

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 24.10.2023 20:51:25

Уникальный программный ключ:

2bc51b07111871b97b21ca40116550b4e6385

**Автономная некоммерческая организация
среднего профессионального образования**

«КОЛЛЕДЖ ВОЛЖСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА»

СОГЛАСОВАНО

Акт согласования

ООО «Санаторий «Русский Бор»»

от 29 мая 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 29 мая 2020 г. №42/1

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Уровень образования: среднее профессиональное образование, базовая подготовка

Квалификация выпускника: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы – 3 год 10 месяцев

Тольятти 2020

АКТУАЛИЗИРОВАНО

приказом генерального директора
АНО СПО «Колледж ВУиТ»
И.А. Поленовой
от 28 апреля 2021 г. №36/1

АКТУАЛИЗИРОВАНО

приказом генерального директора
АНО СПО «Колледж ВУиТ»
И.А. Поленовой
от 29 апреля 2022 г. №45

АКТУАЛИЗИРОВАНО

приказом генерального директора
АНО СПО «Колледж ВУиТ»
И.А. Поленовой
22 мая 2023 г. №82

Дата актуализации	Результаты актуализации
28.04.2021	Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО
	Обновление рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей), практик, итоговой аттестации в части списка рекомендуемой литературы
	Обновление фондов оценочных средств в части содержания вопросов, типовых заданий и экзаменационных билетов
29.04.2022	Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО
	Обновление рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей), практик, итоговой аттестации в части списка рекомендуемой литературы
	Обновление фондов оценочных средств в части содержания вопросов, типовых заданий и экзаменационных билетов
22.05.2023	Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО
	Обновление рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей), практик, итоговой аттестации в части списка рекомендуемой литературы
	Обновление фондов оценочных средств в части содержания вопросов, типовых заданий и экзаменационных билетов

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Специальные требования

5.1. Использование вариативной части

5.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

Раздел 6. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Раздел 7. Условия реализации образовательной программы

7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Раздел 8. Организация контроля и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

8.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

8.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 9. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию студентов

Раздел 10. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384 (далее – ФГОС СПО) и реализуется в автономной некоммерческой организации среднего профессионального образования «Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева» (далее АНО СПО «Колледж ВУиТ»)..

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480);
- Приказ Минобрнауки от 22 апреля 2014 года № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства просвещения России от 08 ноября 2021. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;
ПК – профессиональные компетенции;
Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- техник по компьютерным системам.

Форма обучения: очная.

Объем получения среднего профессионального образования по специальности образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 6642 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе:

- на базе основного общего образования в очной форме обучения 3 года 10 месяцев

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Технолог-эстетист готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих..

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

должен обладать компетенциями:

4.1. Общие компетенции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовать 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. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6. 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.

ВПД 4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Раздел 5. Специальные требования

5.1. Использование вариативной части

Вариативная часть в объеме 1027 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на учебные дисциплины и модули обязательной части;

- на введение новых учебных дисциплин и МДК в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, потребностями работодателей и региональной спецификой деятельности колледжа.

Распределение вариативной части ОП по циклам учебного плана представлено в таблице:

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований профессиональных стандартов и требованием работодателей.

5.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбраны профессии –16675 Повар.

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Должен знать: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Раздел 6. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

– учебный план,

– календарный учебный график,

– рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей,

– программы практик и государственной итоговой аттестации,

– методические, оценочные и иные документы, разработанные для обеспечения

образовательного процесса;

- рабочая программа воспитания;
- календарный план воспитательной работы.

Учебный план

Учебный план образовательной программы определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, курсовых работ (курсовых проектов) и формы их промежуточной аттестации.

Учебный план включает в себя:

- Сводные данные по бюджету времени.
- План учебного процесса.
- Пояснительную записку.

План учебного процесса представляет распределение учебной нагрузки по годам обучения. Пояснительная записка к учебному плану отражает все наиболее значимые особенности реализации данной образовательной программы в АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Учебный план приводится в приложении к ОПОП.

Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет последовательность и чередование теоретического обучения, практического обучения, промежуточной аттестации, итоговой аттестации и каникул.

Календарный график приводится в приложении к ОПОП

Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатываются колледжем самостоятельно с учетом имеющихся примерных программ (при их наличии).

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол № 3 от 21 июля 2015 г.

Рабочие программы приводятся в приложении к ОПОП

Программы практик и государственной итоговой аттестации

В программе практики указывается назначение практики для освоения обучающимися конкретного вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, преемственность различных этапов практики, организационные условия (места практики, концентрированность/рассредоточенность проведения практики и др.), а также содержится перечень конкретных заданий, методы оценки результатов их выполнения и результатов практики в целом. Программы практик по профессиональным модулям разрабатываются колледжем самостоятельно.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Программы практик разрабатываются в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 390).

При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и

производственная. Практики организуются концентрированно в несколько периодов. Цели и задачи учебной и производственной практик: комплексное освоение обучающимися, всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы в сфере индустрии красоты.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся начальных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется концентрированно в рамках профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, необходимых профессиональных умений. Практика по профилю специальности организуется концентрированно в рамках профессиональных модулей 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».

Производственная практика преддипломная как часть основной образовательной программы является завершающим этапом обучения, она направлена на углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения. Продолжительность практики 4 недели. Одной из задач практики является сбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Практики проводятся в организациях общественного питания (столовых, кафе, ресторанах и др.) и осуществляются на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

Места прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом требований их доступности для данных обучающихся, рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации инвалида

Программа государственной итоговой аттестации содержит описание требований к выпускной квалификационной работе, процедуры защиты выпускной квалификационной работы, критериев оценки компетенций выпускника, продемонстрированных в ходе защиты, а также методики поэтапного определения результирующей оценки готовности выпускника к профессиональной деятельности. Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается колледжем самостоятельно. Программы практик и государственной итоговой аттестации приводятся в приложении к ОПОП.

Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания определяет комплекс основных характеристик осуществляемой в колледже воспитательной работы по соответствующей образовательной программе: цель, задачи, основные направления и темы воспитательной работы, возможные формы, средства и методы воспитания, включая использование воспитательного потенциала учебных курсов, дисциплин (модулей), подходы к индивидуализации содержания воспитания с учетом особенностей обучающихся, показатели эффективности воспитательной работы, в том

числе планируемые результаты воспитания, и иные компоненты.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы приводятся в приложении к ОПОП.

Раздел 7. Условия реализации образовательной программы

7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально - экономических дисциплин;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
иностранный язык;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности.

Лаборатории:

химии;
технологии приготовления пищи;
метрологии, санитарии и гигиены;
учебно-кулинарный цех;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
электронный стрелковый тир.

Залы:

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

7.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, и баз практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Материально-техническая база АНО СПО «Колледж ВУиТ» обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебная практика реализуется на базе АНО СПО «Колледж ВУиТ» и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, необходимыми для выполнения всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности,

предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Педагогические работники, обеспечивающих освоение обучающимися дисциплин профессионального цикла имеют опыт работы в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик. Весь учебный материал представлен в том числе в электронном виде и размещен в ЭИОС.

Реализация ОПОП по специальности обеспечена доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов по видам основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки студенты могут пользоваться сетью Интернет в аудиториях колледжа.

Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Пакет методических и оценочных материалов пополняется и обновляется в целях обеспечения достижения обучающимися результатов, заданных ФГОС СПО.

Раздел 8. Организация контроля и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

8.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной

аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа соответствии с Положением о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль проводится по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

По выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена или зачёта (с оценкой) по учебным дисциплинам и МДК, экзамена по модулю (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачёта предусматривается за счёт времени, отведённого на соответствующую дисциплину.

8.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификации «техник-технолог» и проводится после завершения обучающимся теоретической и практической части ОПОП.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) определён в Положении о порядке проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в АНО СПО «Колледж ВУиТ», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- порядка организации ГИА;
- порядка организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников. В программе предусмотрен порядок проведения и цель государственной аттестации, а также определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- вид квалификационной работы;
- сроки проведения и критерии оценки уровня и качества защиты выпускниками выпускных квалификационных работ.

Программа ГИА доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной аттестации.

Раздел 9. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию студентов

В колледже колледжа создано и постоянно развивается социально-деятельностное образовательное пространство, обеспечивающее формирование общих компетенций у выпускников, развитие социальной активности личности, создание условий для сохранения здоровья обучающихся.

Система работы всего педагогического коллектива направлена на создание благоприятного социально-психологического климата в процессе обучения в колледже, что позволяет установить эффективные межличностные отношения между членами педагогического коллектива и обучающимися.

Создание благоприятной социокультурной среды требует решения следующих основных задач:

- систематических (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания обучающихся на педагогическом совете колледжа, совещаниях заведующих отделений с кураторами с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания;
- активизации работы студенческого самоуправления;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыхов обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования воспитательной работы;
- развитие проектной деятельности в области создания социокультурной среды и вовлечение в нее обучающихся.

Основные направления внеурочной деятельности:

- информационная и пропагандистская деятельность;
- исследовательская деятельность обучающихся;
- профессиональное становление личности специалиста;
- формирование органов студенческого самоуправления;
- социальная поддержка обучающихся;
- спортивно-оздоровительная работа и профилактика;
- работа с первокурсниками;
- предупреждение правонарушений;
- клубная работа;
- волонтерское движение.

Для организации и развития социально-деятельностного образовательного процесса, направленного на формирование общих компетенций у обучающихся приглашаются представители местных органов управления, представители силовых ведомств, представители духовенства. Организовано тесное взаимодействие с представителями работодателей.

Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, издаются приказы, распоряжения генерального директора колледжа.

Раздел 10. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При поступлении на обучение по образовательной программе обучающихся инвалидов или лиц с ограниченными возможностями здоровья, по их личному заявлению разрабатывается адаптированная образовательная программа.

Инвалид, указавший в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должен предъявить справку, выданную бюро медико-социальной экспертизы, и индивидуальную программу реабилитации и абилитации

инвалида (ИПРА) (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья, указавшее в заявлении при поступлении о желании обучаться по адаптированной образовательной программе, должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

По личному заявлению поступившего на обучение по образовательной программе инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно обучение по индивидуальному учебному графику или индивидуальному учебному плану. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (обоснованной на основании рекомендаций социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии) по индивидуальному учебному плану срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению с нормативным сроком освоения ОПОП соответствующей формы обучения.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах (в зависимости от вида нарушения здоровья).

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При необходимости из часов вариативной составляющей в учебный план будут добавлены адаптационные дисциплины, предназначенные для учета индивидуальных особенностей здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Выбор адаптационных дисциплин и их количество определяется в зависимости от вида нарушения здоровья и от заключения ПМПК и/или ИПРА обучающихся.

При необходимости для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья возможно создание специальных условия для прохождения практики, государственной итоговой аттестации.