

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»



Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 01.09.2023 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
По специальности среднего профессионального образования  
**19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ**  
**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  
**(2023-2027 гг.)**

<b>Уровень профессионального образования</b>	Среднее профессиональное образование
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Квалификация выпускника</b>	Техник-технолог
<b>Организация-разработчик</b>	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
<b>Нормативный срок освоения программы (на базе основного общего образования, с одновременным получением обучающимися среднего общего образования)</b>	3 года 10 месяцев

**2023 год**

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	5
1.2 Нормативные основания для разработки ОП	5
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОП	7
1.4. Общая характеристика образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	8
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	11
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	14
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	16
4.1 Общие компетенции	16
4.2 Профессиональные компетенции	17
4.3 Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования	21
4.3.1 Личностные результаты	21
4.3.2 Метапредметные результаты	22
4.3.3 Предметные результаты	23
<b>Раздел 5. Система оценки достижения планируемых результатов освоения образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	25
5.1 Подходы к оценке образовательных достижений	27
5.2 Особенности оценки общих компетенций	29
5.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций	31
5.4 Особенности оценки профессиональных компетенций	33
5.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций	34
5.6 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов	37
<b>Раздел 6. Документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса</b>	45
6.1 Учебный план по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	45

6.2 Пояснительная записка	46
6.3 Рабочая программа воспитания	51
<b>Раздел 7. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>52</b>
7.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	52
7.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	67
7.3 Финансовые условия реализации образовательной программы	67
Приложение 1.	
1.1. Учебный план	
1.2. Календарный учебный график	
Приложение 2.	
2.1. Рабочая программа воспитания	
2.2. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 3. Общеобразовательный цикл	
ОД.01 Русский язык	
ОД.02 Литература	
ОД.03 История	
ОД.04 Обществознание	
ОД.05 География	
ОД.06 Иностранный язык	
ОД.07 Математика	
ОД.08 Информатика	
ОД.09 Физическая культура	
ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности	
ОД.11 Физика	
ОД.12 Химия	
ОД.13 Биология	
Приложение 4. Социально-гуманитарный цикл	
СГ. 01 История России	
СГ. 02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
СГ. 03 Безопасность жизнедеятельности	
СГ.04 Физическая культура	
СГ.05 Основы бережливого производства	
СГ. 06 Основы финансовой грамотности	
СГ.07 Введение в специальность	

СГВ.08 Охрана труда

СГВ.09 Психология и этика профессиональной деятельности

Приложение 5. Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Химия в пищевом производстве

ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании

ОП.03 Бизнес-планирование

ОП. 04 Товароведение продовольственных товаров

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

ОП.06 Документооборот, учет и отчетность при производстве продукции общественного питания массового изготовления

ОП.07 Основы калькуляции и учета производственных рецептов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОП.08 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.09 Основы предпринимательства и трудоустройства

ОП.10 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления

ОП.11 Диетология и основы детского питания

Приложение 6. Профессиональный цикл

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПМ.05 Цифровое моделирование технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант химико-бактериологического анализа, Кондитер, Пекарь)

## **Раздел 1. Общие положения**

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов (далее ОП СПО), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО).

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, с одновременным получением среднего общего образования разработана педагогическими работниками Колледжа на основе требований федеральной образовательной программы среднего общего образования (далее ФОП СОО) с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Настоящая образовательная программа по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

## **1.2 Нормативные основания для разработки ОП СПО**

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО составляют:

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

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 20 сентября 2022 г. № 852 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 октября 2022 года, регистрационный № 70707);

Приказ Министерства просвещения РФ от 18.05.2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, редакция от 18.08.2016 г.);

Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020 г.);

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 05.05.2022 г.);

Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;

Письмо Министерства просвещения РФ от 2 марта 2022 г. N 05-249 «Методические рекомендации по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

Локальные нормативные акты ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», регулирующие организацию образовательной деятельности.

### **1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП**

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ОП СПО - образовательная программа среднего профессионального образования;

ППСЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СГ - Социально-гуманитарный цикл;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общие компетенции;

ПК - профессиональные компетенции;

ГИА - государственная итоговая аттестация.

Цикл ОД - общеобразовательный цикл (базовые дисциплины);

Цикл ОП – общепрофессиональные дисциплины;



ВД - вид деятельности;  
ВКР - выпускная квалификационная работа;  
ВПД - вид профессиональной деятельности;  
ГИА - государственная итоговая аттестация;  
ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;  
ДЭ - демонстрационный экзамен;  
ОТФ - обобщенная трудовая функция;  
ПА- промежуточная аттестация;  
ПС- профессиональный стандарт;  
ПЭ - профессиональный экзамен;  
ТД- трудовое действие;  
ТФ -трудовая функция;  
УМК - учебно-методический комплекс.

#### **1.4. Общая характеристика образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Квалификация специалиста среднего звена, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «техник-технолог».

Формы обучения: очная

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов (3 года 10 месяцев), включая все структурные элементы образовательной программы. При обучении, по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении, по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может

быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная деятельность осуществляется в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» в очной форме.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В пределах основной образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, на базе основного общего образования, осуществляется получение среднего общего образования. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППССЗ – 1476 часов.

Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования обеспечивает достижение обучающимися образовательных

результатов в соответствии с требованиями, установленными ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) и ФОП СОО, определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательной деятельности на уровне среднего общего образования и реализуется образовательной организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов. Изучение общеобразовательных дисциплин ориентировано преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию. Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО. Позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающую мотивацию по освоению специальности.

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Выпускнику, освоившему образовательную программу по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов присваивается квалификация специалиста среднего звена «техник-технолог».

Отдельные компоненты образовательной программы, реализуемые в форме практической подготовки, базируются на передовых, инновационных технологиях, внедряемых в производство, и соответствуют существующим на данный момент отраслевым стандартам качества выпускаемой продукции.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу СПО рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Образовательная программа СПО реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Государственная итоговая аттестация составляет 216 академических часа.

Образовательная программа включает:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Образовательная программа по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов разработана в соответствии с ФГОС СПО и предполагает освоение следующих видов деятельности:

- организация и осуществление торговой деятельности;
- товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров;
- организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере торговли;
- осуществление продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами;
- организация и осуществление интернет-маркетинга;
- выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов выделен объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности».

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Химия в пищевом производстве»; «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании»; «Бизнес-планирование»; «Товароведение

продовольственных товаров»; «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с выбранными видами деятельности, а также дополнительным видом деятельности (Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Лаборант химико-бактериологического анализа, Кондитер, Пекарь) сформированным образовательной организацией самостоятельно. Объем профессионального модуля составляет не менее 5 зачетных единиц.

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями.

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). ГИА завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Области профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации специалиста среднего звена

Таблица № 1.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «техник-технолог»
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции	осваивается

<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>осваивается</p>



## **РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Результатами освоения образовательной программы СПО является формирование общих и профессиональных компетенций выпускника.

В пределах освоения основной профессиональной образовательной программы на базе основного общего образования реализуется программа среднего общего образования, созданная на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) и ФОП СОО. Результатами освоения образовательной программы СПО в части получения СОО является формирование: личностных, метапредметных, предметных результатов обучения.

### **4.1. Общие компетенции**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **4.2. Профессиональные компетенции**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности (таблица №1), предусмотренным пунктом 2.4 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов: «Лаборант химико-бактериологического анализа», «Кондитер», «Пекарь». Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики.

Таблица № 2.

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
<i>1</i>	<i>2</i>
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов	ПК. 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания. ПК. 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести Учётно-отчётную документацию.

### **4.3. Требования к результатам освоения образовательной программы в части получения среднего общего образования**

#### **4.3.1 Личностные результаты**

Требования к личностным результатам освоения обучающимися ФООп СОО включают осознание российской гражданской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению; ценность самостоятельности и инициативы; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Личностные результаты освоения ФООп СОО достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.

Личностные результаты освоения ФООп СОО отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия, трудового воспитания, экологического воспитания, осознание ценности научного познания, а также результаты,

обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды.

#### **4.3.2 Метапредметные результаты**

Метапредметные результаты включают:

освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);

способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;

готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

- познавательными универсальными учебными действиями;
- коммуникативными универсальными учебными действиями;
- регулятивными универсальными учебными действиями.

Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

### **4.3.3 Предметные результаты**

Предметные результаты включают:

освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области; предпосылки научного типа мышления;

виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.

Требования к предметным результатам:

сформулированы в деятельностной форме с усилением акцента на применение знаний и конкретные умения;

определяют минимум содержания гарантированного государством среднего общего образования, построенного в логике изучения каждого учебного предмета;

определяют требования к результатам освоения программ среднего общего образования по учебным предметам;

усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения ФОП СОО для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения ФОП СОО для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие

индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым уровнем, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих учебному предмету.

Предметные результаты освоения ФОП СОО обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

## **РАЗДЕЛ 5. СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (далее – система оценки) является частью системы оценки и управления качеством образования в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» и служит одним из оснований для разработки локального нормативного акта о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Основным объектом системы оценки, ее содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СПО и ФГОС СОО, которые конкретизированы в итоговых планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы.

Итоговые планируемые результаты детализируются показателями освоения общих и профессиональных компетенций на уровне СПО и показателями освоения личностных, метапредметных и предметных результатов на уровне СОО.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС являются:

- оценка образовательных достижений, обучающихся на различных этапах обучения как основа их промежуточной и итоговой аттестации;
- оценка результатов деятельности педагогических работников как основа аттестационных процедур;
- оценка результатов деятельности образовательной организации как основа аккредитационных процедур.

Оценка образовательных достижений обучающихся осуществляется в рамках внутренней оценки Колледжа, включающей различные оценочные



процедуры (стартовая диагностика, текущая и тематическая оценка, процедуры внутреннего мониторинга образовательных достижений, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся), а также процедур внешней оценки, включающей государственную итоговую аттестацию, независимую оценку качества подготовки обучающихся и мониторинговые исследования муниципального, регионального и федерального уровней.

Оценка результатов деятельности педагогических работников осуществляется на основании:

- мониторинга результатов образовательных достижений обучающихся, полученных в рамках внутренней оценки образовательной организации и в рамках процедур внутренней и внешней оценки;

- мониторинга уровня профессионального мастерства преподавателя (анализа качества уроков, качества учебных заданий, конкурсов профессионального мастерства).

Мониторинг оценочной деятельности преподавателя с целью повышения объективности оценивания осуществляется предметно-цикловыми комиссиями и администрацией Колледжа.

Результаты мониторингов являются основанием для принятия решений по повышению квалификации преподавателя

Результаты процедур оценки результатов деятельности колледжа обсуждаются на педагогическом совете и являются основанием для принятия решений по коррекции текущей образовательной деятельности, по совершенствованию образовательной программы и уточнению и/или разработке программы развития колледжа, а также служат основанием для принятия иных необходимых управленческих решений.

Для оценки результатов деятельности педагогических работников и оценки результатов деятельности образовательной организации приоритетными являются оценочные процедуры, обеспечивающие определение динамики достижения обучающимися образовательных результатов в процессе обучения.

## **5.1. Подходы к оценке образовательных достижений**

Система оценки достижения планируемых результатов в соответствии с ФГОС СПО и ФГОС СОО реализует компетентностный, системно-деятельностный, комплексный и уровневый подходы к оценке образовательных достижений.

Компетентностный подход в профессиональном образовании представляет собой такую организацию образовательного процесса, при которой образовательными результатами являются общие и профессиональные компетенции выпускника, определяющие способность будущего специалиста реализовать на практике свою компетентность.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется путем оценки:

1. двух групп компетенций общих и профессиональных;
2. трех групп результатов: личностных, предметных, метапредметных (регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий);
3. оценка результатов освоения образовательной программы (ее отдельных частей) в форме практической подготовки осуществляется в ходе текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, проводимой по итогам освоения соответствующих дисциплин и модулей, предусмотренных образовательной программой.
4. использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки;

5. использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга (стандартизированные устные и письменные работы, проекты, практические и лабораторные работы и др.);

Уровневый подход реализуется по отношению как к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов.

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СПО, уровневый подход к содержанию оценки определяется профессиональными стандартами, которые регламентирует уровень квалификации и соответствующие ему трудовые функции, на основании чего формируются виды деятельности образовательного стандарта и профессиональные компетенции, сформированность которых отслеживается в ходе оценочных процедур промежуточной аттестации.

Уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки:

для дисциплин - «уровень результатов обучения по компетенциям достигнут» и «уровень результатов обучения по компетенциям не достигнут»;

для профессиональных модулей - «компетенция сформирована» и «компетенция не сформирована».

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СОО:

– уровневый подход к содержанию оценки на уровне среднего общего образования обеспечивается следующими составляющими: для каждого предмета предлагаются результаты двух уровней изучения – базового и углубленного; планируемые результаты содержат блоки «Выпускник научится» и «Выпускник получит возможность научиться».

– уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: базового уровня и уровней выше и ниже базового. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно

отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе образовательной деятельности. Базовый уровень подготовки определяется на основании выполнения обучающимися заданий базового уровня, которые оценивают планируемые результаты из блока «Выпускник научится» и трактуются как обязательные для освоения.

## **5.2 Особенности оценки общих компетенций**

Формирование общих компетенций обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности.

Общие компетенции (ОК) – это совокупность социально-личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определенном квалификационном уровне. Общая компетенция понимается как способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Формирование общих компетенций в процессе реализации основных образовательных программ СПО осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей.

Особенности содержания общих компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке рабочих программ по дисциплинам и междисциплинарным курсам, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке общих компетенций в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Таким образом, общие компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы.

Цели, планируемые результаты обучения и содержание отдельных учебных дисциплин, входящих социально-гуманитарный, общепрофессиональный и профессиональный циклы образовательной программы, полностью соответствует

задачам формирования той или иной общей компетенции, установленной во ФГОС СПО.

В этом случае планируемые образовательные результаты по данным дисциплинам соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций, определенных во ФГОС СПО, а содержание изучаемых дисциплин обеспечивает формирование тех умений и знаний, которые входят в состав данных общих компетенций.

Это является основанием для использования в учебном процессе концентрированной модели оценивания сформированности общих компетенций, при которой, оценка элементов общих компетенций идет в процессе изучения учебных дисциплин, а для оценки конкретной общей компетенции, как результата обучения, определенного во ФГОС СПО, предусматривается процедура оценивания деятельности обучающихся в ходе выполнения курсовых проектов и участия в воспитательных мероприятиях.

В целях оценки общих компетенций как результата обучения, определенного во ФГОС СПО, в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» разработана методика диагностики сформированности ОК обучающихся в ходе наблюдения за выполнением и защитой курсового проекта. Активное применение в учебном процессе технологий проектной деятельности способствует формированию и развитию общих компетенций обучающихся, а именно таких характеристик, как целеполагание, планирование деятельности, рефлексию и самоанализ, презентацию и самопрезентацию, а также исследовательскую и творческую деятельность. Инструментарий для определения уровня сформированности ОК, основан на суммарном значении дескрипторов, определяющих степень становления ОК (знания умения) Часть качеств диагностируются средствами простого наблюдения за деятельностью обучающегося, его поведением, способами организации деятельности, другая часть оценивается по результатам проверки самого проекта, для этого используются критерии оценивания. Результаты фиксируются в отдельном протоколе.

### **5.3 Организация и содержание оценочных процедур общих компетенций**

Формирование общих компетенций идет в рамках всего образовательного и воспитательного процесса, а оценочные процедуры проводятся только на тех учебных дисциплинах, формулировки планируемых образовательных результатов которых соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций.

Формирование общих компетенций, обучающихся происходит не только в процессе обучения. Воспитательная работа как важная часть образовательного процесса также используется для совершенствования когнитивных, социальных и личностных качеств. Воспитание гражданско-патриотических качеств, ценностей служения Отечеству, уважение к государственной символике, достижениям государства, героям и значимым событиям древней и новейшей истории страны обеспечивается в организациях СПО за счет реализации просветительских программ, поддержки военно-исторических, краеведческих, молодежных объединений. Важную роль для формирования ценности бескорыстного общественного служения играет молодежное волонтерство - добровольная социально направленная и общественно полезная деятельность обучающихся СПО. Добровольческие инициативы распространяются на разные сферы человеческой деятельности – от поддержки инвалидов и престарелых граждан до помощи в организации спортивных соревнований и музыкальных фестивалей, участия в экологических проектах и т.д.

При проведении промежуточной аттестации используются фонды оценочных средств, которые обеспечивают оценку достижения результатов обучения, в т.ч. оценку общих компетенций обучающихся, запланированных по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам. За эталон достигаемых показателей сформированной общих компетенций берутся требования к общим компетенциям в разрезе знаний и умений образовательной программы. Используемый оценочный инструментариий сопрягает оценку уровня освоения обучающимися предметных знаний, умений, и оценку

сформированности каждой из ОК, предусмотренных в программе учебной дисциплины (модуля). Диагностирование сформированности ОК осуществляется с помощью соответствующих показателей – дескрипторов ОК. Дескрипторы ОК представлены в виде двух граничных уровней сформированности: начального (нижнего) или отрицательного «Компетенция не сформирована», и целевого (высшего) положительного значения формирования ОК «Компетенция сформирована». От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов общих компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую направленность. Часть качеств диагностируются средствами простого наблюдения за деятельностью обучающегося, его поведением, способами организации деятельности. Результаты фиксируются в специальном протоколе «Сформированности общих компетенций». Конечный результат выглядит следующим образом.

Таблица 3.

Ф.И.О	ОК1 (%)	ОК2 (%)	ОК3 (%)	ОК4 (%)	ОК5 (%)	ОК6 (%)	ОК7( %)	ОК8 (%)	ОК9 (%)
1. Иванов	55	65	65	55	60	65	60	70	65
2. Петров	70	70	70	65	65	70	70	65	65
3. Сидоров	75	75	75	80	75	85	75	85	80
4. п....									

Общие компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний и умений, в т.ч. сформированность общих компетенций, позволяющих эффективно решать

профессиональные задачи. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

#### **5.4 Особенности оценки профессиональных компетенций**

Профессиональная компетенция — это способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении профессиональных задач. Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен быть готов выпускник. Основные виды деятельности представлены во ФГОС в соотношении с присваиваемыми квалификациями квалифицированного рабочего, служащего или квалификациями специалиста среднего звена. В соответствии с основными видами деятельности формируются профессиональные модули образовательной программы.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы (требования к знаниям, умениям, практическому опыту) также представлены в приложении к ФГОС в табличной форме. Примерные основные образовательные программы, разрабатываемые на основе соответствующих ФГОС, выступают в качестве ориентира и определяют рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии.

Перечень профессиональных компетенций, определенных во ФГОС, является основанием для планирования результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивается освоение всех профессиональных компетенций в соответствии с присваиваемой квалификаций.

Профессиональная компетенция не может быть полностью сформирована по окончании изучения одной или нескольких дисциплин. Профессиональные компетенции осваиваются параллельно и совокупно в ходе всех форм учебной работы обучающегося. Формирование профессиональных компетенций в



процессе реализации основной образовательной программы осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей. На основе этого формируется общий принцип формирования элементов профессиональных компетенций в процессе изучения той или иной дисциплины. Описания (дескрипторы) профессиональных компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.3. Профессиональных компетенции. Особенности содержания профессиональных компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке профессиональных компетенций в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности.

### **5.5 Организация и содержание оценочных процедур профессиональных компетенций**

Оценка качества подготовки обучающихся по дисциплинам общепрофессионального цикла осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Диагностирование сформированности ПК осуществляется с помощью соответствующих показателей – дескрипторов ПК. Дескрипторы ПК представлены в виде двух граничных уровней сформированности: начального (низшего) или отрицательного «Элементы компетенций не сформированы», и целевого (высшего) положительного значения формирования ПК «Элементы компетенций сформированы». От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов профессиональных компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую

направленность. Результаты фиксируются в специальном протоколе «Сформированность элементов профессиональных компетенций».

Формирование указанных в ФГОС компетенций в полном объеме завершается изучением Профессионального модуля (далее, ПМ) Промежуточная аттестация по профессиональным модулям проводится с использованием Контрольно-оценочного средства. В него включаются таблица с дескрипторами знаний профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуля с указанием междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации которого будет проверено данное знание, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта таблица с дескрипторами умений профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуля с указанием промежуточной аттестации междисциплинарного курса, либо практико-ориентированный экзамен в рамках, которых будет проверено данное умение, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта.

Комплект оценочных средств для проведения процедуры промежуточной аттестации междисциплинарного курса предназначен для оценки теоретической части, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенции при изучении определенного вида деятельности. От преподавателя требуется сформулировать контрольные задания таким образом, чтобы, они охватывали все дескрипторы данной компетенции. Инструментарий оценки дескрипторов профессиональных компетенций, обеспечивает их измеримость, устойчивость, практическую направленность.

Практико-ориентированный экзамен (ПОЭ) проверяет профессиональные компетенции соответствующего модуля. Задание ПОЭ соответствует реальным задачам основного вида деятельности Профессионального модуля, включая либо их прямую формулировку и реальные условия труда, либо, если первое

невозможно или затруднено, их модельное описание. Исходя из задания ПОЭ и разработанных контролируемых показателей для оцениваемых компетенций, для каждого из них разрабатываются и указываются в табличной форме аспекты оценки различных типов, соответствующие им баллы выполнения контролируемого показателя. минимальных требований освоения вида профессиональной деятельности. Результатом проведения ПОЭ для экзаменуемого является решение "основной вид профессиональной деятельности не освоен" (отрицательный результат экзамена) или "основной вид профессиональной деятельности освоен" (положительный результат экзамена) с определенной оценкой ("удовлетворительно", "хорошо", "отлично"). Положительный результат может быть достигнут только при подтверждении освоения всех проверяемых с помощью контрольно-оценочного средства компетенций Профессионального модуля по всем контролируемым показателям.

Профессиональные компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний, умений и практического опыта составляющих профессиональные компетенции. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

## **5.6 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов**

Основным объектом системы оценки, её содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СОО, которые конкретизируются в планируемых результатах освоения обучающимися ФОП СОО. Система оценки включает процедуры внутренней и внешней оценки.

Внутренняя оценка включает:

стартовую диагностику;

текущую и тематическую оценку;

итоговую оценку;

промежуточную аттестацию;

психолого-педагогическое наблюдение;

внутренний мониторинг образовательных достижений обучающихся.

Внешняя оценка включает:

независимую оценку качества подготовки обучающихся;

итоговую аттестацию.

В соответствии с ФГОС СОО система оценки образовательной организации реализует системно-деятельностный, уровневый и комплексный подходы к оценке образовательных достижений.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений обучающихся проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, а также в оценке уровня функциональной грамотности обучающихся. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Уровневый подход служит важнейшей основой для организации индивидуальной работы с обучающимися. Он реализуется как по отношению к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов измерений.

Уровневый подход реализуется за счёт фиксации различных уровней достижения обучающимися планируемых результатов. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отработываемые со всеми обучающимися в ходе учебного процесса, выступает достаточным для продолжения обучения и усвоения последующего учебного материала.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется через:

оценку предметных и метапредметных результатов;

использование комплекса оценочных процедур для выявления динамики индивидуальных образовательных достижений обучающихся и для итоговой оценки; использование контекстной информации (об особенностях обучающихся, условиях и процессе обучения и другое) для интерпретации полученных результатов в целях управления качеством образования;

использование разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга, в том числе оценок проектов, практических, исследовательских, творческих работ, наблюдения;

использование форм работы, обеспечивающих возможность включения обучающихся в самостоятельную оценочную деятельность (самоанализ, самооценка, взаимооценка);

использование мониторинга динамических показателей освоения умений и знаний, в том числе формируемых с использованием информационно-коммуникационных (цифровых) технологий.

Оценка личностных результатов обучающихся осуществляется через оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, которые устанавливаются требованиями ФГОС СОО.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности, включая внеурочную деятельность. Достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности образовательной организации и образовательных систем разного уровня.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в участии обучающихся в общественно значимых мероприятиях федерального, регионального,

муниципального, школьного уровней; в соблюдении норм и правил, установленных в общеобразовательной организации; в ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами учебных предметов; в ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе выбор профессии.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, допускается использовать только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения ФОП СОО, которые отражают совокупность познавательных, коммуникативных и регулятивных универсальных учебных действий.

Формирование метапредметных результатов обеспечивается комплексом освоения программ учебных предметов и внеурочной деятельности.

Основным объектом оценки метапредметных результатов является:

освоение обучающимися универсальных учебных действий (регулятивных, познавательных, коммуникативных);

способность использования универсальных учебных действий в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией образовательной организации в ходе внутреннего мониторинга. Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета образовательной организации. Инструментарий может строиться на межпредметной основе и включать диагностические материалы по оценке читательской, естественно-

научной, математической, цифровой, финансовой грамотности, сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий.

Формы оценки:

для проверки читательской грамотности – письменная работа на межпредметной основе;

для проверки цифровой грамотности – практическая работа в сочетании с письменной (компьютеризованной) частью;

для проверки сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий – экспертная оценка процесса и результатов выполнения групповых и (или) индивидуальных учебных исследований и проектов.

Каждый из перечисленных видов диагностики проводится с периодичностью не менее чем один раз в два года.

Групповые и (или) индивидуальные учебные исследования и проекты (далее вместе – проект) выполняются обучающимся в рамках одного из учебных предметов или на межпредметной основе с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания избранных областей знаний и (или) видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую и другие).

Выбор темы проекта осуществляется обучающимися.

Результатом проекта является одна из следующих работ:

письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчеты о проведенных исследованиях, стендовый доклад и другие);

художественная творческая работа (в области литературы, музыки, изобразительного искусства), представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и других;

материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;  
отчётные материалы по социальному проекту.

Требования к организации проектной деятельности, к содержанию и направленности проекта разрабатываются образовательной организацией.

Проект оценивается по критериям сформированности:

познавательных универсальных учебных действий, включающих способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, умение поставить проблему и выбрать способы её решения, в том числе поиск и обработку информации, формулировку выводов и (или) обоснование и реализацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и других;

предметных знаний и способов действий: умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой или темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

регулятивных универсальных учебных действий: умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

коммуникативных универсальных учебных действий: умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Предметные результаты освоения ФОП СОО с учётом специфики содержания предметных областей, включающих конкретные учебные предметы, ориентированы на применение обучающимися знаний, умений и навыков в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, а также на успешное обучение.

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным учебным предметам.

Основным предметом оценки является способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, основанных на изучаемом



учебном материале, с использованием способов действий, отвечающих содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий, а также компетентностей, соответствующих направлениям функциональной грамотности.

Оценка предметных результатов осуществляется педагогическим работником в ходе процедур текущего, тематического, промежуточного и итогового контроля.

Особенности оценки по отдельному учебному предмету фиксируются в приложении к ОП СОО.

Описание оценки предметных результатов по отдельному учебному предмету включает:

список итоговых планируемых результатов с указанием этапов их формирования и способов оценки (например, текущая (тематическая), устно (письменно), практика);

требования к выставлению отметок за промежуточную аттестацию (при необходимости – с учётом степени значимости отметок за отдельные оценочные процедуры);

график контрольных мероприятий.

Стартовая диагностика проводится администрацией образовательной организации с целью оценки готовности к обучению на уровне среднего общего образования.

Стартовая диагностика проводится в начале 10 класса и выступает как основа (точка отсчёта) для оценки динамики образовательных достижений обучающихся.

Объектом оценки являются: структура мотивации, сформированность учебной деятельности, владение универсальными и специфическими для основных учебных предметов познавательными средствами, в том числе: средствами работы с информацией, знаково-символическими средствами, логическими операциями.

Текущая оценка представляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения обучающегося в освоении программы учебной дисциплины.

Текущая оценка может быть формирующей (поддерживающей и направляющей усилия обучающегося, включающей его в самостоятельную оценочную деятельность) и диагностической, способствующей выявлению и осознанию педагогическим работником и обучающимся существующих проблем в обучении.

Объектом текущей оценки являются тематические планируемые результаты, этапы освоения которых зафиксированы в тематическом планировании по дисциплине

В текущей оценке используются различные формы и методы проверки (устные и письменные опросы, практические работы, творческие работы, индивидуальные и групповые формы, само- и взаимооценка, рефлексия, листы продвижения и другие) с учётом особенностей учебной дисциплины.

Результаты текущей оценки являются основой для индивидуализации учебного процесса.

Тематическая оценка представляет собой процедуру оценки уровня достижения тематических планируемых результатов по учебному предмету.

Внутренний мониторинг представляет собой следующие процедуры:

стартовая диагностика;

оценка уровня достижения предметных и метапредметных результатов;

оценка уровня функциональной грамотности;

оценка уровня профессионального мастерства педагогического работника, осуществляемого на основе выполнения обучающимися проверочных работ, анализа посещённых уроков, анализа качества учебных заданий, предлагаемых педагогическим работником обучающимся.

Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета образовательной организации.

## **РАЗДЕЛ 6. ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **6.1 Учебный план по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП СПО регламентируются учебным планом (приложение 1), календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей, иными компонентами, оценочных и методических материалов, а также рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы, формами аттестаций.

Учебный план включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть) (см. Приложение 1.1). Учебный план разработан с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, нормативной базы, требований работодателей и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы СПО.

Учебный план имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Общий объем образовательной программы составляет 5940 часов, в том числе: по ФГОС СОО - 1476 часов, по ФГОС СПО - 4464 часа.

### **6.1.1. Пояснительная записка**

#### **Организация учебного процесса и режим занятий**

Продолжительность учебной недели - шесть дней; учебная нагрузка обучающихся - 36 ч. в неделю.

Лабораторные и практические занятия по МДК могут проводиться по подгруппам. Продолжительность урока производственной практики составляет 6 часов.

Формы и процедуры текущего контроля знаний оговорены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, контрольной, самостоятельной работы, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса. Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Возможно применение рейтинговой и накопительной системы оценивания.

Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения профессиональных модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских.

Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 41 неделя.

Консультации проводятся согласно графику их проведения: групповые, индивидуальные, устные, письменные. Консультации предусмотрены для подготовки к экзамену, экзамену по модулю, квалификационному экзамену. Консультации 4 часа в год на студента.

Время проведения каникул: 2 недели в зимний период, 8-9 недель - в летний период. В последний год обучения предусмотрены 2 недели зимних каникул.

### **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования - естественнонаучного.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык», практические занятия по «Информатике» допускается проводить в подгруппах.

Для подгрупп девушек 50 ч. (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 ч.

В общеобразовательном цикле предусмотрены экзамены: по русскому языку, истории, географии, математике, информатике, химии и биологии.

Индивидуальный проект - зачет.

### **Формирование структуры ОП СПО с учетом вариативной части**

Формирование вариативной части ориентировано на расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и на основании документа согласования с работодателями.

Распределение обязательной части образовательной программы в рамках объема времени, указанного во ФГОС СПО для срока обучения рабочих из расчета – 4464 часа:

Общеобразовательный цикл – 1476 часов;

Дисциплины (модули) не менее 2052 часа;

Практика – не менее 900 часов;

Государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Вариативная часть образовательной программы СПО составляет 1296 часов.

При планировании и декомпозиции объема часов, отводимого на вариативную часть, руководствовались анализом ФГОС СПО и примерной основной образовательной программы, а также тенденциями комплексных региональных программ развития кадров и рекомендациями предприятий заказчиков кадров, определяющих спрос на общие и профессиональные компетенции выпускников образовательных организаций с учетом международных требований и профессиональных стандартов.

Вариативная часть направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, а также на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием.

На увеличение часов МДК профессиональных модулей - 310 часов:

ПМ 01 - 102 ч.; ПМ 02 - 60 ч.; ПМ 04 - 148 ч.

Введен дополнительный профессиональный модуль ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Лаборант химико-бактериологического анализа, Кондитер, Пекарь)» -886 ч. в соответствии с требованиями современного рынка труда региона.

В социально-гуманитарный цикл введены новые дисциплины в объеме 100 часов: введены дисциплины «Введение в специальность» - 32 ч., «Охрана труда» - 32 ч., «Психология и этика профессиональной деятельности» (36 ч.) с целью выполнения требований к результатам освоения общих компетенций - работать в

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством самореализации обучающихся и их адаптации к условиям производства.

### **Формы проведения консультаций**

Консультации предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, может является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

## **Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация является обязательной для проводится по завершении всего курса обучения. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие образовательную программу, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены в Программе ГИА.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог».

Для государственной итоговой аттестации разработан проект программы государственной итоговой аттестации и оценочные материалы. Программа государственной итоговой аттестации, требования к дипломной работе, а также критерии оценки знаний обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Темы дипломных работ отвечают современным требованиям науки и техники, включают основные вопросы, с которыми выпускники будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускниками за время обучения. Темы дипломных работ разработаны преподавателями цикловой комиссии и рассмотрены на ее заседании. Выпускникам предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора Колледжа.



Руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Объем задания должен соответствовать времени, данному для выполнения задания. В отдельных случаях дипломные работы могут разрабатываться группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите дипломного проекта выпускник выступает с докладом, выступление сопровождается презентацией и отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

### **6.3 Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена

Программа воспитания в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» представлена в приложении 2.1 и является частью образовательной программы, реализуемой в рамках образовательной программы по специальности 38.02.08 Торговое дело; которая определяет общие подходы, направления воспитания, регламентируемые ФГОС СПО, а также способы оценки результативности; направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности студента, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

## **РАЗДЕЛ 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной

программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Таблица 4. Перечень специальных помещений

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет № 203/1 информатики	Стол компьютерный- 7 шт. Стулья ученические - 7 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Системный блок - 7 шт. Монитор - 7 шт. Клавиатура компьютерная - 7 шт. Мышь компьютерная- 7 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 206 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Сканер - 1 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Клавиатура компьютерная - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе	Кабинет 208	Стулья ученические – 28 шт.

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
---------------------------	---------------------------------------	---

Металлургов, 47	технологии кулинарного и кондитерского производства	Парта ученическая - 14 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук - 1 шт. Телевизор - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 210 общеобразовательных дисциплин (Русский язык, Литература)	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая - 14 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 6 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 212 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 213 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая - 16 шт. Стул преподавателя- 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф - 2 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная - 1 шт.

		Мышь компьютерная - 1 шт.
--	--	---------------------------

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
		Доска ученическая - 1 шт. Телевизор - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 301 микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Лабораторное оборудование. Химические реактивы.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 303 технического оснащения и организации рабочего места.	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая - 17 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 5 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Сканер - 1 шт.

г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 304 иностранного языка	Стулья ученические – 24 шт. Парта ученическая - 12 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Телевизор настенный - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе	Кабинет 305	Стулья ученические – 30 шт.

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
Металлургов, 47	технологии кулинарного и кондитерского производства	Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 306 социально-экономических дисциплин	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая - 18 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.

г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 307 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 28 шт. Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 308 иностранного языка	Стулья ученические – 24 шт. Парта ученическая - 12 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Ноутбук - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Телевизор настенный - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 309 математики	Стулья ученические – 32 шт. Парта ученическая - 16 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Клавиатура компьютерная - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт.

г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 310 технологии кулинарного и кондитерского производства	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 3 шт. Ноутбук - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Сканер - 1 шт. Проектор - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Кабинет 311 товароведения продовольственных товаров;	Стулья ученические – 30 шт. Парта ученическая - 15 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Проектор - 1 шт. Клавиатура компьютерная - 1 шт. Мышь компьютерная - 1 шт. Сканер - 1 шт. Доска ученическая - 1 шт. Весы электронные - 10 шт. Контрольно-кассовая машина - 8 шт. POS-терминал - 5 шт. Сканер штрих-кода - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Спортивный зал	Боди бар Plaster PRO 1 кг - 16 шт. Гантели неопреновые Starfit 1кг - 10 шт. Диск Здоровье - 5 шт. Коврик для йоги и фитнеса - 16 шт. Ролик для пресса - 5 шт.

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
		Стойка Елочка на 20 гантелей - 1 шт. Эспандер трубчатый Atemi АТТ02 - 10 шт. Шведская стенка с навесным оборудованием - 3 шт. Скамейка гимнастическая Гимнаст Стандарт - 5 шт.

г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория № 1 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд);	Стулья ученические - 10шт. Парта ученическая - 6шт. Стол преподавателя - 1 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Стол производственные – 10 шт. Пароконвектомат - 1 шт. Холодильный шкаф - 1 шт. Холодильник бытовой - 1 шт. Плита индукционная 4х конфорочная - 2 шт. Машина стиральная (автомат) - 1 шт. Весы настольные – 2 шт. Миксеры кондитерские - 3 шт. Тестомесильная машина – 1 шт. Погружной миксер - 2 шт. Производственный инвентарь. Рециркулятор - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория № 2 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Стулья ученические – 12 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Стул для преподавателя - 1 шт. Стеллаж – 5 шт. Стол производственные – 11 шт. Плита электрическая 4х конфорочная - 2 шт. Холодильный шкаф – 1 шт. Холодильник бытовой - 1 шт. Весы настольные - 2 шт. Пароконвектомат - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Мясорубка производственная – 1 шт. Машина производственная робокор Производственный инвентарь. Рециркулятор - 1 шт.

Учебный корпус № 1	Перечень специальных помещений	Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики
--------------------	--------------------------------	--



г. Челябинск, ул. Шоссе Металлургов, 47	Лаборатория № 3 учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Столы производственные – 17 шт. Стеллаж – 6 шт. Пароконвектомат - 5 шт. Холодильник бытовой - 5 шт. Плита индукционная 4х конфорочная - 5 шт. Миксер погружной -5 шт. Весы настольные - 5 шт. Машина взбивальная – 5 шт. Соковыжимальная машина - 1 шт. Слайсер - 1 шт. Производственный инвентарь Рецикулятор - 1 шт.
г. Челябинск, ул. Шоссе Металлурго в, 47	Кабинет 203 Компьютерный кабинет	Стол компьютерный - 11 шт. Кресло офисное - 11 шт. Стол преподавателя - 1 шт. Стул преподавателя - 1 шт. Шкаф книжный - 2 шт. Сканер - 1 шт. Системный блок - 1 шт. Монитор - 1 шт. Принтер - 1 шт. Ноутбук - 11 шт. Мышь компьютерная - 12 шт. Доска передвижная - 1 шт.
Учебный корпус № 2	Перечень специальных помещений	Оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
г. Челябинск, ул. Вороши лова, 16	Кабинет № 21	Стол компьютерный из 3-х столов – 1 шт. Стул – 30 шт. Учебные парты (столы) – 16 шт. Доска одностворчатая – 1 шт. Кресло черное на колесиках – 1 шт. Проектор Epson - 1шт. Проекционный экран настенный – 1 шт. Системный блок «IRU» - 1 шт. Клавиатура – 1 шт. Колонки Genius – 1 шт. Ноутбук Dell – 1 шт. Монитор Samsung - 1 шт . Принтер Lexmark - 1 шт.

Учебный корпус № 1	Перечень специальных помещений	Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет № 22	<p>Столы ученические – 15 шт.            Стулья ученические – 30 шт.            Стол для преподавателя – 1 шт.            Стол полукруглый – 2 шт.            Стол для преподавателя боковой – 1 шт.            Тумба для стола одностворчатая – 1 шт.            Стойка для цветов, длинная – 1 шт.            Трибуна для выступления – 1 шт.            Стул на колесиках – 1 шт.            Доска классная 3х створчатая – 1 шт.            Софит – 1 шт.            Стойка мобильная – 1 шт.            Ноутбук HP - 1 шт.            Телевизор ВВК - 1 шт.            Облучатель рециркулятор - 1 шт.            Часы круглые настенные - 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет № 23	<p>Доска интерактивная – 1 шт.            Стол преподавателя - 2шт.            Стул мягкий черный – 1 шт.            Учебные парты – 10 шт.            Стул ученический - 12 шт.            Системный блок Crown – 1 шт.            Монитор «LG» - 1 шт.            Принтер «Kyocera» - 1 шт.            Клавиатура - 1 шт.            Экран настенный - 1шт.            Проектор Eiki – 1 шт.            Софит - 1 шт.            Колонка Crown – 2 шт.            Принтер цветной Epson – 1 шт            Магнитная доска - 1 шт.</p>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Кабинет № 24	<p>Доска ученическая 2-х створчатая настенная – 1 шт.            Стол преподавателя - 1 шт.            Стол преподавателя с выдвижными ящиками – 1 шт.            Стул – 1 шт.            Учебные парты – 10 шт.            Стул ученический – 19 шт.            Софит – 1 шт.            Системный блок «DEPO» - 1 шт.            Клавиатура - 1 шт.</p>

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория № 1	<p>           Стол ученический – 9 шт.            Стул ученический – 19 шт.            Пароконвектомат Abat – 2 шт.            Подставка под пароконвектомат – 4 шт.            Шкаф пекарский – 1 шт.            Хлебопечь Rossella – 1 шт.            Стеллаж – 2 шт.            Холодильный шкаф POLAIR – 1 шт.            Шкаф морозильный «Бирюса» – 1шт. Мясорубка Leran – 1 шт.            Плита индукционная - 5 шт.            Весы настольные Меркурий - 1 шт.            Весы настольные Cas - 1 шт.            Стол производственный – 15 шт.            Ванна-стол – 4 шт.            Сковорода Luxstahl - 3шт.            Кастрюля - 10 шт.            Сотейник - 10 шт.            Доска ученическая перекатная - 1 шт .            Часы настенные - 1 шт.            Блендер погружной Kitchen - 1 шт .            Лампа для карамели – 1 шт.            Настольная наливная машина для шоколада – 1 шт.         </p>

г. Челябинск, ул. Вороши лова, 16	Лаборатория № 2	<p> Стол ученический – 9 шт.  Стул ученический - 19 шт.  Доска ученическая перекатная - 1 шт.  Плита электрическая – 4 шт.  Стеллаж - 2 шт.  Стол производственный - 16 шт.  Пароконвектомат Rational - 2 шт.  Подставка под пароконвектомат - 2 шт.  Весы настольные Меркурий – 1 шт.  Весы CAS – 1 шт.  Кофемолка Polaris – 1 шт.  Фритюрница ARHOT – 1шт.  Слайсер SelecLine – 1 шт.  Блендер Kitchen -1 шт  Миксер Kenwod – 1 шт.  Шкаф металлический для посуды - 2 шт.  Холодильный шкаф POLAIR – 2 шт.  Хлебопечь Rossella - 1 шт. </p>
---	-----------------	--

<b>Учебный корпус № 1</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>	<b>Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики</b>
		<p> Машинка для пасты - 1 шт.  Сковорода-гриль - 3 шт.  Гастроемкости - 19 шт.  Ванна-мойка  Часы настенные - 1 шт. </p>
г. Челябинск, ул. Вороши лова, 16	Лаборатория № 3	<p> Стол ученический - 8 шт.  Стул ученический – 15 шт .  Печь хлебопекарная – 1 шт.  Плита электрическая Рада - 1 шт.  Стол-мойка - 1 шт.  Стол производственный - 5 шт.  Холодильник Бирюса – 1 шт.  Весы Cas - 1 шт.  Блендер погружной Kitchen – 1 шт. </p>

г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория № 4	Пароконвектомат Abat - 1 шт. Подставка под пароконвектомат – 1 шт. Плита электрическая – 1 шт. Стеллаж – 1 шт. Моечная ванна (двухсекционная) – 1 шт. Стол-мойка – 1 шт. Весы Cas – 2 шт. Стол производственный – 9 шт. Стул – 2 шт. Стол производственный с деревянным покрытием – 2 шт . Холодильный шкаф Polair – 2 шт. Холодильный шкаф Бирюса - 1 шт. Миксер планетарный Gemlux - 1 шт. Блендер погружной Kitchen - 1 шт. Шкаф для сумок – 3 шт.
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16	Лаборатория №5	Пароконвектомат «Abat» - 10 шт. Подставка под пароконвектомат - 10 шт . Плита индукционная UN-3.5КС- 10 шт. Стол производственный - 37 шт. Стеллаж - 11 шт. Ванна-стол - 10 шт. Весы «Меркурий» - 10 шт. Доска разделочная пластиковая цветная - 60 шт. Сковорода чугунная-квадрат - 10 шт. Сковорода - 30 шт. Сито для муки - 10 шт.

Учебный корпус № 1	Перечень специальных помещений	Оснащение кабинетов, лабораторий мастерских и баз практики
--------------------	--------------------------------	--

		<p> Дуршлаг конический - 10 шт .  Сотейник - 20 шт.  Кастрюля - 50 шт.  Блендер погружной - KITCHEN - 10 шт.  Миксер планетарный KITCHEN - 10 шт.  Холодильный шкаф «Бирюса» - 10 шт.  Пирометр инфракрасный - 3 шт.  Штангенциркуль - 1 шт.  Гастроемкость - 120 шт.  Бак для отходов - 20 шт.  Термомикс VORWERK - 1 шт .  СВ-печь SUPRA – 1 шт.  Фритюрница AIRHOT - 1 шт.  Гриль FIAMMA – 1 шт.  Слайсер FIRHOT - 1 шт.  Блендер PHILIPS - 1 шт.  Термопак - 1 шт.  Соковыжималка HOTPOINT - 1 шт.  Диспенсер-подогреватель для тарелок BEGA RADA - 1 шт.  Шкаф шоковой заморозки «Abat» - 1 шт.  Мясорубка MOULINEX - 1 шт.  Облучатель рециркулятор - 1 шт.  Коврик резиновый - 20 шт.  Мясорубка FIMAR - 1 шт.  Часы настенные – 2 шт. </p>
<p>г. Челябинск, ул. Ворошилова, 16</p>	<p>Спортивный зал</p>	<p> Стол для настольного тенниса – 1 шт.  Стол для настольного тенниса с сеткой - 1 шт.  Сетка баскетбольная – 1 шт.  Сетка волейбольная – 1 шт.  Маты гимнастические – 10 шт.  Обруч гимнастический – 10 шт.  Лыжи пластиковые – 30 шт.  Ботинки лыжные - 6 шт.  Палки лыжные – 30 шт.  Мяч баскетбольный – 8 шт.  Мяч волейбольный – 19 шт.  Мяч футбольный – 12 шт.  Ракетка теннисная – 2 шт.  Корзина баскетбольная – 2 шт., Скамья гимнастическая – 6 шт.  Шведская стенка 7-ми секционная – 1 шт . </p>

г. Челябинск, ул. Вороши лова, 16	Библиотека	Монитор «PROVIEW» - 2 шт. Системный блок - 2 шт. Клавиатура - 2 шт. Принтер «Canon» - 1 шт. Сканер «Canon» - 1 шт. Стол компьютерный из 3-х столов - 1 шт. Стол письменный - 4 шт. Стол большой - 10 шт. Стул деревянный с тканевой основой – 9 шт. Стул - 6 шт. Стеллаж - 21 шт. Кресло черное на колесиках – 2 шт.
---	------------	---

## **.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области

профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, выше 25 процентов.

### **6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда пре-подавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».



Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов Челябинской области, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

