бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области
«Вологодский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Специалист по организации питания
ИП Попова Г.А.
_____ Л.А. Башарина
«25» 05 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО «Вологодский политехнический техникум»
_____ И.В. Левашова
« 25 » 05 2017

Образовательная программа
среднего профессионального образования -
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Вводится в действие с момента утверждения

Образовательная программа среднего профессионального образования– программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе 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 № 1569.

Организация разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский политехнический техникум»

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании педагогического совета,
протокол от 24.05.2017 № 5, утверждена приказом директора от 25.05.2017 № 151/2

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2017 № 1, утверждены приказом директора от 31.08.2017 № 234/2

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2018 № 1, утверждены приказом директора от 30.08.2018 № 221/2-уд

Внесены изменения о переименовании образовательной организации в бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский технический колледж», утверждены приказом директора от 18.02.2019 № 31/ 1-ОП

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 30.08.2019 № 1, утверждены приказом директора от 30.08.2019 № 183/1-ОП

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 18.03.2020 № 4, утверждены приказом директора от 18.03.2020 № 64/2-ОП

Рассмотрены и внесены изменения на заседании педагогического совета протокол от 31.08.2020 № 1, утверждены приказом директора от 31.08.2020 № 125/1-уд

Содержание

1. Нормативно-правовое обеспечение ОПОП
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и планируемые результаты освоения ОПОП
2.1.Характеристика профессиональной деятельности выпускников
2.2.Требования ФГОС СПО к результатам освоения ОПОП
2.3.Требования ФГОС СОО к результатам освоения общеобразовательного цикла ОПОП
3. Программно-методическое обеспечение ОПОП
3.1.Учебный план
3.2.Календарный учебный график
3.3.Программы дисциплин по реализации среднего общего образования
3.4.Программы дисциплин, профессиональных модулей и практики
3.5.Методическое обеспечение ОПОП
4. Ресурсное обеспечение ОПОП
4.1.Кадровое обеспечение
4.2.Материально-техническое обеспечение
5. Контроль и оценка качества освоения ОПОП
5.1.Виды контроля и оценки
5.2.Фонд оценочных средств
5.3.Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности
6. Вид документа об образовании и о квалификации
7. Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

1. Нормативно-правовое обеспечение ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ОПОП) разработана бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Вологодский технический колледж» (далее колледж) самостоятельно с целью реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями), и с учетом требований работодателей.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности; включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной, образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников колледжа.

Используемые сокращения:

ПОО – профессиональная образовательная организация;

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

Нормативной основой разработки ППКРС являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);

- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «ОБ утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 29200);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1гоября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (МИНОБРНАУКИ РОССИИ), Министерства просвещения Российской Федерации (МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ) от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (МИНОБРНАУКИ РОССИИ), Министерства просвещения Российской Федерации (МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ) от 05.08.2020 г. № 885/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный №39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.010 кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Регистрационный номер 43.01.09-170331, дата регистрации в реестре 31.03.2017);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденным приказом Министерства образования Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 (с изменениями);

- локальные нормативные акты колледжа.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

повар ↔кондитер.

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 часа.

ОПОП обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов.

Основными пользователями ОПОП являются: педагоги и сотрудники колледжа; студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; абитуриенты и их родители, работодатели.

Реализация ОПОП осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ОПОП может осуществляться с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и планируемые результаты освоения ОПОП

2.1.Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой 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 прочее).

Таблица 1.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	Осваивается

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

2.2.Требования ФГОС СПО к результатам освоения ОПОП

Социально-педагогическая сущность и назначение современного образования заключается в обеспечении максимальной личностной направленности, вариативности, дифференциации и индивидуализации. В этой связи ОПОП обеспечивает формирование социальной и профессиональной компетентности, мобильности, умения делать профессиональный и социальный выбор, нести за него ответственность, осознавать и отстаивать гражданскую позицию, раскрытие индивидуальных способностей обучающихся, а также сформированность личностных профессионально значимых качеств.

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

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 традиционных 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.

Результатом освоения ОПОП являются сформированные профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

ВПД.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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, кролика.

ВПД.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 регламентами.

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.

ВПД.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.

ВПД.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.

ВПД.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.

2.3 Требования ФГОС СОО к результатам освоения общеобразовательного цикла ОПОП

ОПОП обеспечивает реализацию требований Федерального образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) к результатам освоения общеобразовательного цикла:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;
- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной

образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения общеобразовательного цикла ОПОП должны отражать:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения общеобразовательного цикла ОПОП должны отражать:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки, обеспечивают возможность дальнейшего успешного освоения дисциплин профессионального цикла.

3. Программно-методическое обеспечение ОПОП

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется: учебным планом профессии с учетом ее профиля, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, методическими материалами, фондами оценочных средств, материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

3.1. Учебный план

Содержание обучения по профессии 43.01.09 повар, кондитер определяется учебным планом, разработанным в соответствии с ФГОС СПО и утвержденным директором колледжа.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП:

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

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть 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.

Требования работодателей к профессиональным компетенциям выпускников определяются в ходе совместных деловых встреч, на основе которых специалисты колледжа распределяют часы вариативной части на введение новых и/или увеличение продолжительности изучения дисциплин (междисциплинарных курсов), модулей и т.п.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение лабораторных работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения исследовательских и творческих заданий, подготовки рефератов, презентаций и т.д.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- ✓ общеобразовательный цикл;
- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл;
- ✓ государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул, учебных сборов.

3.3. Программы дисциплин по реализации среднего общего образования

ФГОС СОО реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.20, п.2). В структуру ОПОП входит общеобразовательный цикл, включающий общеобразовательные учебные дисциплины (общие, по выбору и дополнительные). Профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует естественнонаучный профиль.

3.4. Программы дисциплин, профессиональных модулей и практики

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организации фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно, так и рассредоточенно.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Программы практик разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях предметной цикловой комиссии.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, либо на предприятиях на основе договоров между образовательной организацией и организациями общественного питания города Вологды и Вологодского района, заключаемых до начала практики. Производственная практика проводится на предприятиях города Вологды и Вологодской области на основании заключенных договоров.

Контроль практик осуществляется преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения. Руководителями практики от предприятий назначаются высококвалифицированные, опытные специалисты.

Порядок организации и проведения практики определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Участие работодателей в образовательном процессе и оценке качества образования.

Сотрудничество с работодателями при организации образовательного процесса в колледже ведется по нескольким направлениям:

- ✓ согласование ОПОП;

- ✓ проведение экспертизы рабочих программ профессиональных модулей, фондов оценочных средств;
- ✓ согласование программ производственной практики и государственной итоговой аттестации;
- ✓ участие в государственной итоговой аттестации обучающихся;
- ✓ участие в составе членов жюри конкурсов профессионального мастерства.

3.5. Методическое обеспечение ОПОП

ОПОП обеспечена методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы и выполнению практических работ студентами по дисциплинам, профессиональным модулям.

ОПОП предусматривает реализацию компетентностного подхода посредством исполнения в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций, обучающихся (таблица 2).

Таблица 2.

Образовательные технологии.

Педагогические технологии	Достигаемые результаты
Проектное обучение	Развитие/формирование навыков планирования (постановка), сбора и систематизации материалов, представления результатов деятельности (презентации).
Проблемное обучение	Активная самостоятельная деятельность обучающихся по решению проблемных ситуаций; творческое овладение знаниями, практическими умениями; Развитие когнитивных способностей.
Исследовательские методы	Возможность развивать/формировать навыки исследовательской деятельности.
Разноуровневое обучение	Учет способностей и индивидуальных способностей личности каждого обучающегося; оценка деятельности, исходя из усилий по овладению учебным материалом, творческому его применению
Информационно-коммуникационные технологии	Визуализация и моделирование изучаемых явлений, процессов, технологий, что обеспечивает необходимый уровень освоения учебного материала, достижение предметных и метапредметных результатов обучения.
Игровые технологии (ролевые, деловые, имитационные и другие виды обучающих игр)	Развитие познавательной деятельности, формирование профессиональных умений, необходимых в практической деятельности, достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Обучение в сотрудничестве (групповая, командная, бригадная работа)	Совместная обучающая и развивающая деятельность обучающихся; достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Здоровьесберегающие технологии	Выстраивание субъект-субъективных взаимоотношений с обучающимися; гармоничное сочетание обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий;

	соответствие содержания и организации обучения возрастным особенностям обучающихся; приоритет активных методов обучения; формирование ЗОЖ
Интерактивные технологии	Расширение обучающих и развивающих возможностей урока; активизация познавательной активности обучающихся
Электронное обучение Дистанционное обучение	Доступ к электронным и информационным образовательным ресурсам разных категорий обучающихся, включая лиц с ОВЗ; формирование навыка использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности: работа с базами данных, обработка информации с использованием технических средств, информационно-телекоммуникационных сетей

4. Ресурсное обеспечение ОПОП

4.1.Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3-х лет).

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

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

Повышение уровня профессиональной компетентности преподавателей и мастеров производственного обучения осуществляется посредством различных форм: образовательных курсов, проблемных семинаров, вебинаров, участия в конференциях различного уровня, взаимопосещение уроков; сомообразование; стажировку по профилю преподаваемых дисциплин/профессиональных модулей.

4.2.Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая ОПОП, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации (таблица 3).

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Таблица 3.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Название аудитории в соответствии с ФГОС СПО
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
технологии кулинарного и кондитерского производства
иностранного языка
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

Оснащение кабинетов, лабораторий, учебной кухни ресторана и учебного кондитерского цеха средствами обучения (лабораторным оборудованием, приборами, демонстрационными плакатами, электронными образовательными ресурсами и т.п.), дидактическими материалами и материалами для контроля форсированности компетенций, обучающихся отражено в паспорте учебного кабинета (лаборатории).

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях, учебной кухне и учебном кондитерском цехе колледжа.

Реализация ОПОП обеспечивает:

Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;

Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

В настоящее время ОПОП обеспечена: кабинетом информатики, мультимедийными проекторами, телевизорами; компьютеры подключены к сети Интернет.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Обучающимся предоставлен доступ к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет (в учебных кабинетах Информатики и ИКТ, охраны труда).

5. Контроль и оценка качества освоения ОПОП

5.1.Виды контроля и оценки результатов освоения ОПОП

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по дисциплине и профессиональному модулю, государственную итоговую аттестации.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Текущий контроль успеваемости направлен на выявление результатов учебной деятельности в течении семестра по учебным дисциплинам, профессиональным модулям. Виды и формы текущего контроля успеваемости предусматриваются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и

утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Проведение контроля и оценки результатов освоения ОПОП регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и Положением о проведении государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

5.2.Фонд оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения ОПОП проводятся с использованием фонда оценочных средств (ФОС) по профессии, состоящего из фондов оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю, входящих в учебный план. ФОС позволяет установить соответствие персональных достижений (знаний, умений, практического опыта и компетенций) обучающихся требованиям ФГОС СПО, ФГОС СОО.

Контрольно-оценочные средства (далее - КОС) для промежуточной аттестации по дисциплинам и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях предметных цикловых комиссий.

5.3.Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности

Таблица 4.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,

	подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,

	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с

	учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

6. Вид документа об образовании и о квалификации

Документом, свидетельствующим об успешном освоении ОПОП является диплом о среднем профессиональном образовании. Он выдается обучающимися, успешно прошедшими государственную итоговую аттестацию, и подтверждает получение профессионального образования соответствующих уровня и квалификации по профессии.

Уровень профессионального образования и квалификация, указываемые в дипломе, дают выпускникам право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к уровню профессионального образования и (или) квалификации, если иное не установлено федеральными законами.

7.Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающая реализацию образовательной программы.

Социокультурная среда колледжа направлена на создание условий для сохранения и укрепления физического и психологического здоровья участников образовательного процесса, для гармоничного развития личности, реализации её творческой и гражданской активности, готовности служению Отечеству, профессионального становления и самореализации.

Формирование и развитие общих компетенций обучающихся осуществляется на основе взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ воспитания.

Целью воспитания является разностороннее развитие личности будущего конкурентно способного специалиста, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, физическим здоровьем, качествами гражданина-патриота. Реализация намеченной цели проводится в соответствии с годовым планом и осуществляется через планомерную работу администрации, педагогического коллектива и органов студенческого самоуправления. Классные руководители учебных групп, социальный педагог и воспитатели общежития работают в соответствии с планом воспитательной работы на год.

В колледже созданы условия для таких направлений воспитания, как профессионально – трудовое, гражданско-патриотическое, духовно-нравственное и эстетическое, экологическое, спортивно-оздоровительное. Созданы и условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В колледже достаточно активно работает студенческое самоуправление. Большое внимание уделяется проектной деятельности, как основному источнику формирования профессиональных компетенций. Ежегодно в колледже проводятся конференции студентов, олимпиады по предметам, конкурсы профессионального мастерства. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, в

том числе WorldSkills и Абилимпикс. В колледже созданы условия для творческого развития обучающихся, сформирована благоприятная культурная среда.

В колледже постоянно проводятся традиционные мероприятия и культурно-массовые мероприятия к праздничным датам: День знаний, День пожилых людей, Посвящение в студенты, День учителя, День матери, Новый год, День студента, 23-е февраля, 8-е марта, День Победы. Обучающиеся имеют возможность реализовывать свои творческие способности, интересы, формируются жизненные ценности, создаются условия для социализации личности и получения профессии.

В колледже активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционно стали акции, флэш-мобы для обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь. В целях воспитания культуры здоровья, формирования физической культуры личности и популяризация массового спорта на базе колледжа организована работа спортивных секций по мини-футболу, волейболу, настольному теннису, лёгкой атлетике.

Обучающиеся посещают экскурсии, музеи, библиотеки, участвуют в Днях здоровья, научных конференциях, в Дне карьеры молодежи, Фестивале профессий, Днях открытых дверей, Областном уроке занятости, участвуют в акции, посвященной воссоединению с Крымом, акциях «Георгиевская ленточка», «Бессмертный полк» и т.д.

В целях развития у обучающихся высоких нравственных качеств путём пропаганды идей добровольческого труда на благо общества и привлечения обучающихся к решению социально значимых проблем в колледже созданы два добровольческих (волонтерских) отряда: добровольческий (волонтерский) отряд «ЛУЧ» и добровольческий (волонтерский) отряд «Я доброволец».

Профилактика правонарушений является одной из важнейших задач воспитательной работы колледжа. Система профилактической работы колледжа, направленная на формирование у обучающихся потребности в здоровом образе жизни, законопослушного поведения, профилактику правонарушений, алкоголизма и наркомании включает: организацию мероприятий первичной профилактики, правовое просвещение участников образовательного процесса, выявление обучающихся группы риска, организация педагогического сопровождения и индивидуальной профилактической работы. В процессе организации профилактической работы осуществляется тесное взаимодействие с учреждениями системы профилактики города и области: ОМВД России по Вологодскому району, Комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав г. Вологды, Отделом межведомственного взаимодействия в сфере профилактики, организации ОПО, административной практики, противодействия наркопритонам, контроля в сфере легального оборота и взаимодействия с органами государственной власти Управления по контролю за оборотом наркотиков УМВД России по Вологодской области, КДН ВМР, Прокуратурой Вологодской области, БУЗ «Вологодский областной наркологический диспансер № 1», БУЗ ВО «Центр профилактики

инфекционных заболеваний в г. Вологде», БУЗ ВО «Вологодская центральная районная больница», БУСО ВО «Территориальный центр социальной помощи семье и детям города Вологды».

В колледже действует Совет по профилактике безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних обучающихся.

При организации воспитательной и профилактической работы с обучающимися учитываются результаты социально-психологического тестирования, проводимого АОУ ВО ДПО «ВИРО».

Социокультурная среда колледжа включает в себя взаимодействие с социальными партнерами: МБУК «Кубенский РДК», МБУК «Вологодский районный краеведческий музей», МБУК «Межпоселенческая централизованная библиотечная система ВМР» и т.д.

В колледже формируется сотрудничество между обучающимися, родителями и педагогическими работниками. Педагоги и родители совместно пытаются найти наиболее эффективные способы решения возникающих проблем. Проводятся родительские собрания, индивидуальные беседы.

В колледже ведется работа по созданию социально - защищенной среды для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и детей данной категории, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья. Социально-педагогическая поддержка обучающихся включает в себя комплекс мероприятий, направленных на создание благоприятных условий для обучающихся в процессе обучения, подготовка их к самостоятельной жизни в обществе и обеспечение социальной защиты.

Волонтерская помощь детям – инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в колледже осуществляется в рамках студенческого самоуправления.

В колледже проводится анкетирование и социологические опросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях.

Социокультурная среда колледжа способствует формированию общих и профессиональных компетенций, а так же развитию социально-личностных качеств обучающихся, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованными на рынке труда.

Одним из важнейших направлений является осуществление комплексного сопровождения образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии с рекомендациями учреждений медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер. Организационно-педагогическое сопровождение включает: контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае болезни; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении

промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций; периодические инструктажи для преподавателей и иную деятельность. Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций.

Большое значение имеет воспитательный компонент образовательного процесса, предусматривающий включение обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в работу творческих коллективов, общественных организаций, в спортивные и творческие мероприятия.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидностью к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях, в частности конкурс профессионального мастерства среди людей с инвалидностью - «Абилимпикс». Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.