утвержденным приказом директора колледжа.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Перечень локальных актов, регламентирующих учебно-воспитательную работу ЧПОУ «ЧТЭК»:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ЧПОУ «ЧТЭК»
2. [Правила внутреннего распорядка обучающихся](#) в ЧПОУ «ЧТЭК»

3. Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся
4. Положение о порядке перевода, отчисления, восстановления обучающихся, предоставления академического отпуска в ЧПОУ «ЧТЭК»
5. Положение о режиме занятий студентов в ЧПОУ «ЧТЭК»
6. Положение о порядке участия обучающихся в формировании индивидуальной образовательной программы и дисциплин по выбору в ЧПОУ «ЧТЭК»
7. Положение об освоении обучающимися учебных предметов за рамками ООП, одновременном освоении нескольких ООП в ЧПОУ «ЧТЭК»
8. Порядок сдачи и пересдачи зачетов, экзаменов в ЧПОУ «ЧТЭК»
9. Положение о реализации права обучающегося на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению в пределах осваиваемой образовательной программы в ЧПОУ «ЧТЭК»
10. Положение о журнале учебных занятий в ЧПОУ «ЧТЭК»
11. Положение о порядке организации интегрированного (инклюзивного) обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в ЧПОУ «ЧТЭК»
12. Положение о лабораторных работах и практических занятиях в ЧПОУ «ЧТЭК»
13. Положение об организации самостоятельной работы студентов в ЧПОУ «ЧТЭК»
14. Положение об особом порядке освоения дисциплины «Физическая культура» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ЧПОУ «ЧТЭК»
15. Положение по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК»
16. Порядок зачета результатов освоения студентами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность, в том числе иностранных государств в ЧПОУ «ЧТЭК»
17. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и профессиональным модулям в ЧПОУ «ЧТЭК»
18. Положение об индивидуальном учебном проекте в ЧПОУ «ЧТЭК»
19. Положение об экзамене по модулю в ЧПОУ «ЧТЭК»
20. Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ЧПОУ «ЧТЭК»
21. Положение о контроле за посещаемостью учебных занятий и процедуры отработки пропущенных занятий студентами в ЧПОУ «ЧТЭК»
22. Положение о практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК»
23. Положение о курсовой работе в ЧПОУ «ЧТЭК»
24. Положение о проведении пятидневных учебных сборов обучающихся в ЧПОУ «ЧТЭК»
25. Положение о квалификационном экзамене в ЧПОУ «ЧТЭК»
26. Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений в ЧПОУ «ЧТЭК»
27. Положение о входном контроле в ЧПОУ «ЧТЭК»
28. Порядок проведения директорских контрольных работ в ЧПОУ «ЧТЭК»
29. Регламент допуска студентов к экзаменационной сессии в ЧПОУ «ЧТЭК»
30. Положение о проведении государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК»
31. Положение об апелляционной комиссии в период государственной итоговой аттестации в ЧПОУ «ЧТЭК»
32. Положение о выпускной квалификационной работе в ЧПОУ «ЧТЭК»

33. Положение о классном руководителе, кураторе учебной группы в ЧПОУ «ЧТЭК»
34. Положение о проведении классных информационных часов в ЧПОУ «ЧТЭК»
35. Положение о порядке посещения мероприятий, не предусмотренных учебным планом, в ЧПОУ «ЧТЭК»
36. Положение о проведении олимпиад по дисциплине среди обучающихся в ЧПОУ «ЧТЭК»
37. Положение о студенческом научном обществе в ЧПОУ «ЧТЭК»
38. Положение о студенческой научно-практической конференции «Инновация. Идея. Поиск» в ЧПОУ «ЧТЭК»
39. Положение о конкурсе курсовых работ в ЧПОУ «ЧТЭК»
40. Положение о конкурсе выпускных квалификационных работ в ЧПОУ «ЧТЭК»
41. [Положение о предметной неделе](#) в ЧПОУ «ЧТЭК»
42. [Положение о воспитательной работе](#) в ЧПОУ «ЧТЭК»
43. [Положение о студенческом совете](#) в ЧПОУ «ЧТЭК»
44. Положение о поощрении обучающихся, применении к обучающимся и снятии с них мер дисциплинарного взыскания в ЧПОУ «ЧТЭК»
45. Положение о Совете профилактики по предупреждению правонарушений, употребления ПАВ и формированию здорового образа жизни в ЧПОУ «ЧТЭК»
46. Положение о конкурсе на звание «Лучшая учебная группа» в ЧПОУ «ЧТЭК»
47. Положение о Дне самоуправления в ЧПОУ «ЧТЭК»
48. Положение о библиотечном фонде ЧПОУ «ЧТЭК»

Совершенствование ППССЗ включает систему обеспечения качества подготовки, созданной в колледже, в том числе периодическое обновление образовательной программы; обеспечения компетентности преподавательского состава. В ЧПОУ «ЧТЭК» существует система внешней оценки качества реализации ППССЗ, которая включает учет мнений работодателей, обучающихся, выпускников колледжа и других субъектов образовательного процесса. Внешняя оценка качества реализации основной профессиональной образовательной программы предназначена для установления степени удовлетворенности субъектов профессиональной деятельности качеством образования с целью совершенствования технологий развития профессиональных и личностных качеств выпускников.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на период действия ФГОС СПО и должна ежегодно обновляться с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Основанием для внесения ежегодных обновлений являются: нормативные документы Министерства образования и науки РФ, запросы работодателей, рекомендации, предложения педагогических работников относительно изменений технологий и содержания обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ППССЗ и др. условия.

9. Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

9.1. Общие положения

9.1.1. Нормативные правовые основы адаптированной образовательной программы

Адаптированная профессиональная образовательная программа (далее АПОП) – представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (АООП СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж» представляет собой образовательную программу, адаптированную для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья обучающихся инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 384 от 22 апреля 2014 г. (ред. от 21.10.2019)

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

АООП адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и необходимых специальных условий обучения.

АООП направлена на обеспечение формирования у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов компетенций, установленных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа реализуется по модели «полная инклюзия», то есть студенты инвалиды и лица с ОВЗ посещают колледж наряду со здоровыми сверстниками, а также посещают внеурочные мероприятия и др.

Адаптированная образовательная программа СПО должна обеспечить достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья требований, установленных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Доступное профессиональное образования для людей с ограниченными возможностями – одно из направлений социальной интеграции инвалидов в общество, поскольку образование – один из наиболее действенных социальных ресурсов. Профессиональное образование позволяет инвалиду повысить конкурентоспособность на рынке труда, создает основу для равных возможностей, повышает личностный

статус.

При составлении адаптированной образовательной программы приняты во внимание рекомендации, данные обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). Нормативную правовую основу адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 792-р;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. №816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ" (не вступил в силу) 22 сентября 2017;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. N 36;
- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281).

9.1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Нормативный срок освоения программ не меняется и составляет на базе среднего общего образования 3 года 10 месяцев. Квалификация – техник-технолог. При обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья сроки обучения увеличиваются не более чем на 10 месяцев.

Адаптированная образовательная программа предусматривает освоение специальности в срок, предусмотренный ФГОС, но с использованием специальных технологий обучения и организации особых условий на всех этапах образовательной деятельности

9.2. Требования к абитуриенту

В соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты РФ №515 от 04.08.2014 г. «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учётом нарушений функций и ограничений их жизнедеятельности» по специальности Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) могут обучаться инвалиды с нарушением: опорно-двигательного аппарата функций верхних конечностей 1 степени, функций нижних конечностей 1 и 2 степени, кровообращения 1 и 2 степени, слуха. При поступлении инвалид должен предъявить индивидуальную программу реабилитации

инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья учатся в инклюзивной группе, изучая тот же самый набор дисциплин и в те же сроки обучения, что и остальные обучающиеся. Поэтому данная адаптированная образовательная программа направлена на создание специальных условий для реализации его особых образовательных потребностей.

9.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

9.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

9.3.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник - технолог готовится к следующим видам деятельности:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих «Повар».

По профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих» из приложения к ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выбрана профессия 16675 Повар.

9.3.3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, готовить простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей.

ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить каши и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соуса и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы с костным скелетом, готовить полуфабрикаты и готовые блюда из котлетной массы.

ПК 7.5. Производить подготовку крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и домашней птицы, готовить котлетную массу и натуральную рубку из мяса и птицы, полуфабрикаты и готовые блюда из нее.

ПК 7.6. Готовить простые мучные блюда из теста; формовать, жарить, выпекать пирожки, булочки, пончики.

ПК 7.7. Порционирование, раздача блюд массового спроса.

Формирование дополнительных профессиональных компетенций (ПК 7.1 – ПК 7.7.) у выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должно быть реализовано путем освоения учебных дисциплин профессионального цикла и междисциплинарных курсов данного профессионального модуля.

9.4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

9.4.1. Учебный план

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики

адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

В учебном плане определены две адаптивные дисциплины «Адаптивная физическая культура» и «Адаптивная этика и психология профессиональной деятельности».

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Не допускается изъятие каких-либо дисциплин или модулей, практик и процедур итоговой аттестации из числа обязательных в отношении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптивные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

9.4.2. Рабочие программы.

В рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла добавлены адаптивные дисциплины «Адаптивная физическая культура» и «Адаптивная этика и психология профессиональной деятельности».

Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественно-научного цикла не корректировались под адаптационные.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла не корректировались под адаптационные.

Программы учебной и производственных практик не корректировались под адаптационные.

Программа государственной итоговой аттестации не корректировалась под адаптационную.

При реализации в рамках адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания не предусмотрено специальных требования к условиям её реализации.

В аудиториях колледжа имеются специальные места в аудиториях: первые столы в ряду у окна предназначены для обучающихся с пониженным зрением, но не имеющих противопоказаний к обучению. Имеется наличие системы оповещения и сигнализации. Информационное обеспечение обучения осуществляется с помощью компьютерной техники, включающее предоставление учебных материалов в различных формах с использованием мультимедийных средств. Специальное программное обеспечение, альтернативные устройства ввода информации и другие технические средства не требуются.

В адаптивную дисциплину «Физическая культура» включены подвижные занятия в оборудованном спортивном зале, на открытом воздухе. В программу включены темы, посвященные поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся.

Тематика занятий физической культурой формируется в зависимости от видов нарушений здоровья (зрения, опорно-двигательного аппарата, соматических заболеваний).

В результате освоения адаптивной дисциплины «Этика и психология

профессиональной деятельности» обучающийся *должен уметь*: применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а так же приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; *знать*: необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии; методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

9.5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

С целью контроля и оценки результатов подготовки обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья установлены следующие формы контроля:

- текущий контроль знаний,
- промежуточная аттестация,
- государственная итоговая аттестация.

Порядок и критерии оценивания достижений обучающихся определены Положением о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и профессиональным модулям ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж».

9.5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Формирование фонда оценочных средств, включая разработку контрольно-измерительных материалов, используемых для проведения текущего контроля успеваемости, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, скорости выполнения).

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определены Положением о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и профессиональным модулям ЧПОУ «Череповецкий торгово-экономический колледж».

Для аттестации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Контроль осуществляется с помощью определенных форм аттестации:

- зачет/дифференцированный зачет;
- экзамен/ экзамен по модулю;
- курсовая работа.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком дважды в год. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения. Доводится до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Не предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. При необходимости возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

9.5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной программе подготовки специалистов среднего звена, является обязательной и осуществляется после ее освоения в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306) (ред. от 17.11.2017 г.). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников имеют право не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.)

Для проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты.

При необходимости определяются требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья может предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

В условиях чрезвычайных ситуаций, по решению органов управления в сфере образования, государственная итоговая аттестация может быть проведена в применении дистанционных технологий в соответствии с Порядком организации и проведения Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по образовательным программам среднего профессионального образования с применением дистанционных образовательных технологий, рассмотренным на заседании педагогического совета и утвержденным приказом директора колледжа.

9.6. Рекомендации по содержанию раздела «Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями»

9.6.1. Кадровое обеспечение

Реализация СПО по ППССЗ для обучающихся с ограниченными возможностями по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное (профессионально-педагогическое) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). К реализации адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания привлечен заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Специалисты должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения. Кадровый состав требует повышения квалификации в области психологических и физиологических особенностей данной категории детей, сегодня упор делается на самообразование, организацию и проведение семинаров и курсовую переподготовку.

90% педагогических работников прошли повышение квалификации по вопросам создания условий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях: опыт и перспективы. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

9.6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебными изданиями в объеме соответствии с требованиями ФГОС СПО. Колледжем заключен договор с издательством «Юрайт» на пользование электронным библиотечным фондом учебников и учебных пособий издательства. Обеспеченность каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебными печатными и/или электронными изданиями по дисциплинам профессионального цикла, учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу реализуемых ППССЗ соответствует требованиям законодательства (равен 1). Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. В связи с отсутствием необходимости в колледже не используются специальные технические и программные средства.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет. В образовательном процессе сочетаются on-line и off-line технологии.

9.6.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов аудиторной и внеаудиторной подготовки обучающихся, предусмотренных учебным планом. Все кабинеты в колледже оборудованы, технически оснащены и имеют акты о разрешении учебной деятельности: санитарно-эпидемиологическое заключение, заключение о соблюдении требований пожарной безопасности, инструкции по технике безопасности.

При реализации в рамках адаптированной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания не предусмотрено специальных требования к условиям её реализации, потому-то контингент обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **не требует** по результатам заключения центральной психолого-медико-педагогической комиссии наличие специальной доступности входных путей и путей перемещения внутри здания, наличие специально оборудованных санитарно-гигиенических помещений, звукоусиливающей аппаратуры, брайлевской компьютерной техники, электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи, наличие компьютерной техники, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья, со специальным программным обеспечением, альтернативных устройств ввода информации и других технических

средств.

Имеются специальные места в аудиториях: первые столы в ряду у окна предназначены для обучающихся с пониженным зрением, но не имеющих противопоказаний к обучению. Имеется наличие системы оповещения и сигнализации. Информационное обеспечение обучения осуществляется с помощью компьютерной техники, включающее предоставление учебных материалов в различных формах с использованием мультимедийных средств. По результатам заключения центральной психолого-медико-педагогической комиссии инвалидам и лицам с ОВЗ, обучающимся в колледже необходимо создание условий на основе специальных педагогических подходах.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих требует наличия кабинетов:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (электронный).

Залы:

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

9.6.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку, защиту выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидам колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Минтруда

России от 19 ноября 2013 года №685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный N 31801).

9.6.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Колледж обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. У обучающегося развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми, формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение". Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение в колледже носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Зам.директора по УВР содействует в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальных выплат, выделение материальной помощи, в вопросах стипендиального обеспечения, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлекает их в студенческое самоуправление, организацию волонтерского движения.

Психолого-педагогическое обеспечение включает:

- оптимальный режим учебных нагрузок;
- коррекционную направленность учебно-воспитательного процесса;

- учёт индивидуальных особенностей обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима;
- использование современных педагогических технологий;
- оздоровительный и охранительный режим;
- укрепление физического и психического здоровья;
- профилактику физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм;
- участие всех детей с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

В колледже проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся в данной образовательной организации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся.

Для подготовки конкурентоспособного работника, обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья привлечены к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях. У студентов формируется опыт творческой деятельности, осуществляется самореализации личности, профессиональная и социальная адаптации, повышается уровень профессионального мастерства, необходимого для формирования портфолио и трудоустройства.

Преподаватель является основным участником команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением зрения, ОДА, его семьи и других участников образовательного процесса.

Для эффективной работы преподавателей по созданию условий для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению в колледже обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

Медицинский работник контролирует соблюдение требований СанПин 2.4.2.2821-1

