

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ИО ЗЖДТ

Для

документов

Приказ № 70

О.В.Скуратова

«30» июля 2023г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум»
43.01.09 Повар, кондитер

Том I

Квалификация: Повар-кондитер

Форма обучения: очная¹

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

Зима, 2023 г.

¹ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об Образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).

Статья 17. Формы получения образования и формы обучения.п.4 Допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка
2	Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на 3 года 10 месяцев
3	Том 1 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла
	Общеобразовательный цикл
Общие общеобразовательные учебные дисциплины	
ОУД.01 (01)	Русский язык
ОУД.01 (02)	Литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
Базовые общеобразовательные дисциплины	
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание
ОУД.15	Биология
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
ОУД.18	Астрономия
Общеобразовательные дисциплины предлагаемые образовательной организацией	
УД. 1	Психология общения
УД. 2	Конструктор карьеры
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях питания
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4	Том 2 Фонд контрольно-оценочных средств
5	Том 3 Программа воспитания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО ПКРС) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 года).

ОП СПО ПКРС подготовки квалифицированных рабочих, служащих регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье».

1. Нормативно-правовую базу ППКРС составляют следующие документы:
федерального уровня:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон об образовании);
- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413»;
- приказ Минпросвещения России от 23.11.2023 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898;
- приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей СПО и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей СПО, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям СПО, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей СПО";
- приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 05.05.2022г., 19.01.2023г.);

- приказа Минобрнауки и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»

Документов ГБПОУ ИО ЗЖДТ:

- Устава ГБПОУ ИО ЗЖДТ;
- локальных нормативных актов ГБПОУ ИО ЗЖДТ.

2. Область профессиональной деятельности выпускника

Выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3. Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

4. Объекты профессиональной деятельности выпускника являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

5. Требования к поступающим

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

- аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по русскому языку, литературе, иностранному языку, а также по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

6. Выпускник по профессии Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

7. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций:

7.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:

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

7.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

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

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, модулей основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

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

Образовательное учреждение предоставляет возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

8. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ПОО в соответствии с ППКРС

Техникум, реализуя программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин
2.	микробиологии, санитарии и гигиены
3.	товароведения продовольственных товаров
4.	технологии кулинарного и кондитерского производства
5.	иностранного языка
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
7.	технического оснащения и организации рабочего места
Мастерские:	
8.	учебный кулинарный цех
9.	учебный кондитерских цех
10.	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
Спортивный комплекс:	
11.	спортивный зал
Залы:	
12.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Для обеспечения учебного процесса в образовательном учреждении также имеются столовая, медпункт, объекты хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического назначения, общежитие.

9. Характеристика социокультурной среды ПОО, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся

В ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум» одним из главных аспектов учебно-воспитательной работы является воспитание обучающихся на традициях, а развитие общих компетенций является приоритетным. Педагогический коллектив стремится к формированию у обучающихся следующих качеств: патриотизма, социальной солидарности, гражданственности, семейных ценностей, трудолюбия и общих компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта РФ.

Воспитание в техникуме осуществляется через уроки, кружки, внеклассные мероприятия, классные часы, работу музея. Воспитательная работа в техникуме призвана способствовать успешному выполнению миссии техникума:

1.Подготовке конкурентоспособных специалистов, обладающего высокой культурой, социальной активностью, качествами гражданина-патриота;

2.Реализации стратегии государственной молодежной политики Российской Федерации в научных и учебно-воспитательных проектах профессиональной системы.

Главная цель: воспитание разностороннее развитой личности, конкурентоспособного специалиста. Критериями эффективности функционирования структуры воспитательной и социокультурной деятельности в техникуме являются:

1.Взаимодействие двух главных субъектов образовательно-воспитательного процесса - обучающихся и педагогов;

2.Неразрывная связь учебно-научного, учебно-воспитательного и внеучебного социокультурного процессов.

В общежитии техникума создаются благоприятные условия для проживания, обучения и адаптации обучающихся, развития самоуправления, организации досуга. Проводятся различные массовые мероприятия, конкурсы.

10. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией исходя из ее возможностей и целесообразности.

Формы входного контроля уровня знаний:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Формы входного контроля практических умений:

- решение практических задач;
- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;

- выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;
- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
- выполнение заданий по учебной и производственной практике;
- выполнение заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками техникума в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом в пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, международных стандартов WSR;

- установление фактического уровня освоения теоретических знаний и практических умений по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практического опыта по учебной и производственной практике;

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);

- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;

- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствовании образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Основными формами проведения промежуточной аттестации в ОО являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине, МДК;

- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;

- демонстрационный экзамен по основному виду деятельности (профессиональному модулю);

- дифференцированный зачет (с оценкой) по учебной дисциплине, МДК, учебной, производственной практикам;

- контрольная работа по учебной дисциплине, МДК.

Формы и порядок промежуточной аттестации определяются методическими комиссиями, фиксируются в рабочем учебном плане специальности/профессии СПО, доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом профессии, разработанным в соответствии с ФГОС СПО, примерной основной образовательной программой и на основании предложений МК по распределению часов учебной нагрузки в году, семестрах, определению соотношения между теоретическими и практическими видами учебных занятий. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, может составлять не более двух недель в семестр.

Для осуществления оценки освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла на соответствие персональных достижений обучающихся требованиям ФГОС СОО создаются фонды оценочных средств, позволяющие в рамках промежуточной аттестации поэтапно провести комплексную оценку личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются МК на основании требований ФГОС СПО, профессиональных стандартов, а также с учетом требований международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств утверждаются МК и согласуются с работодателем.

В середине каждого семестра по реализации основной образовательной программы проводится комплексный анализ промежуточных результатов успеваемости обучающихся с целью принятия необходимых управленческих решений, а также составления прогноза результатов успеваемости на конец семестра. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

По каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю, учебной и производственной практикам в каждом семестре определена одна из форм промежуточной аттестации.

В процессе промежуточной аттестации обучающихся в течение года должно проводиться не более 8-ми экзаменов и не более 10-ти зачетов. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и практикам.

Выбор формы контроля по дисциплине, МДК определяется в соответствии:

- со значимостью дисциплины, МДК;

- завершенностью изучения дисциплины, МДК;

- завершенностью значимого раздела в дисциплине, МДК.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта (для общеобразовательных дисциплин).

Выбор дисциплин для комплексного экзамена определяется наличием между ними междисциплинарных связей.

Демонстрационный экзамен (по профессиональному модулю) – форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей. Демонстрационный экзамен (по ПМ) проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Зачёт (зачёт с оценкой) как форма промежуточной аттестации предусматривается по отдельной дисциплине или составным элементам программы профессионального модуля (междисциплинарный курс, практика) в следующих случаях:

- если дисциплина, междисциплинарный курс изучаются на протяжении нескольких семестров;
- если на дисциплину, междисциплинарный курс запланирован небольшой объем часов обязательной учебной нагрузки;
- по каждому виду и этапу практики.

Контрольная работа проводится только по дисциплине (междисциплинарному курсу), реализуемой (реализуемому) в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на проведение дисциплины (междисциплинарного курса, практики).

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (профессионального модуля) проводится в форме ДЭ. ДЭ предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня овладения профессиональными и общими компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональных стандартов, международных стандартов Ворлдскиллс Россия и включает оценку теоретических знаний и практических умений, опыта в форме:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего, специалиста среднего звена.

ДЭ проводится по каждому основному виду деятельности (профессиональному модулю).

К ДЭ по основному виду деятельности (профессиональному модулю) допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав профессионального модуля.

ДЭ по профессиональному модулю проводится с применением методик (условия проведения, задания и критерии оценки) международных стандартов Ворлдскиллс Россия по соответствующим компетенциям.

Время на проведение ДЭ определяется в соответствии с учебным планом.

ДЭ проводится:

- на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего, специалиста среднего звена организаций – баз практики соответствующей профильной направленности;
- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах образовательного комплекса, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия соответствующих компетенций (в части инфраструктурных листов Национального чемпионата «Молодые профессионалы»).

Для проведения ДЭ готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ), включающий:

- задания для практического этапа экзамена – демонстрации практических умений, опыта на рабочем месте, разработанные на основе заданий Национального чемпионата «Молодые профессионалы» соответствующих компетенций Ворлдскиллс Россия;
- критерии и систему оценки, приближенные к требованиям стандартов Ворлдскиллс Россия.

К началу ДЭ подготавливаются:

- программа экзамена, включающая КИМ для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по основному виду деятельности;
- правила и нормы охраны труда и техники безопасности;

– необходимое оборудование, сырье, материалы, наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и др., разрешённые к использованию на экзамене;

– формы, оценочные ведомости;

– экзаменационная ведомость по профессиональному модулю;

– журнал учебных занятий (электронный журнал);

– зачётные книжки.

КИМы разрабатываются сертифицированными экспертами Ворлдскиллс или педагогическими работниками ОО, прошедшими обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющими свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов. Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации – базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций на ДЭ проводится Экспертной комиссией. В состав комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ОО, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов, а также независимые эксперты из числа работодателей (их объединений) соответствующей профильной направленности.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ обучающихся экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

Уровень подготовки обучающихся по основному виду деятельности (профессиональному модулю) оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка, полученная обучающимся во время ДЭ, заносится в зачётную книжку (кроме неудовлетворительной) и экзаменационную ведомость (в том числе неудовлетворительная) и является итоговой по профессиональному модулю.

В случае неявки обучающегося на демонстрационный экзамен делается в экзаменационной ведомости отметка «не явился». Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по уважительной причине, подтвержденной соответствующим документом, назначается новый срок сдачи экзамена.

По завершении всех экзаменов допускается передача ДЭ по профессиональному модулю, по которому обучающийся получил неудовлетворительную оценку.

Содержание контрольно-измерительных материалов по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального учебного цикла направлено на оценку уровня освоения теоретических знаний, практических умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы, отражают объём проверяемых теоретических знаний, позволяют оценить уровень сформированности умений, общих и профессиональных компетенций, уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных дисциплин.

Экзаменационные материалы могут содержать тестовые задания для различных форм тестирования.

Задания, включенные в комплекты оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и междисциплинарным курсам должны носить практико-ориентированный характер, соответствовать требованиям ФГОС СПО профессии, профессиональных стандартов, рекомендациям примерной основной образовательной программы. К оценке уровня сформированности профессиональных и общих компетенций должны привлекаться в качестве внешних экспертов работодатели, преподаватели смежных дисциплин.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одной или нескольким дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям или

непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин являются академической задолженностью, которую обучающиеся обязаны ликвидировать.

На государственную итоговую аттестацию отводится 72 часа.

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в виде демонстрационного экзамена. Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену. Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по профессии.

Тематика демонстрационного экзамена соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» с учетом требований стандартов Worldskills.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением выпускнику квалификации повар↔кондитер.

Образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих в 3 томах.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533263

Владелец Скуратова Ольга Викторовна

Действителен с 15.02.2024 по 14.02.2025