

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Уральский промышленный техникум» г.
Красновишерска Пермского края
(ГБПОУ «УПТ»)

Согласовано:



представитель работодателя:

И.И. Стежко

Утверждаю:



Директор ГБПОУ «УПТ»

К.П. Швецов

2020

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия:

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Форма обучения: очная

Квалификации выпускника: техник-технолог

Организация разработчик: ГБПОУ «УПТ»

г. Красновишерск
2020

Содержание

1. Общие положения:	
1.1. Программа по профессии	4
1.2. Нормативные правовые документы для разработки ППКРС по профессии	4-7
1.3. Срок освоения ППКРС	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППКРС	
2.1. Характеристика образовательной программы	7-8
2.2. Объем ППКРС	8-9
2.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9-10
2.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10-13
2.5. Особенности ППКРС	13-17
2.6. Требования к абитуриентам	17
2.7. Основные пользователи ОПОП ППКРС	17-18
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС	
3.1. Учебный план	18-21
3.2. Календарный учебный график	21
3.3. Общеобразовательный цикл	21-22
3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей	22-24
3.5. Программа учебной и производственной практик	24-25
4. Условия реализации образовательной программы	
4.1. Материально-техническое обеспечение	25
4.2. Кадровое обеспечение	25-26
4.3. Информационно-библиотечное обеспечение	26-27
4.4. Методические материалы (в т.ч для студентов, обучающихся по индивидуальным учебным планам)	27-29

5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	
5.1. Рабочая программа воспитания при реализации ППКРС	29-32
5.2. Календарный план воспитательной работы	32-37
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения дисциплин и профессиональных модулей обучающимися	
6.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация	38-39
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	39-40
7. Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	40-42

Приложения:

1. Учебный план (№1)
2. Рабочие программы общеобразовательного цикла, ОП, профессиональных модулей и практик (№ 2)
3. Контрольно-оценочные средства (№ 3)
4. Методические материалы (№ 4)
5. Программа ГИА (№ 5)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Программа по профессии.

Основная профессиональная программа среднего профессионального образования является локальным нормативным актом и устанавливает требования к реализации программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Реализуется ГБПОУ «УПТ» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования по очной форме обучения.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные правовые документы для разработки ППКРС по профессии.

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

- Закон РФ от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 27.07.2014 г.) ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015);
- Профессионального стандарта по профессии «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 07.09.2015) с учетом требований WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» (2018 г.);
- 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»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12. 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1061 «О внесении изменения в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации сии от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ;
- Локальные акты образовательного учреждения.

1.3. Срок освоения ППКРС.

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки при очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС.

2.1. Характеристика образовательной программы.

Целью образовательной программы является развитие у обучающихся

личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, а также с учетом требований профстандартов и WorldSkills Russia.

2.2. Объем ППКРС.

ППССЗ предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

Общеобразовательный;

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Таблица 1. Структура и объем образовательной программы

Структура программы	образовательной	Объем образовательной программы в академических часах
---------------------	-----------------	---

	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	2106	
Обще гуманитарный и социально-экономический цикл	840	228
Профессиональный цикл	3192	492
Государственная итоговая аттестация	6 нед	
Общий объем по циклам ОПОП	4374	

Таблица 2. Количество часов вариативной части

Наименование дисциплины	количество часов
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	56
ПМ.02 Организация процесса приготовления приготовление сложной холодной кулинарной продукции	46
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	60
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	32
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих с практикой	87
Итого в цикл ПМ:	397
Введение в профессию: общие компетенции профессионала	72
Этика делового общения	32
История, литература, культура родного края	36
Итого в цикле ОГСЭ	140
Химия	20
Итого в цикле ЕН:	20
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	37
Калькуляция и учет	50
Организация обслуживания	42
Техническое оснащение производства	150
Итого в цикле ОП:	327
ИТОГО:	864

2.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.

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.

2.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1. 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.

2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. 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.
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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - Кондитер. На основании Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №. 597н.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, а также профессиональный стандарт, который необходим работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

2.5. Особенности ППКРС.

Подготовка специалистов по общеобразовательным дисциплинам ведется по естественнонаучному профилю в сочетании с дисциплинами, профессиональными модулями федерального государственного образовательного стандарта по специальности:

- русский язык;
- литература;
- иностранный язык;
- математика; история;
- физическая культура;
- основы безопасности жизнедеятельности;
- астрономия; информатика;
- биохимическая дисциплина;
- родная литература;
- исследовательская (проектная) деятельность/введение в специальность.

К основным дисциплинам и профессиональным модулям для подготовки по специальности относятся:

- основы философии;
- история;
- иностранный язык;
- физическая культура;
- русский язык и культура речи,
- психология делового общения/психология личности и профессиональное самоопределение;
- математика;
- экологические основы природопользования;
- химия;
- микробиология,
- санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов и сырья;

- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- метрология, стандартизация и подтверждение качества;
- правовые основы профессиональной деятельности;
- основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- охрана труда;
- безопасность жизнедеятельности;
- основы калькуляции;
- ПМ 01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ 03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ 05 Организация процесса 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 - Кондитер.

Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ОПОП по специальности (вариативная часть). Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области дошкольного образования.

Учебная практика и производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений Красновишерского муниципального района.

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности обучающихся: текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются, рассматриваются на заседании П(Ц)К, совместно с заведующим учебной части, согласовываются с представителем работодателя, контрольно-измерительные материалы утверждаются заместителем директора.

В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект (работа)).

Для обеспечения мобильности обучающихся на рынке труда им предлагаются курсы по выбору, которые позволяют углубить знания

обучающимся и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается документ об образовании.

2.6. Требования к абитуриентам.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется по заявлениям лиц в порядке, предусмотренном правилами приема техникума.

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в техникуме ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающими при подаче заявления:

- гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации;
- 4 фотографии.

2.7. Основные пользователи ОПОП ППКР.

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники ГБПОУ «Уральский промышленный техникум»;
- обучающиеся по профессии «Технология продукции общественного питания»;
- администрация и органы управления техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППКР.

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной образовательной программы регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; программой учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также оценочных и методических материалов.

3.1. Учебный план.

В учебном плане определен перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практики и иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, включая семинары. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальностям подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

ОПОП специальности «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательные дисциплины - ОД.ОО;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл – ОГСЭ;
- математический и общий естественно-научный цикл – ЕН;
- общепрофессиональный цикл– ОП;

- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Организация учебного процесса.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность занятий парами с уроками по 45 мин. с перерывами по 10 мин. между уроками.

Основная общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования разработана в соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" и изменениями Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. N 613.

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

Производственная (профессиональная) практика реализуется в объеме, предусмотренном для очной формы обучения. Практика по профилю специальности реализуется обучающимися с представлением и последующей защитой отчета в следующем семестре.

После прохождения производственной практики соответствующего модуля обучающиеся сдают экзамен (квалификационный).

Преддипломная практика проводится концентрированно после изучения теоретического материала, перед выходом студента на Государственную итоговую аттестацию.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек. Программа по дисциплине «Иностранный язык» реализуется в течение всего периода обучения.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные. Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

3.2. Календарный учебный график.

Календарный график учебного процесса составлен по учебным курсам, является приложением ОПОП ППКРС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение №2).

3.3. Общеобразовательный цикл.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г и требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседании предметных (цикловых) комиссий и согласованы с работодателями.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих общеобразовательных учебных дисциплин:

Русский язык (базовый)

Литература (базовый)

Иностранный язык (базовый)

История (базовый)

Обществознание (включая экономику и право) (базовый)

Химия

Биология

Физическая культура

ОБЖ

Математика (профильный)

Физика

Информатика и ИКТ (профильный)

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

Введение в специальность: общие компетенции профессионала

Этика делового общения

История, литература, культура родного края

Математический и общий естественно-научный цикл

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Профессиональный цикл

3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Общепрофессиональные дисциплины:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Основы предпринимательства

Техническое оснащение производства

Калькуляция и учет

Организация обслуживания

Профессиональные модули:

Программа профессионального модуля «ПМ 01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

Программа профессионального модуля «ПМ 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»;

Программа профессионального модуля «ПМ 03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»;

Программа профессионального модуля «ПМ 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

Программа профессионального модуля «ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Программа профессионального модуля «ПМ 06 Организация работы структурного подразделения»;

Программа профессионального модуля «ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих- Кондитер».

3.5. Программа учебной и производственной практики.

Программы учебной и производственной практик являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. 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.

Видами практики обучающихся, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной

квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

4.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы.

Для реализации ППСЗ техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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 и учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

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

4.2. Кадровое обеспечение.

Реализация ППКРС СПО по профессии 19.02.10. Технология общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее техническому профилю

преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся повышением квалификации, самообразованием. К педагогическим кадрам предъявляются следующие требования: к квалификации преподавателя: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели специальных дисциплин должны обладать знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и преподаватели специальных дисциплин получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3. Информационно-библиотечное обеспечение.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ 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.

В техникуме создана электронная библиотека в связи с этим каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным электронным

изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными, в том числе за последние 5 лет. В организации используется электронно – библиотечная система Лань, которая допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.4. Методические материалы (в т.ч для студентов, обучающихся по индивидуальным учебным

Положение о порядке обучения студентов по индивидуальному учебному плану, ускоренному обучению в ГБПОУ «УПТ» разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (п.3 ч.1 ст. 34);
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по Образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464;
- Федеральными государственными образовательными стандартами.

Настоящее положение определяет порядок обучения студентов по индивидуальному учебному плану в ГБПОУ «УПТ» (далее – техникум), служит организационно-методической основой его организации.

Индивидуальный учебный план (далее ИУП) – учебный обеспечивающий Освоение образовательной программы на индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Индивидуальный учебный план может разрабатываться техникумом для реализации обучающимся академических прав на обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой образовательной программы в порядке, установленном данным положением.

Индивидуальный учебный план предоставляется для студентов по следующим причинам:

- при переводе студента техникума с одной осваиваемой образовательной программы на другую (внутри техникума);
- при восстановлении студента, отчисленного ранее из техникума;
- при переводе в техникум студентов из других образовательных учреждений профессионального образования, включая перевод с одной осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования на другую на основании справки об обучении, при наличии разницы в основных образовательных программах);
- при переводе студента на обучение по ускоренному обучению осваиваемой образовательной программы;

На индивидуальный учебный план так же могут быть переведены студенты:

- студенты 2-4 курсов (трудоустройство по специальности, получаемой в техникуме);
- студенты-инвалиды;
- студенты по показаниям: болезнь (прохождения лечения не менее месяца по официальной справке лечебного учреждения), беременность и уход за ребенком;

Студенты могут быть переведены на обучение по ИУП по представлению заместителя директора по учебной работе в иных случаях при наличии уважительных причин.

Перевод на обучение по ИУП осуществляется на основании личного заявления студента и соответствующих документов, подтверждающих

обоснованность ходатайства о переводе.

По каждой реализуемой образовательной программе техникум разрабатывает индивидуальный учебный план в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В индивидуальный график вносятся все дисциплины с расшифровкой их содержания, курсовые работы, практики, которые студент должен выполнить за период действия плана с указанием форм контроля и сроков отчетности. Индивидуальный график заполняется в 2-х экземплярах. Один выдается студенту, второй находится в учебной части. Утверждается индивидуальный график обучения заместителем директора по учебной работе.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА.

5.1. Рабочая программа воспитания при реализации ППКРС.

В ГБПОУ «Уральский промышленный техникум» г. Красновишерска Пермского края сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций обучающихся, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Особое место в формировании общих компетенций у выпускников отводится воспитательной работе. Воспитательная работа с обучающимися организуется с целью повышения уровня воспитания обучающихся техникума через создание благоприятной среды и оптимальных условий для развития, саморазвития, самореализации обучающихся как гуманной, духовной и социально адаптированной личности, профессионала. В ходе реализации данной цели решаются следующие задачи:

1. Создание целостной системы воспитания техникума:

- определение приоритетов воспитательной работы;
- создание оптимальной социокультурной среды, направленной на творческое самовыражение и самореализацию личности обучающегося, студента;
- осуществление личностного развития обучающихся, студентов, их морально-этического воспитания;
- формирование и развитие активной жизненной позиции; гражданско-патриотическое воспитание будущих специалистов;
- выработка у обучающихся навыков самостоятельности и конструктивного поведения на рынке труда;
- организация взаимодействия сообщества техникума с государственными и иными учреждениями, средствами массовой информации.

2. Организация работы по социальной адаптации обучающихся первого курса, деятельности по правовому воспитанию и профилактике социально-негативных явлений среди обучающихся.

3. Осуществление методического обеспечения и изучение, обобщение и распространение опыта воспитательной работы, осуществление организационно-методического обеспечения деятельности органов студенческого самоуправления техникума;

4. Развитие общественной активности в студенческой среде; поддержка самоорганизации обучающихся в решении важнейших проблем жизнедеятельности в техникуме; создание нормативно-правовых, организационных условий для развития молодёжной политики в техникуме, реализация общественно значимых инициатив молодёжи, общественно полезной деятельности, творческих объединений.

Указанные направления воспитательной работы реализуются в ходе всего процесса обучения и воспитания обучающихся, а также в результате участия обучающихся в спортивных соревнованиях, конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах и других мероприятиях, создающих условия для формирования общих компетенций,

определенных ФГОС СПО по данной профессии. Организация воспитательной работы в техникуме осуществляется через:

- работу постоянных объединений - субъектов воспитательного процесса техникума: Педагогический совет, Совет профилактики;
- организацию и проведение совещаний, планерок, заседаний, конференций;
- реализацию целевых воспитательных программ техникума, участие в районных, областных и региональных конкурсах, программах, проектах, фестивалях;
- организацию конкурсов профессионального мастерства для руководителей групп, фестивалей, смотров-конкурсов творчества студентов, спортивных соревнований;
- организацию повышения квалификации ответственного за организацию воспитательной работы, руководителей групп, преподавателя - организатора ОБЖ и допризывной военной подготовки, социального педагога, воспитателя общежития.

План воспитательной работы на год определяет цели, задачи и направления воспитательной работы в ГБПОУ «Уральский промышленный техникум» г. Красновишерска Пермского края.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают кураторы групп. Куратор группы прикрепляется к учебной группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности образовательного процесса, усиления влияния педагогического состава на формирование личности будущих специалистов. Кураторы групп используют в своей деятельности разнообразные формы и методы работы, ведут в ИС «Траектория», журнал воспитательной работы группы, проводят классные часы в соответствии с планом воспитательной работы, мероприятия разной направленности, организуют родительские собрания.

В техникуме ведется работа по формированию традиций учебного заведения. Проводятся ставшие традиционными культурно-массовые мероприятия, которые не только организуют досуг студентов, но и делают учебу в техникуме более интересной, а также несут на себе познавательное значение. Мероприятия характеризуются высоким уровнем организованности, а также активной вовлеченностью, как самих обучающихся, так и педагогов.

Для осуществления воспитательной деятельности в техникуме имеется актовый зал, оборудованные необходимой техникой для проведения культурно-массовых мероприятий, спортивный и тренажерный залы. Выделяются необходимые средства для проведения внутритехникумовских мероприятий и участия в мероприятиях муниципального и областного масштабов.

5.2. Календарный план воспитательной работы.

Профессионально - трудовое воспитание

Задачи:

- Обеспечить положительную мотивацию студентов на приобретение профессиональных знаний;
- сформировать такие качества, как трудолюбие, экономическая рациональность, профессиональная этика, способность принимать ответственные решения и другие качества, необходимые специалисту в его профессиональной деятельности;
- воспитание востребованного специалиста, подготовленного к реальным жизненным условиям, обладающего социальной и профессиональной мобильностью;
- формирование сознательного, творческого отношения к труду;
- привитие любви к своей профессии.

Гражданско - патриотическое воспитание

Задачи:

- возрождение у молодёжи чувства гордости за свой край, свою Отчизну и свой народ, свою малую родину, ответственности за будущее России, формирование уважения к символам Российской государственности;
- формирование готовности к созидательной деятельности на благо Отечества, к его защите;
- воспитание гражданственности и патриотизма на основе героических и боевых традиций города, страны;
- формирование патриотических чувств и сознания путем приобщения к истории Отечества, области, города, округа, техникума; национальным культурам, трудовым традициям на примерах жизни и деятельности земляков и соотечественников, обогативших свой край и страну достижениями в различных сферах производственной, общественной и культурной деятельности.

Духовно-нравственное, эстетическое воспитание

Задачи:

- воспитание полноценного человека, развитие духовных и творческих способностей обучающихся;
- создание благоприятных условий для удовлетворения духовной потребности обучающихся;
- развитие у обучающихся понимания общепринятых норм морали, воспитание нетерпимости к правонарушениям, курению, пьянству и наркомании;
- воспитание будущего семьянина – носителя, хранителя и создателя семейных традиций.
- поддержка и развитие всех форм проявления творчества студентов, поддержка индивидуальности личности студента;
- развитие творческого потенциала и способности к самовыражению;
- организация массовых студенческих мероприятий, образовательных событий, фестивалей, конкурсов и выставок;
- поощрение и стимулирование молодых талантов.

Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде.

Формирование здорового образа жизни - стратегическое направление воспитательной деятельности техникума. Оно нацелено на устойчивое позитивное отношение к себе, своему здоровью, становление личностных качеств, которые обеспечат молодому человеку психологическую и физическую устойчивость в нестабильном обществе.

Настоящее направление решает задачи:

- пропаганды здорового образа жизни молодежи через организацию различных молодежных акций, направленных на борьбу с наркоманией, алкоголизмом, табакокурением;
- повышения роли физкультуры, спорта в жизни молодых людей;
- обеспечения взаимодействия органов здравоохранения, культуры, образования и физической культуры при решении комплексных проблем профилактической работы среди молодежи;
- поддержку и развитие всех форм и методов воспитания потребности к физической культуре, спорту.
- Формирование здорового образа жизни включает в себя три составляющие:
- создание информационно-пропагандистской системы повышения уровня знаний студентов, преподавателей о негативном влиянии факторов риска на здоровье, возможностях его снижения;
- комплексная просветительская, обучающая и воспитательная деятельность, направленная на повышение информированности по вопросам здоровья и его охраны, на формирование навыков укрепления здоровья, создание мотивации для ведения здорового образа жизни;
- побуждение студенчества к физически активному образу жизни, занятиям физической культурой, спортом.

Экологическое воспитание

Задачи:

- воспитание умений строить свои отношения с природой и окружающей средой;
- привитие бережного отношения к окружающей среде;
- выработка умений предвидеть возможные последствия своей деятельности в природе;
- экологическая и природоохранная пропаганда на занятиях и внеклассных мероприятиях.

Таблица 3. План мероприятий

№ п/п	Мероприятия	Сроки
Профессионально – трудовое воспитание. Региональный уровень		
1.	Участие в Региональном чемпионате Пермского края «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)	февраль
Совместные мероприятия		
2.	Встречи с представителями предприятий социальных партнеров, бывшими выпускниками техникума, «Я и моя будущая специальность»	Февраль, март
3.	Участие студентов техникума в студенческих научно-практических конференциях города и области	Октябрь
4.	Организация и проведение мастер-классов для студентов техникума и учащихся школ в рамках профориентационной работы	Апрель
Внутренние мероприятия		
5.	Организация и проведение студенческих научно-практических конференций на отделениях техникума	Март
6.	Проведение тематических классных часов «Знакомство со специальностью», встречи со специалистами	Октябрь, май
7.	Организация и проведение Дней открытых дверей	март - май
8.	Экскурсии на предприятия города	октябрь
Гражданско – патриотическое воспитание. Региональный уровень		
1.	Участие во Всероссийских конкурсах патриотической направленности	в течение года
Муниципальный уровень		
2.	Участие в городских, районных, конкурсах и мероприятиях	в течение года

3.	Участие в митинге, посвящённом дню памяти жертв политических репрессий.	октябрь
4.	Участие в городских акциях, посвящённых празднованию Дня Победы	май
Внутренние мероприятия		
5.	Организация работы гражданско-патриотических кружков и секций	сентябрь
6.	День знаний	2 сентября
7.	День борьбы с терроризмом	3 сентября
8.	Анкетирование «Я и моя малая Родина»	октябрь
9.	Военно-спортивная игра Зарница.	октябрь
10.	Проведение тематических книжных выставок в библиотеке, посвящённых праздничным дням и памятным датам.	ноябрь
11.	Тематические классные часы, посвящённые памятным датам России	в течение года
12.	Изучение основ государственной системы РФ, Конституции РФ, государственной символики, прав и обязанностей граждан России, Декларации о правах человека	в течение года
13.	Международный день толерантности: тематические часы, информационные стенды, акции	ноябрь
14.	Встречи с ветеранами тыла, ветеранами Великой Отечественной войны, Афганистана, войны в Чеченской республике «Они знают цену жизни»	февраль
15.	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	февраль
16.	Открытое внеклассное мероприятие, посвящённое Дню России.	июнь
Духовно-нравственное, эстетическое воспитание. Муниципальный уровень		
1.	Подготовка и участие в городской игре КВН среди учебных заведений города	По положению
2.	Участие в областном конкурсе «Студент года»	Август, октябрь
3.	Подготовка и участие в праздничных мероприятиях ко «Дню города»	июнь
Совместные мероприятия		
4.	День трезвости	сентябрь
5.	Экскурсии, посещение музеев, Картинной галереи, библиотек	в течение года

Внутренние мероприятия		
6.	Тематические выставки в библиотеках	в течение года
7.	Творческий концерт «День учителя, добра и уважения» ко Дню учителя и Дню пожилых людей	октябрь
8.	Проведение акции к Международному Дню отказа от курения	ноябрь
9.	Цикл мероприятий, посвященных Новогодним праздникам	декабрь
10.	Цикл мероприятий, посвященных Международному женскому дню 8 марта	март
11.	Проведение торжественного вручения дипломов	июнь
Спортивно-массовая и оздоровительная работа. Профилактика негативных явлений в молодежной среде Региональный уровень		
1.	Краевая Первомайская эстафета	Май
Муниципальный уровень		
2.	Реализация плана по поэтапной сдаче комплекса ГТО	в течение года
3.	Участие в районных, городских и областных соревнованиях по мини-футболу, волейболу, легкой атлетике	в течение года
4.	«День здоровья»	сентябрь
5.	Проведение профилактической акции «Скажи СПИДу - НЕТ!»	декабрь
6.	Проведение соревнований по лыжным гонкам	февраль
7.	Участие в спортивных акциях города и области	в течение года
8.	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	февраль
9.	Участие в зимней спартакиаде студентов	февраль
10.	Работа спортивных секций техникума	в течение года
11.	Проведение мониторинга по охвату горячим питанием студентов техникума	в течение года
Экологическое воспитание		
1.	Всероссийский экологический субботник «Зеленая Россия»	сентябрь
3.	Выставки книг экологической тематики	Октябрь, май
4.	Экологические классные часы, посвященные Дню Земли.	март

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания» оценка качества включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

6.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестации.

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов, курсовые работы (проекты), тестовые задания и компьютерные тестирующие программы, ситуационные и расчетные задания, примерную тематику рефератов, эссе, докладов, учебных исследований и др.).

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачетов, выполнение отчетов по практике согласно учебному плану.

По всем перечисленным видам промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», для профессионального модуля существует оценивание в форме «освоено», «не освоено».

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенной на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов -10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП создаются утвержденные фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают задания для практических и лабораторных работ, зачетов, и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие, оценить степень сформированности компетенции обучающихся.

ГБПОУ «УПТ» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, с этой целью приглашаются представители организации.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

Итоговая аттестация выпускника техникума является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа предполагает выявить способность обучающегося к:

- систематизации, закреплению и расширению теоретических знаний и практических навыков по выбранной образовательной программе;
- применению полученных знаний при решении конкретных теоретических и практических задач;
- развитию навыков ведения самостоятельной работы;
- применению методик исследования и экспериментирования;
- умению делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области.

Примерные темы выпускных квалификационных работ разрабатываются П(Ц)К, согласовываются с работодателем, ежегодно обновляются и утверждаются П(Ц)К.

Приказом по техникуму за каждым обучающимся закрепляется выбранная им тема ВКР и назначается руководитель.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводятся в методических указаниях по ее выполнению.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДАМИ.

Содержание образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Обучение по образовательным программам студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется техникумом с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы техникума, а так же при разработке индивидуальных планов обучения студентов.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий. Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров, что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Образовательная информация, размещаемая на официальном сайте техникума разрабатывается в соответствии со стандартом обеспечения доступности web-контента (WebContent- Accessibility). Подбор и разработка учебных материалов преподавателями производится с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны учитывать эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.

Своевременное информирование преподавателей о студентах-инвалидах и студентах с ОВЗ в конкретной группе осуществляет заместитель директора техникума.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется техникумом самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

При необходимости для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ разрабатываются индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Порядок зачисления и перевода на обучение по индивидуальному учебному плану регламентируется Положением о порядке организации обучения студентов по индивидуальному учебному плану.

Для студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура». В зависимости рекомендации медико - социальной экспертизы, преподавателями дисциплины «Физическая культура» разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровье сбережения и адаптивной физической культуры, комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья.