

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Империя»

Генеральный директор

А.М. Бакунин



ТВЕРЖДАЮ:

Директор

В.Л. Сычев

30 июня 2025 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ) ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Срок обучения:

на базе основного общего образования:

2 года 10 месяцев

Форма обучения:

очная

Квалификации выпускника:

повар ↔ кондитер

Профиль обучения:

естественно-научный

г. Красноуфимск
2025 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ	3
1.1. Пояснительная записка	3
1.2. Планируемые результаты	11
1.3. Система оценки результатов	20
1.4. Формы аттестации	31
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ	32
2.1. Программа формирования (развития) универсальных учебных действий	32
Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности	33
Индивидуальный проект	33
2.2. Программы отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	36
2.3. Рабочая программа воспитания	38
2.4. Программа коррекционной работы	38
2.5. Оценочные материалы	47
2.6. Методические материалы	47
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ	48
3.1. Учебный план	48
3.1.1. Нормативная база	48
3.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий	49
3.1.3. Общеобразовательный цикл	52
3.1.4. Промежуточная аттестация обучающихся	53
3.1.5. Государственная итоговая аттестация	54
3.2. План внеурочной деятельности	54
3.3. Календарный учебный график	54
3.4. Календарный план воспитательной работы	55
3.5. Система условий реализации образовательной программы	55
Организационно-педагогические условия	55
3.5.1. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП СПО	57
3.5.2. Финансовые условия реализации ОПОП СПО	65
3.5.3. Материально-технические условия реализации ОПОП СПО	65
3.5.4. Психолого-педагогические условия реализации ОПОП СПО	78
3.5.5. Информационно-методические условия реализации ОПОП СПО	78

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ

1.1. Пояснительная записка

Нормативные основы разработки образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер далее – ОПОП СПО) разработана **в соответствии (на основе) с:**

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569);
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413);
- Федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. Приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. № 371);
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минпросвещения России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Постановлением Правительства Свердловской области от 27.02.2014 г. № 122-ПП «Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28).

Локальными актами ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»:

- Уставом ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением об организации получения среднего общего образования в пределах освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности/специальности среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «Об индивидуальном проекте обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования»;
- Положением «О режиме и расписании учебных занятий обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О фондах оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О самостоятельной работе обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «Об обучении по индивидуальному учебному плану»;
- Положением «О порядке организации и проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, дисциплин (модулей), практики в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».
- Положением «О воспитательной службе ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О Совете обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О студенческом общежитии ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О Совете профилактики безнадзорности и правонарушений обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Положением «О психолого-педагогическом консилиуме»;
- Положением «О порядке посещения мероприятий, не предусмотренных учебным планом»;
- Положением «О классном руководстве (кураторстве) в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положением «О наставничестве в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

ОПОП СПО разработана с учетом:

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Общая характеристика образовательной программы. Цели, задачи, принципы реализации образовательной программы

ОПОП СПО является основным документом, определяющим содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, а также регламентирующим образовательную деятельность в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – техникум) в единстве урочной и внеурочной деятельности при учете установленного ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФОП СОО соотношения обязательной части программы и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах ОПОП СПО. Общеобразовательный цикл ОПОП СПО разработан с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Целями реализации ОПОП СПО являются:

- получение квалификации специалиста среднего звена «бухгалтер»;
- трудоустройство выпускников по полученной специальности;
- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- воспитание и социализация обучающихся, их самоидентификация посредством лично и общественно-значимой деятельности, социального и гражданского становления;
- преемственность основных образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- организация учебного процесса с учетом целей, содержания и планируемых результатов среднего общего образования, отраженных в ФГОС СОО, ФОП СОО и среднего профессионального образования, отраженного во ФГОС СПО;
- формирование навыков самостоятельной учебной деятельности обучающихся на основе индивидуализации и учетом получаемой специальности;
- подготовка обучающихся к жизни в обществе, самостоятельному жизненному выбору и началу профессиональной деятельности;
- организация деятельности педагогического коллектива по созданию индивидуальных программ и учебных планов для одаренных, успешных обучающихся и (или) для обучающихся социальных групп, нуждающихся в особом внимании и поддержке.

Достижение поставленных целей реализации ОПОП СПО предусматривает решение следующих **основных задач**:

- формирование у обучающихся нравственных убеждений, эстетического вкуса и здорового образа жизни, высокой культуры межличностного и межнационального общения, овладение основами наук, государственным языком Российской

Федерации, навыками умственного и физического труда, развитие склонностей, интересов, способностей к социальному самоопределению, формирование и развитие навыков профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, формирование видов деятельности в соответствии со ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- обеспечение планируемых результатов по освоению обучающимися целевых установок, приобретению знаний, умений, навыков, практического опыта, видов деятельности, определяемых личностными, семейными, общественными, профессиональными требованиями, государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;
- обеспечение доступности получения качественного среднего профессионального образования;
- достижение планируемых результатов освоения ФГОС СОО, ФОП СОО и ФГОС СПО всеми обучающимися, в том числе обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ);
- выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе проявивших выдающиеся способности, через систему участия в конкурсах профессионального мастерства, участия в мероприятиях внеурочной деятельности (в клубах, секциях и других общественных объединениях), организацию общественно-полезной деятельности;
- организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества и проектно-исследовательской деятельности;
- участие обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников в проектировании и развитии социальной среды техникума;
- включение обучающихся в процессы познания и преобразования социальной среды (населенного пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;
- организация социального и учебно-исследовательского проектирования обучающихся при поддержке педагогов, педагога-психолога, социального педагога, сотрудничество с организациями, осуществляющими деятельность по профилю подготовки, Центром карьеры техникума, Центром занятости населения, Центром опережающей профессиональной подготовки Свердловской области, другими учреждениями профессионального образования;
- создание условий для сохранения и укрепления физического, психологического и социального здоровья обучающихся, обеспечение их безопасности.

ОПОП СПО учитывает следующие **принципы**:

- **принцип учета ФГОС СОО, ФОП СОО и ФГОС СПО:** ОПОП СПО базируется на требованиях, предъявляемых ФГОС СОО, ФОП СОО к целям, содержанию, планируемым результатам и условиям обучения на уровне среднего общего образования, и требованиях, предъявляемых ФГОС СПО к содержанию, планируемым результатам и условиям обучения на уровне среднего профессионального образования;
- **принцип учета языка обучения:** с учетом условий функционирования техникума ОПОП СПО предусматривает право получения образования на родном языке из числа языков народов Российской Федерации и возможность отражения механизмов реализации данного принципа в учебных планах, планах внеурочной деятельности;

- **принцип учета ведущей деятельности обучающегося:** ОПОП СПО обеспечивает конструирование учебного процесса в структуре учебной деятельности, предусматривает механизмы формирования всех компонентов учебной деятельности (мотив, цель, учебная задача, учебные операции, контроль и самоконтроль);
- **принцип индивидуализации обучения:** ОПОП СПО предусматривает возможность и механизмы разработки индивидуальных программ и учебных планов для обучения детей с особыми способностями, потребностями и интересами с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающегося;
- **системно-деятельностный подход,** предполагающий ориентацию на результаты обучения, на развитие активной учебно-познавательной деятельности обучающегося на основе освоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира личности, формирование его готовности к саморазвитию и непрерывному образованию;
- **принцип учета индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся** при построении образовательного процесса и определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;
- **принцип обеспечения фундаментального характера образования,** учета специфики изучаемых учебных предметов, дисциплин, курсов, модулей, освоения практик;
- **принцип интеграции обучения и воспитания:** ОПОП СПО предусматривает связь урочной и внеурочной деятельности, предполагающий направленность учебного процесса на достижение личностных результатов и общих компетенций при освоении образовательной программы;
- **принцип здоровьесбережения:** при организации образовательной деятельности не допускается использование технологий, которые могут нанести вред физическому и (или) психическому здоровью обучающихся, приоритет отдается использованию здоровьесберегающих педагогических технологий.

Объем учебной нагрузки, организация учебных занятий и внеурочных мероприятий соответствуют требованиям, предусмотренным санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2, действующими до 1 марта 2027 г.), и санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28, действующими до 1 января 2027 г.).

ОПОП СПО учитывает возрастные и психологические особенности обучающихся.

Форма обучения по ОПОП СПО – очная.

Срок получения образования по ОПОП СПО - 2 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника – повар ↔ кондитер.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности**, предусмотренных ФГОС СПО:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ОПОП СПО имеет следующую **структуру**:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

Общий объем ОПОП СПО составляет **4428 академических часов**. Общий объем ОПОП включает учебные предметы, дисциплины (модули), практику, государственную итоговую аттестацию и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Структура ОПОП СПО включает **обязательную часть** и часть, формируемую участниками образовательных отношений (**вариативную часть**).

Обязательная часть ОПОП СПО направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение (**2340 часов**).

Вариативная часть ОПОП СПО направлена на расширение основных видов деятельности, к которым готовится выпускник, согласно квалификации «повар ↔ кондитер», и составляет **612 часов** от общего объема времени, отведенного на освоение ОПОП СПО (не менее 20%).

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП СПО, использован:

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части;
- на введение дисциплин общепрофессионального цикла, направленных на дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций;
- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части профессионального цикла.

Общий объем работы обучающихся в общеобразовательном цикле составляет 1476 часов (на один год обучения, 1 курс) в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в соответствии с ФГОС СОО, ФОП СОО и ФГОС СПО.

Общий объем работы обучающихся в общепрофессиональном и профессиональном циклах составляет 2952 часа в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в соответствии с ФГОС СПО.

Образовательная деятельность при освоении ОПОП СПО организуется **в форме практической подготовки**, которая предусматривает **проведение учебной и производственной практик обучающихся**.

На **государственную итоговую аттестацию** в форме демонстрационного экзамена предусмотрено **36 часов** в соответствии с ФГОС СПО.

Учебный процесс осуществляется по **6-дневной учебной неделе** в соответствии с Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В целях удовлетворения образовательных потребностей и интересов обучающихся техникумом могут разрабатываться **индивидуальные учебные планы**, в том числе для ускоренного обучения, в пределах осваиваемой ОПОП СПО в порядке, установленными локальными нормативными актами техникума (в частности, Положениями «О порядке участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования», «Об обучении по индивидуальному учебному плану»).

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом. В процессе освоения ОПОП СПО обучающимся предоставляются каникулы.

Продолжительность каникул составляет:

На 1 курсе - 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

На 2 курсе - 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

На 3 курсе - 2 недели в зимний период.

Учебная деятельность обучающихся при освоении ОПОП СПО предусматривает:

- **учебные занятия:**

- ✓ уроки;
- ✓ практические занятия;
- ✓ лабораторные занятия;
- ✓ консультации;
- ✓ лекции;
- ✓ семинары;

- **самостоятельную работу;**

- **практику (учебную и производственную);**

- **а также другие виды учебной деятельности:**

- ✓ промежуточную аттестацию;
- ✓ государственную итоговую аттестацию (ГИА).

ОПОП СПО обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Обновление программы отражается **в листах дополнений и изменений**.

Общие подходы к организации внеурочной деятельности

В целях обеспечения индивидуальных потребностей обучающихся реализация ОПОП СПО предусматривает **внеурочную деятельность. Внеурочная деятельность реализуется через систему воспитательной работы.**

Внеурочная деятельность направлена на достижение планируемых результатов освоения ОПОП СПО (личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, общих компетенций) и осуществляется в формах, отличных от урочной деятельности.

Внеурочная деятельность в рамках воспитательной работы в техникуме при реализации ОПОП СПО организуется **по направлениям развития личности**, таким как:

- спортивно-оздоровительное,
- духовно-нравственное,
- социальное,
- общеинтеллектуальное,
- общекультурное;
- волонтерское

в таких формах, как:

- спортивные секции,
- научно-практические конференции,
- конкурсы и олимпиады профессионального мастерства,
- экскурсии,
- спортивные и интеллектуальные соревнования,
- проектная деятельность (подготовка и защита индивидуального проекта),
- общественно-полезные практики,
- и другие формы на добровольной основе в соответствии с выбором участников образовательных отношений.

Воспитательная деятельность в техникуме реализуется в соответствии с **Рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы** по получаемой специальности.

Организация внеурочных мероприятий в рамках воспитательной работы соответствует требованиям, предусмотренным санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2) и санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28).

Один час в неделю отводится на внеурочное занятие «Разговоры о важном». Оно направлено на развитие ценностного отношения обучающихся к своей родине - России, населяющим ее людям, ее уникальной истории, богатой природе и великой культуре, а также на формирование соответствующей внутренней позиции личности обучающегося, необходимой ему для конструктивного и ответственного поведения в обществе.

Основной формат внеурочных занятий «Разговоры о важном» - разговор и (или) беседа с обучающимися. Основные темы занятий связаны с важнейшими аспектами жизни человека в современной России: знанием родной истории и пониманием сложностей современного мира, техническим прогрессом и сохранением природы, ориентацией в

мировой художественной культуре и повседневной культуре поведения, доброжелательным отношением к окружающим и ответственным отношением к собственным поступкам.

1.2. Планируемые результаты

Связь между требованиями ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО и системой оценки результатов освоения ОПОП СПО обеспечивается через достижение запланированных результатов образовательной программы.

Планируемые результаты являются содержательной и критериальной основой для разработки рабочих программ учебных предметов, дисциплин, модулей, МДК, практик, Программы развития универсальных учебных действий, Рабочей программы воспитания, а также для системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения ОПОП СПО:

1) закрепляет основные направления и цели оценочной деятельности, ориентированной на управление качеством образования, описывает объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки;

2) ориентирует образовательную деятельность на реализацию требований к результатам освоения ОПОП СПО;

3) обеспечивает комплексный подход к оценке результатов освоения ОПОП СПО, позволяющий вести оценку предметных, метапредметных и личностных результатов, формирование видов деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, освоение видов деятельности;

4) обеспечивает оценку динамики индивидуальных достижений обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в журналах успеваемости;

5) предусматривает использование разнообразных методов и форм, взаимно дополняющих друг друга:

- стандартизированные письменные и устные работы,
- проекты,
- конкурсы,
- практические работы,
- творческие работы,
- самоанализ и самооценка,
- наблюдения,
- испытания (тесты),
- иное.

6) позволяет использовать результаты итоговой оценки выпускников, характеризующие уровень достижения планируемых результатов освоения ОПОП СПО, при оценке деятельности техникума.

Направления оценочной деятельности: оценка достижения личностных, метапредметных, предметных результатов, освоение запланированных видов деятельности, получение квалификации в соответствии с ФГОС СПО.

Цели оценочной деятельности:

- индивидуальная оценка текущей динамики образовательной деятельности обучающихся;

- промежуточная аттестация как контроль достижения отдельных запланированных результатов;
- государственная итоговая аттестация как контроль соответствия результатов обучения студентов запланированной к получению квалификации.

Объекты оценки ОПОП СПО

Личностные результаты

Личностные результаты освоения обучающимися ОПОП СПО отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

- ЛРГрВосп1. Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества.
- ЛРГрВосп2. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка.
- ЛРГрВосп3. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей.
- ЛРГрВосп4. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам.
- ЛРГрВосп5. Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях.
- ЛРГрВосп6. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением.
- ЛРГрВосп7. Готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.

патриотического воспитания:

- ЛРПатрВосп1. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России.
- ЛРПатрВосп2. Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде.
- ЛРПатрВосп3. Идеинная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.

духовно-нравственного воспитания:

- ЛРДухНравВосп1. Осознание духовных ценностей российского народа.
- ЛРДухНравВосп2. Сформированность нравственного сознания, этического поведения.
- ЛРДухНравВосп3. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности.
- ЛРДухНравВосп4. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего.

- **ЛРДухНравВосп5.** Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.

эстетического воспитания:

- **ЛРЭстВосп1.** Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.
- **ЛРЭстВосп2.** Способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства.
- **ЛРЭстВосп3.** Убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества.
- **ЛРЭстВосп4.** Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.

физического воспитания:

- **ЛРФизВосп1.** Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.
- **ЛРФизВосп2.** Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.
- **ЛРФизВосп3.** Активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.

трудового воспитания:

- **ЛРТрудВосп1.** Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие.
- **ЛРТрудВосп2.** Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.
- **ЛРТрудВосп3.** Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей специальности и реализовывать собственные жизненные планы.
- **ЛРТрудВосп4.** Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

экологического воспитания:

- **ЛРЭколВосп1.** Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.
- **ЛРЭколВосп2.** Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества.
- **ЛРЭколВосп3.** Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.
- **ЛРЭколВосп4.** Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их.
- **ЛРЭколВосп5.** Расширение опыта деятельности экологической направленности.

ценности научного познания:

- **ЛРЦенНаучПозн1.** Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.
- **ЛРЦенНаучПозн2.** Совершенствование языковой и читательской культуры как

средства взаимодействия между людьми и познания мира.

- **ЛРЦенНаучПозн3.** Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Конкретизация и уточнение личностных результатов как с позиций организации их достижения в образовательной деятельности, так и с позиций оценки достижения этих результатов представлены в рабочих программах учебных предметов.

Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения ОПОП СПО отражают:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **базовые логические действия:**

- **ПознУУД БазЛогДейст1.** Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.
- **ПознУУД БазЛогДейст2.** Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения.
- **ПознУУД БазЛогДейст3.** Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.
- **ПознУУД БазЛогДейст4.** Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях.
- **ПознУУД БазЛогДейст5.** Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.
- **ПознУУД БазЛогДейст6.** Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

базовые исследовательские действия:

- **ПознУУД БазИсслДейст1.** Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем.
- **ПознУУД БазИсслДейст2.** Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.
- **ПознУУД БазИсслДейст3.** Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.
- **ПознУУД БазИсслДейст4.** Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами.
- **ПознУУД БазИсслДейст5.** Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.
- **ПознУУД БазИсслДейст6.** Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения.
- **ПознУУД БазИсслДейст7.** Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях.
- **ПознУУД БазИсслДейст8.** Давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт.
- **ПознУУД БазИсслДейст9.** Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.
- **ПознУУД БазИсслДейст10.** Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.

- **ПознУУД БазИсслДейст11.** Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.
- **ПознУУД БазИсслДейст12.** Уметь интегрировать знания из разных предметных областей.
- **ПознУУД БазИсслДейст13.** Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.
- **ПознУУД БазИсслДейст14.** Ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

работа с информацией:

- **ПознУУД РабсИнф1.** Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.
- **ПознУУД РабсИнф2.** Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.
- **ПознУУД РабсИнф3.** Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам.
- **ПознУУД РабсИнф4.** Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
- **ПознУУД РабсИнф5.** Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

общение:

- **КоммунУУД Общ1.** Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни.
- **КоммунУУД Общ2.** Распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты.
- **КоммунУУД Общ3.** Владеть различными способами общения и взаимодействия.
- **КоммунУУД Общ4.** Аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации.
- **КоммунУУД Общ5.** Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

совместная деятельность:

- **КоммунУУД СовмДеят1.** Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы.
- **КоммунУУД СовмДеят2.** Выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива.
- **КоммунУУД СовмДеят3.** Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы.
- **КоммунУУД СовмДеят4.** Оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.
- **КоммунУУД СовмДеят5.** Предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.
- **КоммунУУД СовмДеят6.** Координировать и выполнять работу в условиях

реального, виртуального и комбинированного взаимодействия.

- **КоммунУУД СовмДеят7.** Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:
самоорганизация:

- **РегулУУД Самоорг1.** Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.
- **РегулУУД Самоорг2.** Самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений.
- **РегулУУД Самоорг3.** Давать оценку новым ситуациям.
- **РегулУУД Самоорг4.** Расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений.
- **РегулУУД Самоорг5.** Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение.
- **РегулУУД Самоорг6.** Оценивать приобретенный опыт.
- **РегулУУД Самоорг7.** Способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

самоконтроль:

- **РегулУУД Самоконтр1.** Давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.
- **РегулУУД Самоконтр2.** Владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований.
- **РегулУУД Самоконтр3.** Использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения.
- **РегулУУД Самоконтр4.** Уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.

эмоциональный интеллект, предполагающий:

- **РегулУУД ЭмоцИнтел1.** Сформированность самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе.
- **РегулУУД ЭмоцИнтел2.** Сформированность саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому.
- **РегулУУД ЭмоцИнтел3.** Сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей.
- **РегулУУД ЭмоцИнтел4.** Сформированность эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию.
- **РегулУУД ЭмоцИнтел5.** Сформированность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

принятие себя и других людей:

- **РегулУУД ПринСебяиДр1.** Принимать себя, понимая свои недостатки и

достоинства.

- **РегулУУД ПринСебяиДр2.** Принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.
- **РегулУУД ПринСебяиДр3.** Признавать свое право и право других людей на ошибки.
- **РегулУУД ПринСебяиДр4.** Развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Конкретизация и уточнение метапредметных результатов как с позиций организации их достижения в образовательной деятельности, так и с позиций оценки достижения этих результатов представлены в рабочих программах учебных предметов.

Предметные результаты

Предметные результаты определяются для каждого учебного предмета в соответствии с требованиями ФГОС СОО и ФОП СОО в рабочих программах учебных предметов.

Конкретизация и уточнение предметных результатов как с позиций организации их достижения в образовательной деятельности, так и с позиций оценки достижения этих результатов представлены в рабочих программах предметов.

Общие и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (далее - ОК):**

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению **видов деятельности**, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.3. Система оценки результатов

Система оценки планируемых результатов обучения способствует поддержанию единства всей системы образования, обеспечению преемственности в системе непрерывного образования. Ее основными функциями являются:

- ориентация образовательного процесса на достижение планируемых результатов освоения ОПОП СПО;
- обеспечение эффективной обратной связи, позволяющей осуществлять управление образовательным процессом.

Система оценки результатов обеспечивает достижение всех запланированных в образовательной программе результатов за счет форм контроля и аттестации программы и ее частей.

Основными направлениями оценочной деятельности в техникуме являются:

- оценка достижения личностных, метапредметных, предметных результатов обучения;
- освоение запланированных видов деятельности, получение квалификации в соответствии со ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обучающихся на различных этапах обучения как основа их промежуточной и государственной итоговой аттестации;
- основа процедур внутреннего мониторинга техникума, мониторинговых исследований регионального и федерального уровней.

Цели оценочной деятельности:

- индивидуальная оценка текущей динамики образовательной деятельности обучающихся;
- промежуточная аттестация как контроль достижения отдельных запланированных результатов обучения;
- государственная итоговая аттестация как контроль соответствия результатов обучения студентов запланированной к получению квалификации.

Освоение ОПОП СПО, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) ОПОП СПО, сопровождается **текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся**.

Основным объектом системы оценки, ее содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СОО, ФОП СОО и ФГОС СПО, которые конкретизируются в планируемых результатах освоения обучающимися ОПОП СПО.

Система оценки включает процедуры внутренней и внешней оценки.

Внутренняя оценка включает:

- текущий контроль, в том числе:
 - стартовую диагностику;
 - текущую и тематическую оценку;
- психолого-педагогическое наблюдение;
- промежуточную аттестацию;
- внутренний мониторинг образовательных достижений обучающихся;
- государственную итоговую аттестацию.

Внешняя оценка включает:

- независимую оценку качества образования;
- мониторинговые исследования регионального и федерального уровней.

В соответствии с ФГОС СОО система оценки запланированных результатов обучения реализуется через 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 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 счет фиксации различных уровней достижения обучающимися планируемых результатов 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 учебного процесса. Овладение базовым уровнем является границей, отделяющей знание от незнания, выступает достаточным для продолжения обучения и усвоения последующего учебного материала.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется через:

- оценку предметных и метапредметных результатов обучения;
- использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений обучающихся и для итоговой оценки;
- использования контекстной информации (об особенностях обучающихся, условиях и процессе обучения и другое) для интерпретации полученных результатов в целях управления качеством образования;
- использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга: стандартизированных устных и письменных работ, проектов, практических (в том числе исследовательских) и творческих работ и др.;
- использования форм работы, обеспечивающих возможность включения обучающихся в самостоятельную оценочную деятельность (самоанализ, самооценка, взаимооценка);
- использования мониторинга динамических показателей освоения умений и знаний, в том числе формируемых с использованием информационно-коммуникационных (цифровых) технологий.

Оценка результатов обучения при получении среднего общего образования (в соответствии с ФГОС СОО)

1. Оценка личностных результатов обучающихся осуществляется через оценку достижения планируемых результатов освоения ОПОП СПО, которые устанавливаются требованиями ФГОС СОО и ФОП СОО.

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации компонентов образовательной деятельности в общеобразовательном цикле, включая внеурочную деятельность.

Достижение личностных результатов не выносится на промежуточную аттестацию и ГИА обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности техникума.

Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Инструментарий для них разрабатывается централизованно на федеральном или региональном уровне и основывается на общепринятых в профессиональном сообществе методиках психолого-педагогической диагностики.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся:

- в соблюдении норм и правил поведения, принятых в техникуме;
- участии в общественной жизни техникума, ближайшего социального окружения, Российской Федерации, общественно-полезной деятельности;
- ответственности за результаты обучения;
- способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами учебных предметов.

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

2. Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения ОПОП СПО, которые отражают совокупность универсальных учебных действий, а также систему междисциплинарных (межпредметных) понятий.

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

Основным объектом оценки метапредметных результатов являются:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и 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 техникума в ходе внутреннего мониторинга. Содержание и периодичность внутреннего мониторинга устанавливается решением педагогического совета техникума. Инструментарий строится на межпредметной основе и включает диагностические материалы по оценке сформированности регулятивных, коммуникативных и

познавательных универсальных учебных действий через выполнение индивидуального проекта.

Форма оценки:

- для проверки сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий - экспертная оценка процесса и результатов выполнения индивидуальных учебных исследований и проектов.

Индивидуальные учебные исследования и проекты (далее вместе - проект) выполняются обучающимся в рамках одного или нескольких 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;
- отчетные материалы по социальному проекту.

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

Проект оценивается по следующим критериям:

- сформированность познавательных универсальных учебных действий: способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и (или) обоснование и реализацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и других;
- сформированность 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;
- сформированность 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;
- сформированность коммуникативных универсальных учебных действий: умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Организация, критерии оценки и формы представления и учета результатов оценки учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся представлены в программе развития универсальных учебных действий.

3. Предметные результаты освоения ОПОП СПО с учетом специфики содержания предметных областей, включающих конкретные учебные предметы, ориентированы на применение знаний, умений и навыков обучающимися 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, релевантных содержанию учебных предметов, в том числе метапредметных (познавательных, регулятивных, коммуникативных) действий, а также компетентностей, релевантных соответствующим направлениям функциональной грамотности.

Для оценки предметных результатов используются обобщенные критерии:

- знание и понимание,
- применение,
- функциональность.

Обобщенный критерий «знание и понимание» включает:

- знание и понимание роли изучаемой области знания и (или) вида деятельности в различных контекстах,
- знание и понимание терминологии, понятий и идей,
- а также процедурных знаний или алгоритмов.

Обобщенный критерий «применение» включает:

- использование изучаемого материала при решении учебных задач, различающихся сложностью предметного содержания, сочетанием универсальных познавательных действий и операций, степенью проработанности в учебном процессе;
- использование специфических для предмета способов действий и видов деятельности по получению нового знания, его интерпретации, применению и преобразованию при решении учебных задач (проблем), в том числе в ходе поисковой деятельности, учебно-исследовательской и учебно-проектной деятельности.

Обобщенный критерий «функциональность» включает:

- осознанное использование приобретенных знаний и способов действий при решении внеучебных проблем, различающихся сложностью предметного содержания, читательских умений, контекста, а также сочетанием когнитивных операций.

Оценка функциональной грамотности направлена:

- на выявление способности обучающихся применять предметные знания и умения во внеучебной ситуации, в реальной жизни.

Оценка предметных результатов осуществляется преподавателями в ходе процедур:

- текущего контроля, в том числе:
 - стартовой диагностики;
 - текущей и тематической оценки;
- промежуточной аттестации.

Описание оценки предметных результатов по отдельному учебному предмету фиксируются в фондах оценочных средств (ФОС) и включает:

- список планируемых результатов обучения с указанием этапов их формирования и способов оценки (например, текущая (тематическая), устно (письменно), практика);
- требования к выставлению отметок за промежуточную аттестацию (при необходимости - с учетом степени значимости отметок за отдельные оценочные процедуры);
- график контрольных мероприятий.

Стартовая диагностика проводится преподавателями с целью оценки готовности к изучению отдельных учебных предметов.

Стартовая диагностика проводится в начале обучения и выступает как основа (точка отсчета) для оценки динамики образовательных достижений обучающихся. Стартовая диагностика может быть проведена в форме ВПР СПО или по заданиям, разработанными для проведения ВПР СПО.

Объектом оценки стартовой диагностики 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.

Результаты стартовой диагностики являются основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебного процесса.

Текущий контроль представляет собой процедуру оценки индивидуального продвижения обучающегося в освоении программы учебного предмета.

Текущий контроль успеваемости определяется локальным актом техникума «Положение «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Текущий контроль может быть:

- формирующим (поддерживающим и направляющим усилия обучающегося, включающим его в самостоятельную оценочную деятельность),
- диагностическим, способствующим выявлению и осознанию педагогическим работником и обучающимся существующих проблем в обучении.

Объектом текущего контроля являются тематические планируемые результаты, этапы освоения которых зафиксированы в тематическом планировании по учебному предмету, дисциплине, модулю, практике.

В текущем контроле используются **различные формы и методы** проверки с учетом особенностей учебного предмета, дисциплины, модуля, практики.

- устные и письменные опросы,
- практические работы,
- творческие работы,

- индивидуальные и групповые формы,
- само- и взаимооценка,
- рефлексия,
- и др.

Периодичность текущего контроля определяется рабочими программами учебных предметов, дисциплин, модулей, практик.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости определяется учебно-методическим комплексом по учебным предметам, дисциплинам, модулям, практикам.

Результаты текущего контроля 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 планируемых результатов обучения;
- оценка уровня профессионального мастерства педагогического работника, осуществляемого на основе выполнения обучающимися проверочных работ, анализа посещенных учебных занятий, анализа качества учебных заданий, предлагаемых педагогическим работником обучающимся.

Содержание и периодичность внутреннего мониторинга регулируется Положением о внутренней системе оценки качества образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Результаты внутреннего мониторинга являются основанием подготовки рекомендаций для текущей коррекции учебного процесса и его индивидуализации и (или) для повышения квалификации педагогического работника.

Промежуточная аттестация определяется локальным актом техникума «Положение «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Формы и периодичность промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Порядок проведения промежуточной аттестации определяется ФОСами по учебным предметам, дисциплинам, модулям, практикам.

Техникум самостоятельно устанавливает систему оценок при промежуточной аттестации.

При проведении промежуточной аттестации используются следующие **системы оценок**:

- **при проведении экзамена, дифференцированного зачета, контрольной работы** – применяется четырехбалльная система, которая выражается в оценках:
 - 5 (отлично);

- 4 (хорошо);
- 3 (удовлетворительно);
- 2 (неудовлетворительно).

- **при проведении зачета** - применяется двухбалльная система:
 - зачтено;
 - не зачтено.

Формы представления и учета результатов промежуточной аттестации обучающихся:

- оценки по ПА в журналах теоретического обучения и журналах учебной и производственной практики;
- протоколы промежуточной аттестации по предметам, дисциплинам, модулям, МДК, практикам.

Освоение ОПОП СПО завершается **государственной итоговой аттестацией**, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) определяется локальным актом техникума «Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»».

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план/индивидуальный учебный план, проходят ГИА.

Оценочные материалы для ГИА в форме демонстрационного экзамена разрабатываются и доводятся до сведения участников отношений в сфере образования в соответствии с порядком проведения ГИА по ОПОП СПО, в частности, в соответствии с программой ГИА по ОПОП СПО.

Лицам, успешно прошедшим ГИА по ОПОП СПО, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию «бухгалтер».

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на ГИА неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ОПОП СПО и (или) отчисленным, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному локальным актом техникума «О выдаче справки об обучении или о периоде обучения, выдаваемой лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»».

Организация, содержание и критерии оценки результатов освоения ОПОП СПО представлены в **программе государственной итоговой аттестации (Программа ГИА)**.

Объект и содержание оценки, критерии, процедуры и состав инструментария оценивания, формы представления результатов, условия и границы применения системы оценки

Объект оценки	Содержание оценки	Критерии оценивания	Процедуры оценивания	Состав инструментария оценивания	Формы представления результатов	Условия применения системы оценки	Границы применения системы оценки
Личностные результаты	Личностные характеристики и поведение обучающегося	Участие в воспитательных мероприятиях Личное поведение на занятиях	Внутренний мониторинг: системное наблюдение в соответствии с Рабочей программой воспитания Внешний мониторинг: внешние неперсонифицированные мониторинговые исследования	Психолого-педагогическая диагностика	Из Рабочей программы воспитания / мониторинги	Период проведения обучающих и воспитательных мероприятий педагогическими работниками техникума	Постоянно в течение реализации ОПОП СПО (в урочной и внеурочной деятельности)
Метапредметные результаты	Освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (далее – УУД) (регулятивных, познавательных, коммуникативных) Способность использования УУД в познавательной и социальной	Выполнение типовых заданий	Внутренний мониторинг На учебных занятиях в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с разработанными оценочными средствами	Диагностические материалы по оценке читательской и цифровой грамотности, сформированности регулятивных, коммуникативных и познавательных УУД.	Оценка выполненных заданий в системах: «зачтено» - «не зачтено»; Четырехбалльная система: «5» - «4» - «3» - «2»; Оценки в журнале теоретического обучения	В соответствии с разработанными оценочными материалами на запланированных занятиях	В пределах изучения учебных предметов общеобразовательного цикла

	практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности						
Предметные результаты	Оценка достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным учебным предметам, выражающаяся в способности к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач	Знание и понимание Применение Функциональность Соответствие результатам выполнения и/или процедуре выполнения Соблюдение временных ограничений	Наблюдение за выполнением Оценка результата	Оценочные материалы	Выполненные задания в рабочей тетради Физические действия на занятии Речевая деятельность на занятии Оценки текущего контроля (в журнале теоретического	При выполнении ВПР СПО При проведении текущего контроля На промежуточной аттестации по учебному предмету	В пределах изучаемого учебного предмета

					обучения) и промежуточной аттестации (протоколах ПА)		
Общие компетенции	Поведение обучающихся Проявление компетенций при освоении ОПОП СПО	Участие в воспитательных мероприятиях Личное поведение на занятиях Оценка освоения отдельных компонентов программы	В составе текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценочные материалы	Из Рабочей программы воспитания По отдельным общим компетенциям - задания промежуточной аттестации Мониторинги	В ходе текущей и промежуточной аттестации в части профессиональной подготовки по ОПОП СПО	В пределах профессиональной части ОПОП СПО
Профессиональные компетенции	Профессиональные компетенции	Соответствие выполненных видов работ профессиональной оценке	Практики: учебная и производственная	ФОС практик	В соответствии с ФОС практик /протоколы ПА	Аттестация практик	Профессиональные модули
Виды деятельности	Виды деятельности	Соответствие выполненных видов работ профессиональной оценке	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	ФОС модуля	В соответствии с ФОС/ протоколы ПА	Аттестация модуля	Профессиональные модули
Освоенная квалификация	Освоенная квалификация	Из программы ГИА	Демонстрационный экзамен Дипломная работа	ФОС ГИА (Программа ГИА)	В соответствии с программой ГИА Протоколы ГИА	Для студентов, допущенных к ГИА	Период ГИА по календарному учебному графику

1.4. Формы аттестации

Освоение ОПОП СПО, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), сопровождается **текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся**.

Текущий контроль успеваемости определяется локальным актом техникума «Положение «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Формы текущего контроля определяются в рабочих программах учебных предметов, дисциплин, модулей, практик:

- устные и письменные опросы,
- практические работы,
- творческие работы,
- индивидуальные и групповые формы,
- само- и взаимооценка,
- рефлексия,
- и другие.

В общеобразовательном цикле в рамках текущего контроля проводится **стартовая диагностика**. Стартовая диагностика проводится в начале обучения и выступает как основа (точка отсчета) для оценки динамики образовательных достижений обучающихся. Стартовая диагностика проводится в форме ВПР СПО или по заданиям, разработанными для проведения ВПР СПО.

В общеобразовательном цикле в рамках текущего контроля а также используется **тематическая оценка**.

Промежуточная аттестация определяется локальным актом техникума «Положение «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Формы промежуточной аттестации определяются учебным планом.

В ОПОП СПО используются следующие **формы промежуточной аттестации**:

- экзамен;
- экзамен по модулю;
- зачет;
- дифференцированный зачет;
- защита индивидуального проекта;
- контрольная работа.

Освоение ОПОП СПО завершается **государственной итоговой аттестацией (ГИА)**, которая является обязательной.

Форма ГИА: демонстрационный экзамен и защита дипломной работы.

Вид ГИА: демонстрационный экзамен (уровень: базовый, профильный (по заявлению обучающихся)).

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ

2.1. Программа формирования (развития) универсальных учебных действий

Целевой раздел

На уровне среднего общего образования продолжается формирование универсальных учебных действий (далее - УУД), систематизированный комплекс которых закреплён во ФГОС СОО и ФОП СОО.

Программа формирования (развития) УУД (далее – Программа УУД) направлена на:

- повышение эффективности освоения обучающимися ОПОП СПО, а также усвоение знаний и учебных действий;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Задачами Программы УУД являются:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научно-практических конференциях, олимпиадах и других), возможность получения практико-ориентированного результата;
- формирование и развитие компетенций обучающихся в области использования ИКТ, включая владение ИКТ, поиском, анализом и передачей информации, презентацией выполненных работ, основами информационной безопасности, умением безопасного использования ИКТ;
- формирование знаний и навыков в области финансовой грамотности и устойчивого развития общества;
- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
- подготовку к освоению специальности и будущей профессиональной деятельности.

Содержательный раздел

Программа УУД содержит:

- описание взаимосвязи УУД с содержанием учебных предметов;
- описание особенностей реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Содержание среднего общего образования определяется общеобразовательным циклом ОПОП СПО.

Предметное учебное содержание фиксируется в рабочих программах учебных предметов.

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

Оценка метапредметных результатов представляет собой совокупность познавательных, коммуникативных и регулятивных универсальных учебных действий.

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.

Особенности реализации основных направлений и форм учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках урочной и внеурочной деятельности

Технологии исследовательской деятельности при реализации требований ФГОС СОО и ФОП СОО включают в себя выполнение обучающимися индивидуального проекта.

ФГОС СОО определяет индивидуальный проект как особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Групповые и (или) индивидуальные учебные исследования и проекты 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).

Индивидуальный проект

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность
 - постановки цели и
 - формулирования гипотезы исследования,
 - планирования работы,

- отбора
- и интерпретации необходимой информации,
- структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных,
- презентации результатов.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны иметь практико-ориентированную направленность и включать:

- разработку,
- реализацию и
- общественную презентацию (защиту) результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, лично и (или) социально значимой проблемы.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта:

- информационного,
- творческого,
- социального,
- прикладного,
- инновационного,
- конструкторского,
- инженерного.

Для подготовки обучающимися индивидуального проекта основы проектной деятельности изучаются **в дополнительном учебном предмете, курсе по выбору общеобразовательного цикла «Проектная деятельность» (ДУПКВ. Проектная деятельность»).**

Создание индивидуального проекта описывается **рабочей программой курса внеурочной деятельности «Индивидуальный проект»**. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно в рамках внеурочной деятельности.

Учебным планом предусмотрена процедура защиты индивидуального проекта, на которую отводится 6 час.

На уровне среднего общего образования обучающиеся определяют параметры и критерии успешности реализации проекта. Презентация результатов проектной работы проводится в технике.

Результатами учебного исследования могут быть:

- научный доклад,
- реферат,
- макет,
- опытный образец,
- разработка,
- информационный продукт,
- а также образовательное событие,
- социальное мероприятие (акция).

Результаты работы оцениваются по определенным критериям.

Для учебного исследования главное заключается в:

- актуальности избранной проблемы,
- полноте,
- последовательности,
- обоснованности решения поставленных задач.

Для учебного проекта важно:

- в какой мере практически значим полученный результат,
- насколько эффективно техническое устройство, программный продукт, инженерная конструкция и другие.

Организация педагогического сопровождения индивидуального проекта осуществляется с учетом специфики **социально-экономического профиля обучения**, а также образовательных интересов обучающихся.

Алгоритм педагогического сопровождения индивидуального проекта включает:

- вычленение проблемы,
- формулирование темы проекта,
- постановку целей и задач,
- сбор информации/исследование/разработка образца,
- подготовку проекта,
- защиту проекта,
- анализ результатов выполнения проекта,
- оценку качества выполнения.

На заключительном мероприятии отчетного этапа обучающимся обеспечивается возможность:

- представить результаты своей работы в форме письменных отчетных материалов, готового проектного продукта, устного выступления и электронной презентации;
- публично обсудить результаты деятельности с другими обучающимися, педагогами, специалистами-экспертами;
- получить квалифицированную оценку результатов своей деятельности от членов педагогического коллектива.

Регламент проведения защиты проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее.

Для оценки проектной работы создается **экспертная комиссия**, в которую входят педагоги и представители администрации техникума.

Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся приведено в разделе «Система условий реализации ОПОП СПО. Организационно-педагогические условия».

Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий включается в оценочные материалы по учебным предметам и курс внеурочной деятельности «Индивидуальный проект».

2.2. Программы отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик представлены в приложениях.

- **Приложение 1. Рабочие программы учебных предметов общеобразовательного цикла:**

Обязательные учебные предметы:

- Русский язык
- Литература
- Математика
- Иностранный язык
- Информатика
- Физика
- Химия
- Биология
- История
- Обществознание
- География
- Физическая культура
- Основы безопасности и защиты Родины

Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору:

- Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература
- Проектная деятельность
- Индивидуальный проект (предметом не является)

- **Приложение 2. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла:**

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Основы товароведения продовольственных товаров
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Охрана труда
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности
- Физическая культура
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Обслуживание на предприятиях общественного питания
- Основы финансовой грамотности
- Основы бережливого производства
- Экологические основы природопользования

- **Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей**

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
 - ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- **Приложение 4. Рабочие программы междисциплинарных курсов:**
 - МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
 - МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
 - МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 - МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- **Приложение 5. Рабочих программ практик**
 - УП.01. Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 - ПП.01. Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 - УП.02. Учебная практика по приготовлению, оформлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - ПП.02. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - УП.03. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 - ПП.03. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- УП.04. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПП.04. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- УП.05. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПП.05. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.3. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания направлена на развитие личности обучающихся, в том числе:

- духовно-нравственное развитие,
- укрепление психического здоровья и физическое воспитание,
- достижение результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой техникумом, совместно с семьей и другими институтами воспитания.

Рабочая программа воспитания предусматривает приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая культурные ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения в российском обществе.

Рабочая программа воспитания представлена в **Приложении 6** к ОПОП СПО.

2.4. Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы (далее - ПКР) направлена на коррекцию недостатков психического и (или) физического развития обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, с инвалидностью, преодоление трудностей в освоении ОПОП СПО, оказание психолого-педагогической помощи и поддержки обучающимся.

ПКР обеспечивает:

- реализацию комплексного индивидуально ориентированного психолого-медико-педагогического сопровождения в условиях техникума всех обучающихся, испытывающих трудности в освоении ОПОП СПО, нуждающихся в психолого-педагогической помощи и поддержке, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);
- создание специальных условий обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

- использование адаптированного учебно-дидактического обеспечения, разрабатываемого техникумом, в том числе совместно с другими участниками образовательных отношений;
- соблюдение допустимого уровня нагрузки, определяемого с привлечением медицинских работников;
- предоставление при необходимости услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую техническую помощь.

ПКР является неотъемлемым структурным компонентом ОПОП СПО. ПКР разрабатывается для обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, а также обучающихся, попавших в сложную жизненную ситуацию.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов - индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПКР может варьироваться по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной спецификой Свердловской области и появления новых возможностей у техникума при обучении заявленных групп обучающихся.

ПКР обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, при освоении ими общеобразовательного цикла предметов. ПКР при необходимости может распространяться на дальнейший период обучения при освоении общепрофессионального и профессионального циклов обучения, при прохождении обучающимися государственной итоговой аттестации.

ПКР имеет четкую структуру и включает несколько разделов:

1. Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися.
2. Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы.
3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающую комплексное обследование, мониторинг динамики развития, успешности освоения ОПОП СПО.
4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников.
5. Планируемые результаты коррекционной работы.

1. Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися

Цель ПКР:

создание системы комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии, социальной ситуации для успешного освоения ими ОПОП СПО, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Задачи ПКР:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;
- выявление профессиональных склонностей, интересов у подростков с особыми образовательными потребностями; проведение работы по их профессиональному консультированию, профессиональной ориентации, профессиональному самоопределению;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

2. Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы.

Направления коррекционной работы:

- диагностическое,
- коррекционно-развивающее,
- консультативное,
- информационно-просветительское.

Они способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями ОПОП СПО, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют социализации и успешному трудоустройству обучающихся по полученной специальности. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности техникума.

Диагностическое направление

Включает выявление характера и сущности нарушений у подростков с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в техникуме проводят:

- преподаватели-предметники,
- педагог-психолог,
- социальный педагог,
- привлеченные специалисты (логопед, дефектолог, сурдопедагог, тьютор и др.) (при необходимости).

Преподаватели-предметники осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими учебных предметов, основные трудности.

Педагог-психолог, социальный педагог проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию, в начале и в конце учебного года. В зависимости от состава обучающихся с ОВЗ в техникуме к диагностической работе могут привлекаться дополнительные специалисты.

В своей работе педагогические работники и привлеченные специалисты (при необходимости) ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями и мастерами производственного обучения.

Целенаправленная реализация данного направления проводится педагогом-психологом, социальным педагогом, при необходимости привлеченными специалистами - логопедом, сурдопедагогом, тьютором и др. Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на уроке (сурдопедагог; тьютор, сопровождающий подростка с ДЦП). Роль тьюторов могут выполнять одноклассники студентов с особыми образовательными потребностями, помогая обучающимся в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Консультативное направление

Решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами.

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеурочной деятельности куратором группы совместно с педагогом-психологом, при необходимости привлеченными специалистами (логопедом, дефектологом и др.).

Куратор группы проводит консультативную работу с родителями студентов. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения обучающихся, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями.

Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия.

Работа педагога-психолога с администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

Работа педагога-психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у студентов проблем - академических и личностных.

Привлеченные специалисты (при необходимости):

Логопед реализует консультативное направление ПКР в работе с подростками с нарушениями речи, их родителями, педагогами, с администрацией (по запросу).

В ходе консультаций с подростками с нарушениями речи и родителями специалист информирует их об основных направлениях логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития студентов, их затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков.

Консультативная работа логопеда с педагогами включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи студентов, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих стратегий взаимодействия с педагогами и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных занятиях, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости).

Консультативная работа с администрацией техникума проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания студентов с ОВЗ.

Дефектолог реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами, педагогом-психологом, логопедом и администрацией техникума по вопросам обучения и воспитания студентов с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению; обсуждается динамика успеваемости студентов с ОВЗ (как положительная, так и отрицательная).

Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения.

Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

Информационно-просветительское направление

Способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление реализуется на методических объединениях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (педагог-психолог) и лекций (социальный педагог, логопед, дефектолог).

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающую

комплексное обследование, мониторинг динамики развития, успешности освоения ОПОП СПО

Психолого-медико-социальная помощь оказывается студентам на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами техникума (педагогом-психологом, социальным педагогом, медицинским работником), реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов техникума, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки студентов.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме осуществляются медицинским работником (фельдшером и медицинской сестрой) на регулярной основе.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ограниченными возможностями здоровья в техникуме осуществляет социальный педагог.

Деятельность социального педагога:

- проведение профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов студентов с ОВЗ,
- охрана жизни и здоровья обучающихся,
- создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды,
- взаимодействие с педагогами, медицинским работником, родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется педагогом-психологом.

Деятельность педагога-психолога:

- проведение занятий по комплексному изучению и развитию личности студентов с ограниченными возможностями здоровья;
- проведение психодиагностики;
- развитие и коррекция эмоционально-волевой сферы обучающихся;
- совершенствование навыков социализации и расширение социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом);
- психологическая профилактика, направленная на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,
- психологическая подготовка студентов к прохождению промежуточной и государственной итоговой аттестации;
- консультативная работа с педагогами, администрацией техникума и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся,
- информационно-просветительская работа с родителями и педагогами (чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов и другие формы).

Работа организовывается фронтально, индивидуально и в мини-группах.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит **психолого-педагогическому консилиуму техникума (ППк)**.

Цель ППк - уточнение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и студентов, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической):

- разработка рекомендаций по обучению и воспитанию,
- составление в случае необходимости индивидуальной программы обучения;
- выбор специальных приемов, средств и методов обучения,
- адаптация содержания учебного материала.

В состав ППк входят:

- педагог-психолог,
- социальный педагог;
- заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Специалисты ППк:

- следят за динамикой продвижения студентов в рамках освоения ОПОП СПО;
- своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы;
- рассматривают спорные и конфликтные случаи;
- предлагают и осуществляют отбор необходимых для студента (студентов) дополнительных дидактических и учебных пособий.

Заседания ППк подразделяются на плановые и внеплановые.

Плановые заседания ППк проводятся в соответствии с графиком проведения, но не реже одного раза в полугодие, для оценки динамики обучения и коррекции для внесения (при необходимости) изменений и дополнений в рекомендации по организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся.

Внеплановые заседания ППк проводятся при зачислении нового обучающегося, нуждающегося в психолого-педагогическом сопровождении; при отрицательной (положительной) динамике обучения и развития обучающегося; при возникновении новых обстоятельств, влияющих на обучение и развитие обучающегося в соответствии с запросами родителей (законных представителей) обучающегося, педагогических и руководящих работников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» целью решения конфликтных ситуаций и других случаях.

При проведении ППк учитываются результаты освоения содержания образовательной программы, комплексного обследования специалистами ППк, степень социализации и адаптации обучающегося. На основании полученных данных разрабатываются рекомендации для участников образовательных отношений по организации психолого-педагогического сопровождения обучающегося.

Формы обследования обучающихся могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики психолого-педагогических консилиумов и обследования конкретными специалистами и педагогами техникума, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и

необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и студентов, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий:

- организационных,
- кадровых,
- психолого-педагогических,
- программно-методических,
- материально-технических,
- информационных.

Техникум при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями, центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы и др.

4. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и единую стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия заключается:

- во взаимодействии педагогов различного профиля (преподавателей, мастеров производственного обучения, педагога-психолога, социального педагога) и привлеченных специалистов (дефектолога, логопеда, сурдопедагога и др.) (при необходимости);
- в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля;
- в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с Территориальной психолого-медико-педагогической комиссией, Управлением социальной политики Министерства социальной политики Свердловской области № 3; ГБУСОН СО «Центр социальной помощи семье и детям города Красноуфимска и Красноуфимского района»; ГАУЗ СО «Красноуфимская РБ»;
- с семьей;
- с другими институтами общества (профессиональными образовательными организациями, образовательными, организациями дополнительного образования).

В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания ОПОП СПО в учебной урочной деятельности. Преподаватели ставят и решают коррекционно-развивающие задачи на уроках, с помощью педагога-психолога осуществляют отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), используют специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия с педагогом-психологом, социальным педагогом, привлеченными специалистами (при необходимости) являются обязательными и проводятся индивидуально в учебной внеурочной деятельности.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной урочной деятельности осуществляется при наличии нелинейного расписания, позволяющего проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных групп.

Коррекционная работа во внеурочной деятельности осуществляется по следующим видам деятельности: познавательная деятельность, досугово-развлекательная деятельность, социальное творчество (добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие обучающихся с ОВЗ.

5. Планируемые результаты коррекционной работы

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ осваивают ОПОП СПО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями демонстрируют готовность к профессиональной деятельности в соответствии с освоенной квалификацией «бухгалтер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных результатов обучения, что позволит студентам освоить ОПОП СПО, успешно пройти государственную итоговую аттестацию и приступить к профессиональной деятельности.

Требования к личностным, метапредметным результатам освоения ОПОП СПО для обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами описаны в п.1.2 «Планируемые результаты» настоящей ОПОП СПО.

Предметные результаты освоения ОПОП СПО в части изучения учебных предметов общеобразовательного цикла должны обеспечивать возможность дальнейшей профессиональной деятельности студентов с ОВЗ и/или успешного профессионального обучения.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения ОПОП СПО на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ООП СОО.

На углубленном уровне обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым уровнем, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету (предметам).

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Варианты освоения предметных результатов:

- освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;
- освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;
- освоение элементов учебных предметов на базовом уровне (подростки с когнитивными нарушениями).

Результатом освоения профессиональной части ОПОП СПО является формирование общих и профессиональных компетенций, указанных в п.1.2. «Планируемые результаты» настоящей ОПОП СПО.

Освоение ОПОП СПО завершается государственной итоговой аттестацией в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы с присвоением квалификации «бухгалтер»;

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть ОПОП СПО и (или) отчисленные из техникума получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному техникумом.

2.5. Оценочные материалы

Оценочные материалы в виде фондов оценочных средств промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам, МДК, практикам, модулям по ОПОП СПО являются частью рабочих программ и представлены приложениями к ним.

Оценочные средства государственной итоговой аттестации представлены фондом оценочных средств в виде Программы ГИА (ФОС ГИА) (**Приложение 7**).

2.6. Методические материалы

Методические материалы представлены в приложениях в соответствии со списком:

- **Приложение 8.** Методические материалы учебных предметов общеобразовательного цикла.
- **Приложение 9.** Методические материалы дисциплин общепрофессионального цикла.
- **Приложение 10.** Методические материалы дисциплин, модулей, практик профессионального цикла.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

3.1. Учебный план

Учебный план является одним из основных механизмов, обеспечивающих достижение обучающимися результатов освоения ОПОП СПО в соответствии с требованиями ФГОС СПО, ФГОС СОО, ФОП СОО.

3.1.1. Нормативная база

Настоящий учебный план ОПОП СПО разработан **в соответствии (на основе) с:**

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569);
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413);
- Федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 г. № 371);
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Минпросвещения России от 14.10.2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Постановлением Правительства Свердловской области от 27.02.2014 г. № 122-ПП «Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований областного бюджета»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28).

Локальными актами ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»:

- Уставом ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положением «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением об организации получения среднего общего образования в пределах освоения основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности/специальности среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «Об индивидуальном проекте обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «О режиме и расписании учебных занятий обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «О самостоятельной работе обучающихся ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «Об обучении по индивидуальному учебному плану»;
 - Положением «О порядке организации и проведения практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «О порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, дисциплин (модулей), практики в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
 - Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».
- а также с учетом:**
- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Форма обучения по ОПОП СПО – очная.

Срок получения образования по ОПОП СПО - 2 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника – повар ↔ кондитер.

Профиль учебного плана – естественно-научный

Учебный план ОПОП СПО имеет следующую **структуру:**

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар ↔ кондитер.

Объем ОПОП СПО с одновременным получением среднего общего образования соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 4428 академических часов.

Структура ОПОП СПО включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть ОПОП СПО направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 79,27% от общего объема времени, отведенного на ее освоение (2340 часов).

Вариативная часть ОПОП СПО направлена на расширение основных видов деятельности, к которым готовится выпускник согласно сочетанию получаемой квалификации «повар ↔ кондитер», и составляет 612 часов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы (20,73%).

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП СПО, использован:

- на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла;
- на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей профессионального цикла.

Учебный год начинается **1 сентября** и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Учебный процесс осуществляется по **6-дневной учебной неделе** в соответствии с Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Объем учебных занятий и практики **не превышает 36 академических часов в неделю.**

Учебная деятельность обучающихся при освоении ОПОП СПО предусматривает:

- **учебные занятия:**
 - уроки;
 - практические занятия;
 - лабораторные занятия;
 - консультации;
 - лекции;
- **самостоятельную работу;**
- **практику (учебную и производственную);**
- а также другие виды учебной деятельности:
 - **промежуточную аттестацию;**
 - **государственную итоговую аттестацию (далее - ГИА).**

Продолжительность академического часа (учебного занятия) – **45 минут**. Предусмотрено группирование учебных занятий **парами (90 минут)**. Между учебными занятиями предусмотрена **перемена – 5 минут, между парами перемена - 10 минут**.

Освоение общепрофессионального цикла ОПОП СПО предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме **84 академических часа**, дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме **68 академических часов**. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) отводится 48 часов. При освоении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 35 часов

предусмотрено на военные сборы (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24.02.2010 г. № 96/134).

При реализации ОПОП СПО предусмотрено **деление групп на подгруппы** при изучении дисциплин «Иностранный язык в профессиональной деятельности» и «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Образовательная деятельность при освоении ОПОП СПО организуется в форме практической подготовки, которая предусматривает проведение учебной и производственной практик обучающихся. В соответствии с ФГОС СПО объем времени, выделяемого на проведение практик, составляет не менее 25%.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме **4 недели (144 час.)**;
- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме **10 недель (360 час.)**;
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме **8 недель (288 час.)**;
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме **5 недель (180 час.)**;
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме **18 недель (648 час.)**.

Общий объем учебной и производственной практик составляет **45 недель (1620 часов)**, из них: **27 недель** – учебная практика, **18 недель** – производственная практика.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основе результатов, подтвержденных документами, установленными техникумом, в том числе документами соответствующих организаций.

В процессе освоения ОПОП СПО обучающимся предоставляются **каникулы**.
Продолжительность каникул составляет:

- **На 1 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 2 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 3 курсе - 2 недели** в зимний период.

В целях удовлетворения образовательных потребностей и интересов обучающихся техникумом могут разрабатываться **индивидуальные учебные планы**, в том числе для ускоренного обучения, в пределах осваиваемой ОПОП СПО в порядке, установленными локальными нормативными актами техникума (в частности, Положениями «О порядке участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования», «Об обучении по индивидуальному учебному плану»).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

3.1.3. Общеобразовательный цикл

В соответствии с ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется одновременно с получением среднего общего образования.

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности 43.01.09 Повар, кондитер за счет введения профильных учебных предметов (математика, химия), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного естественно-научного профиля.

Изучение общеобразовательных учебных предметов осуществляется на 1 курсе (с 1 по 2 семестры) в количестве 1476 часов (по 36 часов в неделю). Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СОО, ФГОС СПО и ФОП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 6-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение учебных предметов на базовом или углубленном уровне. При этом обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП СПО) составляет 60% (885 часов), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, 40% (591 час) от общего объема общеобразовательного цикла.

Учебный план содержит 15 учебных предметов, в том числе 13 обязательных, и предусматривает изучение 2 учебных предметов на углубленном уровне (математика и обществознание) из соответствующей естественно-научному профилю обучения предметной области «Естественные науки» и предметной области «Математика и информатика».

В учебный план включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся: «Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации/Родная литература», выбранные техникумом в соответствии со спецификой получаемой профессии и возможностями техникума, а также «Проектная деятельность». Изучение родного языка/родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся,

При реализации ОПОП СПО предусмотрено деление групп на подгруппы при изучении учебных предметов «Иностранный язык», «Информатика».

Для изучения второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

Индекс	Наименование учебного предмета, курса	Обязательная часть	Вариативная часть
ОУП.01	Русский язык		
ОУП.02	Литература		
ОУП.03.У	Математика		
ОУП.04	Иностранный язык		
ОУП.05	Информатика		

ОУП.06	Физика		
ОУП.07	Химия		
ОУП.08	Биология		
ОУП.09.У	История		
ОУП.10.У	Обществознание		
ОУП.11	География		
ОУП.12	Физическая культура		
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		
ДУПКВ.01	Родной язык/родная литература		
ДУПКВ.02	Проектная деятельность		
	Индивидуальный проект		
	Всего		

Изучение учебного предмета завершается промежуточной аттестацией.

По учебным предметам углубленного уровня (профильным учебным предметам) формой промежуточной аттестации является **экзамен**. Для предметов базового уровня формой промежуточной аттестации является **зачет** или **дифференцированный зачет**. Часы промежуточной аттестации входят в часы учебного предмета.

По учебным предметам, формой промежуточной аттестации которых является экзамен («Математика», «Химия») предусмотрены часы самостоятельной работы. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Выполнение индивидуального проекта обучающимися осуществляется полностью за счет часов самостоятельной работы.

3.1.4. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения (в общеобразовательном цикле), освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций (в общепрофессиональном и профессиональном циклах).

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО включается в учебные циклы ОПОП СПО и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными техникумом фондами оценочных средств (ФОСами), позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированным по отдельным учебным предметам, дисциплинам, модулям, МДК и практикам.

Формы промежуточной аттестации определены учебным планом:

- зачет,
- дифференцированный зачет,
- контрольная работа,
- экзамен,
- экзамен по модулю (в рамках профессионального цикла).

Общее количество экзаменов промежуточной аттестации - **не более 8 экзаменов в учебном году**, количество зачетов промежуточной аттестации - **не более 10 в учебном году**. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующего учебного предмета, дисциплины или междисциплинарного курса.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебных предметов, дисциплин, МДК и освоения практик. Проведение экзаменов по учебным предметам общеобразовательного цикла и экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

3.1.5. Государственная итоговая аттестация

Освоение ОПОП СПО завершается государственной итоговой аттестацией (ГИА).

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена.

Объем времени, предусмотренный на проведение ГИА, составляет **36 часов (1 неделя)**.

Учебный план представлен в **Приложении 11**.

3.2. План внеурочной деятельности

План внеурочной деятельности является организационным механизмом реализации ОПОП СПО.

Под внеурочной деятельностью следует понимать образовательную деятельность, в части изучения предметов общеобразовательного цикла, осуществляемую в формах, отличных от урочной.

Внеурочная деятельность является неотъемлемой и обязательной частью ОПОП СПО в рамках изучения общеобразовательного цикла и направлена на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

План внеурочной деятельности представлен в **Приложении 12**.

3.3. Календарный учебный график

Организация образовательной деятельности по ОПОП СПО осуществляется по семестрам.

Учебный год начинается **1 сентября** и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебного года составляет:

- 1 курс – 52 недели;
- 2 курс - 52 недели;
- 3 курс - 43 недели;

Учебный процесс осуществляется по **6-дневной учебной неделе** в соответствии с Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Объем учебных занятий и практики не превышает **36 академических часов в неделю**.

С целью профилактики переутомления в календарном учебном графике предусматривается чередование периодов учебного времени и каникул.

Продолжительность каникул составляет:

- **На 1 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 2 курсе - 11 недель**, в том числе не менее двух недель в зимний период.
- **На 3 курсе - 2 недели** в зимний период.

Продолжительность академического часа (учебного занятия) – **45 минут**. Предусмотрено группирование учебных занятий **парами (90 минут)**. Между учебными занятиями предусмотрена **перемена – 5 минут**, между парами **перемена - 10 минут**.

После 2-й пары (4-го учебного занятия) предусмотрена **большая перемена** (обеденный перерыв) – **50 минут**.

Расписание учебных занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, дисциплин, МДК, определенной гигиеническими нормативами.

Занятия начинаются в 08.30 часов утра и заканчиваются не позднее 16.00 часов. Консультации и внеурочные мероприятия планируются на дни с наименьшим количеством обязательных учебных занятий.

Календарный учебный график представлен в **Приложении 13**.

3.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы составлен в соответствии с Федеральным календарным планом воспитательной работы, представленном в Федеральной образовательной программе среднего общего образования и представляет собой сводный план мероприятий воспитательной работы, который реализуется в рамках урочной и внеурочной деятельности по ключевым направлениям воспитания обучающихся техникума.

Календарный план воспитательной работы составлен на весь период обучения и представлен в **Приложении 14** ОПОП СПО.

3.5. Система условий реализации образовательной программы. Организационно-педагогические условия

Условия реализации ОПОП СПО включают:

- кадровые,
- финансовые,
- материально-технические,
- психолого-педагогические,
- информационно-методические

условия реализации образовательной программы.

Для реализации ОПОП СПО в техникуме создана образовательная среда как совокупность условий:

- обеспечивающих достижение целей среднего общего образования и среднего профессионального образования, его высокое качество, доступность и открытость

для обучающихся, их родителей (законных представителей) и всего общества, воспитание и социализацию обучающихся;

- гарантирующих сохранение и укрепление физического, психологического здоровья и социального благополучия обучающихся;
- преимущества по отношению к основному общему образованию и соответствующих специфике образовательной деятельности при получении среднего профессионального образования, а также возрастным психофизическим особенностям развития обучающихся.

Условия реализации ОПОП СПО обеспечивают для участников образовательных отношений возможность:

- достижения планируемых результатов освоения ОПОП СПО в соответствии с учебным планом и планом внеурочной деятельности всеми обучающимися, в том числе одаренными обучающимися, обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;
- развития личности, ее способностей, формирования и удовлетворения социально значимых интересов и потребностей, самореализации обучающихся через организацию урочной и внеурочной деятельности, социальной практики, общественно полезной деятельности, через систему творческих, научных и трудовых объединений, клубов, секций на основе взаимодействия с другими организациями, осуществляющими образовательную деятельность, а также организациями культуры, спорта, здравоохранения, досуга, службами занятости населения, обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- осознанного освоения обучающимися специальности и профессиональной деятельности;
- работы с одаренными обучающимися, организации их развития в различных областях образовательной, творческой деятельности;
- формирования у обучающихся российской гражданской идентичности, социальных ценностей, социально-профессиональных ориентаций, готовности к защите Отечества, службе в Вооруженных силах Российской Федерации;
- самостоятельного проектирования обучающимися образовательной деятельности и эффективной самостоятельной работы, работы в сотрудничестве с педагогами и сверстниками;
- выполнения индивидуального проекта всеми обучающимися в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом;
- участия обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников и общественности в проектировании ОПОП СПО, в создании условий для ее реализации, а также образовательной среды и техникумовского уклада;
- участия обучающихся в разработке и реализации социальных проектов и программ;
- развития у обучающихся опыта самостоятельной и творческой деятельности: образовательной, учебно-исследовательской и проектной, социальной, информационно-исследовательской, художественной и др.;
- развития опыта общественной деятельности, решения моральных дилемм и осуществления нравственного выбора;
- формирования у обучающихся основ экологического мышления, развития опыта природоохранной деятельности, безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни;
- использования в образовательной деятельности современных образовательных технологий;
- обновления содержания ОПОП СПО, методик и технологий ее реализации в соответствии с динамикой развития системы образования, запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) с учетом особенностей развития

Свердловской области;

- эффективного использования профессионального и творческого потенциала педагогических и руководящих работников техникума, осуществляющих образовательную деятельность, повышения их профессиональной, коммуникативной, информационной и правовой компетентности;
- эффективного управления техникумом, осуществляющего образовательную деятельность с использованием информационно-коммуникационных технологий, современных механизмов финансирования.

3.5.1. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП СПО

Реализация ОПОП СПО обеспечивается педагогическими и руководящими работниками в соответствии с организационной структурой техникума и требованиями к педагогическим работникам по реализации ОПОП СПО.

Педагогические работники, реализующие ОПОП СПО, имеют основные компетенции, необходимые для обеспечения реализации требований ФГОС СОО и ФГОС СПО и успешного достижения обучающимися планируемых результатов освоения ОПОП СПО, в том числе умения:

- обеспечивать условия для успешной деятельности, позитивной мотивации, а также самомотивирования обучающихся;
- осуществлять самостоятельный поиск и анализ информации с помощью современных информационно-поисковых технологий;
- разрабатывать программы учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик, методические и дидактические материалы, оценочные средства, выбирать учебники и учебно-методическую литературу, рекомендовать обучающимся дополнительные источники информации, в том числе интернет-ресурсы;
- выявлять и отражать в ОПОП СПО специфику особых образовательных потребностей (включая региональные, национальные и (или) этнокультурные, личностные, в том числе потребности одаренных детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов);
- организовывать и сопровождать учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся, выполнение ими индивидуального проекта;
- реализовывать педагогическое оценивание деятельности обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СОО и ФГОС СПО, включая: проведение стартовой диагностики и промежуточной аттестации, внутреннего мониторинга, осуществление комплексной оценки способности обучающихся решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи; использование стандартизированных и нестандартизированных работ; проведение интерпретации результатов достижений обучающихся;
- использовать возможности ИКТ, работать с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием.

Непрерывность профессионального развития работников техникума обеспечивается освоением ими дополнительных профессиональных программ по профилю педагогической деятельности не реже чем один раз в три года.

**Сведения о педагогических работниках,
реализующих ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность (должности)	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования с указанием наименования направления подготовки и (или) специальности, в том числе научной, и квалификации	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжите- льности опыта (лет) работы в профессiona-льной сфере, соответствую-щей образователь-ной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)
Башкирцева Инна Анатольевна	преподаватель	Биология География Химия	Высшее, учитель средней школы, география-биология	Разработка УЭМК в дистанционной системе обучения Moodle, 16 ч., 2021 г. Цифровые технологии в образовании, 42 час., 2022 г. Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час, 2023 г.		34
Вдовина Надежда Ивановна	преподаватель	Основы финансовой грамотности	Высшее, инженер-экономист, экономика и управление на транспорте	Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся, 72 час., 2022 г.	Экономика: теория и методика преподавания в образовательной организации, преподаватель экономики, 250 час., 2019 г.	34
Воронюк Ольга Михайловна	руководитель физического воспитания	Физическая культура	Высшее, бакалавр, 38.03.03 Управление персоналом	Организация «службы медиации» в образовательном учреждении, 24 час., 2023 г.	Физическая культура, педагог по физической культуре и спорту, 600 час., 2023 г.	29
Емельянов Герасим Михайлович	преподаватель	Физика	Среднее профессиональное, техник- электромеханик, техническое обслуживание и ремонт подвижного состава железных дорог	Основы профессионально-педагогической деятельности (для не имеющих педагогического опыта и / или образования), обучение с использованием ДОТ, 72 час., 2023 г.	Учитель физики. Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в соответствии с ФГОС, 600 час., 2022 г.	6

Козинова Наталья Алексеевна	преподаватель	Бережливое производство Основы калькуляции и учета Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Основы предпринимательс кой деятельности Основы бережливого производства	Высшее, экономист-менеджер, экономика и управление на предприятии (машиностроение)	Цифровые технологии в образовании, 42 час., 2022 г. Применение в педагогической деятельности технологий карьерного консультирования и развития навыков трудоустройства обучающихся СПО	Экономика: теория и методика преподавания в образовательной организации, преподаватель экономики, 250 час., 2021 г.	24
Конева Жанна Владиславовна	преподаватель	Русский язык Родной язык Литература	Высшее, учитель русского языка и литературы, русский язык и литература	Оценка результатов профессиональной деятельности аттестующихся работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Вариативный модуль: модуль 1. Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа результатов профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста, 24 час., 2022 г. Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час, 2023 г.	Клиническая логопедия, логопед (логопед клинический), 250 час., 2022 г.	33
Крашенини- кова Ирина Александровна	преподаватель	Математика	Высшее, экономист-менеджер, экономика и управление на предприятии АПК	Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Математика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ	Математика: теория и методика преподавания в образовательной организации, учитель математики, 250 час., 2022 г.	21

				среднего профессионального образования, 40 час., 2021 г. Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час, 2023 г.		
Ленкова Оксана Геннадьевна	мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких	Высшее, педагог профессионального обучения, профессиональное обучение (производство товаров широкого потребления)	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г. Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки), 40 час., 2022 г.		25

		блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Малышева Марина Владимировна	преподаватель	Иностранный язык Иностранный язык в профессиональной деятельности	Высшее, лингвист, преподаватель, теория и методика преподавания иностранных языков	Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования, 40 час., 2021 г. Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час, 2023 г.		20
Маслов Александр Владимирович	преподаватель	Информатика Информационные технологии в профессиональной деятельности	Высшее, экономист-менеджер, экономика и управление на предприятии (по отраслям)	Разработка УЭМК в дистанционной системе обучения Moodle, 16 час., 2021 г. Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час, 2023 г.	Преподавание по программам СПО и профессионального образования, педагог профессионального обучения 250 час., 2021 г.	14
Молочникова Наталья Николаевна	преподаватель	Введение в профессию Основы товароведения продовольственных товаров Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Среднее профессиональное, техник-технолог, технология приготовления пищи Высшее, социальный педагог, социальная педагогика	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г.		25

		Обслуживание на предприятиях общественного питания Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Процессы приготовления , подготовки к реализации				
--	--	---	--	--	--	--

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Нефедова Лариса Анатольевна	преподаватель	Охрана труда	Высшее, профессиональное обучение, инженер-педагог	Педагогическая деятельность в профессиональном обучении, среднем профессиональном образовании и дополнительном профессиональном образовании. Вариативный модуль: «Организация деятельности куратора» (с использованием дистанционных образовательных технологий), 56 час., 2022 г. Организация «службы медиации» в образовательном учреждении, 24 час., 2023 г.		33
Сычева Ольга Александровна	преподаватель	История Обществознание История России	Высшее, учитель начальных классов, педагогика и методика начального обучения	Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования, 40 час., 2021 г. Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности, 31 час, 2023 г.		39
Шляпкинова Людмила Викторовна	мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд,	Высшее, педагог профессионального обучения, профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов и общественное питание)	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г. Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки),		32

		кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		40 час., 2022 г. Стажировка по профессии «Повар», 76 час., 2023 г.		
--	--	--	--	--	--	--

В техникуме созданы условия для:

- применения дистанционных образовательных технологий;
- оказания постоянной теоретической, методической и информационной поддержки педагогических работников по вопросам реализации ОПОП СПО, использования инновационного опыта других образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- стимулирования непрерывного повышения уровня квалификации педагогических работников, их методологической культуры, личностного профессионального роста, использования ими современных педагогических технологий;
- повышения эффективности и качества педагогического труда;
- выявления, развития и использования потенциальных возможностей педагогических работников;
- осуществления внутреннего мониторинга результатов педагогического труда.

3.5.2. Финансовые условия реализации ОПОП СПО

Финансовые условия реализации ОПОП СПО обеспечивают:

- государственные гарантии прав граждан на получение бесплатного общедоступного среднего профессионального образования;
- возможность исполнения требований ФГОС СОО и ФГОС СПО;
- реализацию обязательной части ОПОП СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений, включая выполнение индивидуального проекта и внеурочную деятельность.

Нормативы, определяемые органами государственной власти субъектов Российской Федерации в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормативные затраты на оказание государственной или муниципальной услуги в сфере образования определяются по направленности (профилю) образовательной программы с учетом формы обучения, сетевой формы реализации образовательной программы, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, обеспечения дополнительного профессионального образования педагогическим работникам, обеспечения безопасных условий обучения и воспитания, охраны здоровья обучающихся, а также с учетом иных предусмотренных названным Федеральным законом особенностей организации и осуществления образовательной деятельности (для различных категорий обучающихся) в расчете на одного обучающегося.

Финансовое обеспечение реализации ОПОП СПО осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по профессии с учетом корректирующих коэффициентов.

3.5.3. Материально-технические условия реализации ОПОП СПО

Материально-технические условия реализации ОПОП СПО обеспечивают:

1) возможность достижения обучающимися установленных ФГОС СОО требований к предметным, метапредметным и личностным результатам освоения ОПОП СПО в соответствии и установленных ФГОС СПО видов профессиональной деятельности в соответствии с квалификацией «бухгалтер»;

2) соблюдение:

- санитарно-гигиенических норм образовательной деятельности (требования к

водоснабжению, канализации, освещению, воздушно-тепловому режиму, размещению и архитектурным особенностям здания техникума, его территории, отдельным помещениям, средствам обучения, учебному оборудованию) в соответствии с Паспортом доступности объекта социальной инфраструктуры Свердловской области;

- требований к санитарно-бытовым условиям (оборудование гардероба, санузлов, мест личной гигиены) в соответствии с Паспортом доступности объекта социальной инфраструктуры Свердловской области;
- требований к социально-бытовым условиям (оборудование в учебных кабинетах, лабораториях, мастерских рабочих мест педагога и каждого обучающегося; учительской с рабочей зоной и местами для отдыха; административных кабинетов (помещений); помещений для питания обучающихся, хранения и приготовления пищи
- строительных норм и правил в соответствии с Паспортом доступности объекта социальной инфраструктуры Свердловской области;
- требований пожарной безопасности и электробезопасности;
- требований охраны здоровья обучающихся и охраны труда работников техникума;
- требований к организации безопасной эксплуатации улично-дорожной сети и технических средств, организации дорожного движения в местах расположения техникума в соответствии с Паспортом дорожной безопасности;
- требований к организации безопасной эксплуатации спортивных сооружений, спортивного инвентаря и оборудования, используемого в техникуме;
- установленных сроков и необходимых объемов текущего и капитального ремонта;

3) архитектурную доступность (возможность для беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов к объектам инфраструктуры техникума) в соответствии с Реестром сведений об элементах доступности, технических средств реабилитации и специальных приспособлениях, обеспечивающих условия индивидуальной мобильности инвалидов на объектах социальной и транспортной инфраструктуры.

Материально-техническое оснащение образовательной деятельности обеспечивает возможность:

- реализации индивидуальных учебных планов обучающихся, осуществления самостоятельной познавательной деятельности обучающихся;
- включения обучающихся в проектную и учебно-исследовательскую деятельность, проведения наблюдений и экспериментов, в том числе с использованием учебного оборудования цифрового (электронного) и традиционного измерения;
- художественного творчества с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских проектов;
- создания материальных и информационных объектов с использованием ручных инструментов и электроинструментов, применяемых в избранных для изучения распространенных технологиях (индустриальных, сельскохозяйственных, технологий ведения дома, информационных и коммуникационных технологиях);
- развития личного опыта применения универсальных учебных действий в экологически ориентированной социальной деятельности, экологического мышления и экологической культуры;
- физического развития, систематических занятий физической культурой и спортом, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;
- исполнения музыкальных произведений с цифровых технологий;
- размещения продуктов познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в информационно-образовательной среде техникума;

- проектирования и организации индивидуальной и групповой деятельности, организации своего времени с использованием ИКТ; планирование образовательной деятельности, фиксирования ее реализации в целом и на отдельных этапах; выявления и фиксирования динамики промежуточных и итоговых результатов;
- обеспечения доступа в библиотеке техникума к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиа-ресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудиовидеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- проведения массовых мероприятий, собраний, представлений; досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений, обеспеченных озвучиванием, освещением и мультимедийным сопровождением;
- работы сайта техникума;
- организации качественного горячего питания, медицинского обслуживания и отдыха обучающихся и педагогических работников;
- практической подготовки, включая учебную и производственные практики. Учебная практика проводится в лабораториях («Повар», «Кондитерия») и мастерской («Поварское дело»). Производственная практика проводится в организациях, на предприятиях, с которыми заключены договоры по профилю подготовки обучающихся.

Все указанные виды деятельности обеспечиваются расходными материалами.

Здания техникума, набор и размещение помещений для осуществления образовательной деятельности, активной деятельности, отдыха, питания и медицинского обслуживания обучающихся, их площадь, освещенность и воздушно-тепловой режим, расположение и размеры рабочих, учебных зон и зон для индивидуальных занятий соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и обеспечивают возможность безопасной и комфортной организации всех видов урочной и внеурочной деятельности для всех участников образовательных отношений.

Комплексная безопасность техникума

Комплексная безопасность достигается путем реализации специальной системы мер и мероприятий правового, организационного, технического, психолого-педагогического, кадрового, финансового характера.

В зданиях техникума и прилегающей к зданиям территории техникума соблюдаются требования к антитеррористической защищенности объектов (территорий).

Здания (территории) техникума оборудованы:

- системами видеонаблюдения, обеспечивающими непрерывное видеонаблюдение объектов (территорий), архивирование и хранение данных в течение 1 месяца;
- системами автоматической пожарной сигнализации и системами оповещения эвакуации;
- контрольно-пропускными пунктами (пост охраны);
- системой охранной сигнализации;
- системой средств передачи тревожных сообщений в подразделение вневедомственной охраны.

Охрана объектов (территорий) техникума обеспечена сотрудниками частных охранных организаций. Обеспечен пропускной и внутриобъектовый режим. Регулярно проводится тренировочная эвакуация в случае возникновения пожара для обучающихся и сотрудников

техникума. Ведется систематическая работа по действиям граждан при возникновении террористической опасности и чрезвычайных ситуациях. Разработан ПАСПОРТ доступности объекта социальной инфраструктуры.

Основные направления охраны здоровья обучающихся

- организация питания;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий;
- пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни;
- организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ;
- обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в техникуме;
- профилактика несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в техникуме;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В каждом учебном кабинете установлены бактерицидные рециркуляторы. В период карантинных мероприятий все помещения обрабатываются с применением дезинфицирующих средств.

В техникуме имеется **здравпункт**, деятельность которого лицензирована.

Наиболее важными направлениями работы здравпункта являются:

- текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- ведение необходимой медицинской документации;
- санитарно-гигиенические, профилактические и оздоровительные мероприятия, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- проведение профилактических прививок обучающимся и сотрудникам техникума согласно календарю профилактических прививок;
- контроль за ежегодным прохождением сотрудниками и обучающимися техникума флюорографического обследования;
- организация медицинских профилактических осмотров и диспансеризации обучающихся и сотрудников техникума;
- выдача справок, удостоверяющих временную нетрудоспособность обучающихся (освобождение от учебы по состоянию здоровья).

Фельдшер: Рожкова Татьяна Александровна

Медицинская сестра: Мартынова Анастасия Александровна

В составе: кабинет приема, процедурный кабинет.

Часы работы: с 8:00 ч. до 16:00 ч.

Прием заболевших: с 8:30 ч. до 11:00 ч.

11:00-11:30 - проверка столовой

11:30-12:30 - проведение процедур

12:30-13:00 - обед

13:00-16:00 - профработа.

Сведения об условиях питания обучающихся

Для организации питания в техникуме имеется оборудованная столовая на 80 мест, сотрудники которой самостоятельно обеспечивают горячим питанием обучающихся и работников техникума в дни посещения ими теоретических и практических занятий, за исключением каникулярных, праздничных, выходных дней.

Меню ежедневно меняется и содержит разнообразный ассортимент горячих блюд, хлебобулочных изделий, напитков. Средняя стоимость питания 100-125 рублей.

С целью контроля качества выпускаемой продукции заведующий здравпунктом фельдшер Рожкова Т.А. осуществляет контроль за качеством поступающей продукции и готовых блюд для организации питания обучающихся и работников техникума.

Заведующая столовой - Мезенцева Екатерина Анатольевна.

Режим работы: понедельник - пятница с 09.00 до 14.00

Материально-технические условия реализации ОПОП СПО обеспечивают соблюдение Гигиенических нормативов и Санитарно-эпидемиологических требований.

Специальные помещения

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

Во всех учебных аудиториях рабочее место преподавателя оборудовано персональным компьютером или ноутбуком, установлен мультимедийный проектор с экраном или интерактивная доска. Это позволяет педагогам применять современные электронные образовательные ресурсы на разных этапах учебных занятий, а студентам - приобретать и совершенствовать навыки работы с информацией.

Аудитории оснащены необходимыми плакатами и макетами, оборудованием, учебно-программной документацией и комплексно-методическим обеспечением.

В кабинете информатики установлены локальная сеть, специализированное программное обеспечение, в кабинетах структурных подразделений техникума, в библиотеке оборудован доступ к сети Интернет.

Для проведения внеурочных мероприятий и мероприятий воспитательного характера имеется оборудованный актовый зал общей площадью 201 кв.м.

Наличие общежития для обучающихся (ул. Ремесленная, д.4) на 174 места дает возможность принимать на обучение иногородних обучающихся.

Кабинеты общеобразовательных предметов:

- русского языка и литературы;
- иностранного языка;
- информатики;
- физики;
- биологии;
- истории и обществознания;
- математики;
- химии;
- основ безопасности жизнедеятельности.

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практик для реализации ОПОП СПО техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лаборатории:

- химия;
- повар;
- кондитерия.

Мастерская:

- поварское дело.

Оснащение лаборатории «Повар»

- Рабочее место педагога;
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;

- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Оснащение лаборатории «Кондитерия»

- Рабочее место педагога;
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Подовая печь (для пиццы);
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Фризер;
- Тестораскаточная машина (настольная);
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- Тестомесильная машина (настольная);
- Миксер (погружной);
- Мясорубка;
- Куттер или процессор кухонный;
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- Пресс для пиццы;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Термометр инфракрасный;
- Термометр со щупом;
- Овоскоп;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Производственный стол с моечной ванной;

- Производственный стол с деревянным покрытием;
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- Моечная ванна (двухсекционная);
- Стеллаж передвижной.

Оснащение мастерской «Поварское дело»

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Пароконвектомат
- Стол-подставка под пароконвектомат
- Плита индукционная количество зон нагрева – 4
- Подставка под индукционную плиту
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Дегидратор
- Кутер с подогревом (термомиксер)
- Погружной термостат
- Весы для молекулярной кухни
- Весы настольные электронные (профессиональные)
- Планетарный миксер
- Блендер ручной погружной
- Блендер стационарный
- Слайсер
- Мясорубка
- Соковыжималка
- Настольная вакуумно-упаковочная машина
- Кофемолка
- Шкаф холодильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Горелка (карамелизатор) + баллон с газом
- Термометр инфракрасный (Пирометр)
- Термометр (шуп)
- Кремер-Сифон для сливок 0,25л
- Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
- Коптильный пистолет
- Столы производственный
- Стеллаж 4-х уровневый
- Мойка односекционная со столешницей
- Смеситель холодной и горячей воды
- Набор разделочных досок, пластиковые (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая)
- Подставка для разделочных досок металлическая
- Гастроемкость из нержавеющей стали (в ассортименте)
- Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л)
- Сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л)

- Сотейник для inductionных плит (объемом 0,86л)
- Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 24 см
- Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28см
- Гриль сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)
- Шенуа
- Сито для протираия (диаметр от 20-25 см)
- Сито для протираия (диаметр от 7-10 см)
- Сито (для муки) (диаметром 24 см)
- Ложка для мороженного
- Шпатель кондитерский
- Венчик
- Шумовка
- Молоток металлический для отбивания мяса
- Терка 4-х сторонняя
- Половник
- Ложки столовые
- Вилки из нержавеющей стали
- Набор кухонный ножей (поварская тройка)
- Овощечистка
- Лопатка -палетка изогнутая
- Щипцы универсальные
- Набор кондитерских насадок
- Набор кондитерских форм (квадрат)
- Форма для выпечки тартов круг
- Форма для выпечки тартов овал
- Набор кондитерских форм (круг)
- Миски нержавеющей сталь (в ассортименте)
- Набор пинцетов для оформления блюд
- Ножницы для рыбы, птицы
- Тарелка круглая белая плоская Диаметр от 30 до 32 см
- Тарелка глубокая белая Диаметр от 26 до 28 см, 250 мл
- Тарелка глубокая белая Диаметр от 26 до 28 см, 300 мл
- Соусник
- Скребок для теста
- Банка для хранения жидкостей
- Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)
- Миска пластик
- Мерный стакан
- Лопатки силиконовые
- Лопатка деревянная
- Кисточка силиконовая
- Скалка
- Силиконовый коврик
- Силиконовый коврик перфорированный
- Силиконовая форма «кнели»
- Силиконовая форма полусфера средняя
- Силиконовая форма полусфера большая

- Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм
- Прихватка - варезка термостойкая силиконовая
- Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- Ковёр диэлектрический
- Жироуловитель
- Кулер 19 л

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал.

Залы:

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

Реализация ОПОП СПО предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерской техникума, которые оснащены необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело». «Кондитерское дело». «Хлебопечение».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;

- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Подовая печь (для пиццы);
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Тестораскаточная машина (настольная);
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- Тестомесильная машина (настольная);
- Миксер (погружной);
- Мясорубка;
- Куттер;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Пресс для пиццы;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Термометр инфракрасный;
- Термометр со щупом;
- Овоскоп;
- Машина для вакуумной упаковки;
- Производственный стол с моечной ванной;

- Производственный стол с деревянным покрытием;
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- Моечная ванна (двухсекционная);
- Стеллаж передвижной.

Сведения об объектах спорта

Учебная дисциплина «Физическая культура» является компонентом общей культуры человека и входит в обязательную часть ОПОП СПО.

В техникуме для занятий студентов физическая культура реализуется в рамках урочной деятельности, внеурочной деятельности (кружки, секции).

В учебном корпусе техникума расположен спортивный зал площадью 268 кв.м. В спортивном зале находятся кабинет для преподавателей, две раздевалки и две душевые комнаты.

Спортивный зал оборудован необходимым спортивным оборудованием для проведения занятий, игр, турниров и тренировок по таким видам спорта, как волейбол, баскетбол:

- мячи баскетбольные и волейбольные;
- гимнастические коврики,
- скакалки;
- шведские стенки;
- спортивные маты;
- спортивные скамьи и т.д.

По договору о сетевом взаимодействии, заключенному между МАОУ КСК «Центральный» и ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум», техникум имеет право проводить на стадионе учебные занятия по физической культуре.

Сведения о средствах обучения и воспитания

Техникум оснащен следующими средствами обучения и воспитания:

- печатные (учебники и учебные пособия, дополнительная учебная литература, художественная литература, хрестоматии, рабочие тетради, раздаточные материалы и т.д.);
- мультимедийные средства обучения (стационарные компьютеры и ноутбуки, аудиотехника (акустические усилители и колонки), мультимедийные проекторы, телевизоры, веб-камеры, электронные доски, оргтехника);
- электронные образовательные ресурсы (электронные учебники, сетевые образовательные ресурсы и т.д.);
- аудиовизуальные (презентации, образовательные видеофильмы, учебные фильмы на цифровых носителях и т.д.);
- наглядные плоскостные (плакаты, иллюстрации настенные, магнитные доски);
- демонстрационные (макеты, стенды, модели демонстрационные);
- спортивное оборудование (гимнастическое оборудование, спортивные снаряды и т.д.)

Для обучающихся и педагогических работников техникума оборудованы рабочие места, оснащенные современными компьютерами, подключенными к сети Интернет и оргтехникой. Имеется 2 компьютерных класса.

Информационная база техникума оснащена:

- локальной сетью;
- выходом в Интернет (провайдеры «Интерра», «Ростелеком»), в том числе посредством беспроводных технологий (Wi-Fi).
Функционирует официальный сайт техникума.

Для обеспечения безопасных условий доступа в сеть Интернет в техникуме действует система контент - фильтрации (SkyDNS). Доступ к запрещенным в образовательном процессе ресурсам сети для обучающихся и преподавателей техникума закрыт.

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ОПОП СПО включает:

- информационную поддержку деятельности обучающихся и педагогических работников на основе современных информационных технологий в области библиотечных услуг (поиск документов по любому критерию, доступ к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам Интернета);
- укомплектованность учебниками, учебно-методической литературой и материалами по всем учебным предметам, дисциплинам, МДК, модулям.

Сведения о библиотеке

Библиотечный фонд техникума укомплектован:

- не менее одним учебником в печатной и (или) электронной форме, достаточным для освоения программы учебного предмета на каждого обучающегося по каждому учебному предмету, входящему в обязательную часть учебного плана общеобразовательного цикла;
- не менее одним учебником в печатной и (или) электронной форме или учебным пособием, достаточным для освоения программы учебного предмета на каждого обучающегося по каждому учебному предмету, входящему в часть, формируемую участниками образовательных отношений, учебного плана общеобразовательного цикла.
- печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Действует подписка по четырем наименованиям периодических изданий: «ОБЖ», «Областная газета», «Учреждения образования: бухгалтерский учет и отчетность», «Бюджетный учет и отчетность в вопросах и ответах», «Наука и жизнь».

В техникуме обеспечен доступ к электронной библиотечной системе «ЛАНЬ».

В качестве основной литературы техникум использует учебники, учебные пособия, предусмотренные Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Фонд дополнительной литературы включает:

- отечественную и зарубежную, классическую и современную художественную литературу;

- научно-популярную и научно-техническую литературу;
- издания по изобразительному искусству, музыке, физической культуре и спорту, экологии, правилам безопасного поведения на дорогах;
- справочно-библиографические и периодические издания;
- собрание словарей;
- литературу по социальному и профессиональному самоопределению обучающихся.

3.5.4. Психолого-педагогические условия реализации ОПОП СПО

Психолого-педагогические условия реализации ОПОП СПО обеспечивают: преимущество содержания и форм организации образовательной деятельности при получении среднего профессионального образования;

- учет специфики возрастного психофизического развития обучающихся;
- формирование и развитие психолого-педагогической компетентности обучающихся, педагогических и административных работников, родителей (законных представителей) обучающихся;
- вариативность направлений психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений (сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся; формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни; развитие экологической культуры; дифференциация и индивидуализация обучения; мониторинг возможностей и способностей обучающихся, выявление и поддержка одаренных обучающихся, обучающихся с особыми образовательными потребностями; психолого-педагогическая поддержка участников олимпиадного и чемпионатного движения; обеспечение осознанного освоения специальности; формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников; поддержка студенческих секций, объединений, студенческого самоуправления);
- диверсификацию уровней психолого-педагогического сопровождения (индивидуальный, групповой, уровень группы, уровень техникума);
- вариативность форм психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений (профилактика, диагностика, консультирование, коррекционная работа, развивающая работа, просвещение, экспертиза).

3.5.5. Информационно-методические условия реализации ОПОП СПО

Информационно-методические условия реализации ОПОП СПО обеспечиваются современной информационно-образовательной средой. Функционирование информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Информационно-образовательная среда техникума включает:

- комплекс информационных образовательных ресурсов, в том числе цифровые образовательные ресурсы;
- совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, иное информационное оборудование, коммуникационные каналы;
- систему современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

В техникуме создано единое информационное пространство, обеспечивающее эффективную социализацию обучающихся в условиях информационного общества.

Информационная база техникума оснащена:

- локальной сетью;
- выходом в Интернет (провайдеры «Интерра», «Ростелеком»), в том числе посредством беспроводных технологий (Wi-Fi).

Функционирует официальный сайт техникума.

Для обеспечения безопасных условий доступа в сеть Интернет в техникуме действует система контент - фильтрации (SkyDNS). Доступ к запрещенным в образовательном процессе ресурсам сети для обучающихся и преподавателей техникума закрыт.

Сведения об электронных образовательных ресурсах, к которым обеспечивается доступ обучающихся

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (интернет-соединение со скоростью 100Мбит/с). В техникуме имеется локальная сеть. Действует система контент - фильтрации (SkyDNS): доступ к запрещенным в образовательном процессе ресурсам сети для обучающихся и преподавателей техникума закрыт.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с образовательными учреждениями, работодателями, организациями, обеспечивает доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Информационно-методический банк техникума содержит учебно-методические комплексы по ОПОП СПО, материалы научно-практических конференций, выставок, обучающих семинаров.

Собственные электронные образовательные ресурсы: нет

Сторонние электронные образовательные ресурсы: нет

Электронные образовательные ресурсы (ЭОР), используемые в работе педагогами и студентами техникума

В рамках образовательного процесса осуществляется доступ обучающихся техникума к образовательным ресурсам сети Интернет, содержание которых не противоречит законодательству Российской Федерации и которые имеют прямое отношение к образовательному процессу.

Электронные образовательные и информационные ресурсы ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» предназначены для:

- обеспечения информационной открытости в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации в сфере образования;
- обеспечения доступа пользователей к электронным информационным ресурсам, электронным образовательным ресурсам, электронным библиотечным системам посредством использования информационно- телекоммуникационных технологий сети «Интернет»;
- организации и поддержки образовательного процесса по реализуемым образовательным программам;
- повышения эффективности и качества образовательного процесса, научно-исследовательской и других видов деятельности.

Общие интернет-ресурсы

Электронная библиотека «ЭБС ЛАНЬ» - <https://e.lanbook.com>

Описание функционального доступа к Электронной библиотечной системе (далее – ЭБС) ЛАНЬ, в соответствии с Договором на предоставление права использования программного обеспечения:

- доступ к коллекции «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО» предоставляется преподавателям и студентам для использования в онлайн режиме на сайте ЭБС, офлайн режиме внутри программы, скачивания произведений с сайта не более 10% от объема каждого произведения за один сеанс доступа.

Наименования ресурсов	Режим доступа (интернет-адрес)
Библиотека цифрового образовательного контента	https://urok.eduprosvet.ru/
Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	https://web.archive.org/web/20141007145643/http://school-collection.edu.ru/collection/
Internetурок. Библиотека видеоуроков	https://interneturok.ru/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	https://web.archive.org/web/20191122092928/http://window.edu.ru/
Российское общество «Знание»	https://akademiya.znaniy.ru/
Российская электронная школа	https://resh.edu.ru
Федеральный портал «Российское образование»	https://www.edu.ru/
ЯКласс. Цифровой образовательный ресурс для школ	https://www.yaklass.ru/

**Электронные образовательные ресурсы
по учебным предметам общеобразовательного цикла**

Учебный предмет	Режим доступа (интернет-адрес)
Русский язык	https://ruscorpora.ru/ Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме https://gramota.ru/ Справочно-информационный портал «Русский язык»
Литература	http://gramma.ru/LIT/ Культура письменной речи (русский язык и литература) https://klassika.ru/ Электронный портал «Классика.ру»
Математика	https://urokimatematiki.ru/ Видеоуроки по математике https://www.yaklass.ru/p/algebra/10-klass Алгебра 10 класс: уроки, тесты, задания
Иностранный язык	https://www.yaklass.ru/p/angliyskiy-yazyk Английский язык: уроки, тесты, задания

Информатика	https://www.yaklass.ru/p/informatika Информатика: уроки, тесты, задания https://infojournal.ru/ Научно-методический журнал «Информатика и образование»
Химия	https://chemistry.ru/ Открытый колледж: химия https://www.yaklass.ru/p/himija Химия: уроки, тесты, задания
Биология	https://www.yaklass.ru/p/biologia Биология: уроки, тесты, задания www.sbio.info Вся биология – Современная биология, научные обзоры, новости науки
История	https://www.yaklass.ru/p/history История: уроки, тесты, задания https://resh.edu.ru/subject/3/ История -Российская электронная школа
Обществознание	https://resh.edu.ru/subject/24/ Обществознание - Российская электронная школа https://www.yaklass.ru/p/obshchestvoznanie Обществознание: уроки, тесты, задания
География	https://geographyofrussia.com/ География https://resh.edu.ru/subject/4/ География - Российская электронная школа
Физическая культура	https://resh.edu.ru/subject/9/ Физическая культура - Российская электронная школа https://www.yaklass.ru/p/bezopasnost/osen/aktualno-dlia-etogo-vremeni-goda-7457782/fizicheskaja-kultura-i-zdorove-7457572 Физическая культура
Основы безопасности и защиты Родины	https://resh.edu.ru/subject/23/ Основы безопасности жизнедеятельности - Российская электронная школа https://www.yaklass.ru/p/bezopasnost Безопасность

Подборка образовательных ресурсов по профессии «Повар, кондитер» электронной библиотечной системы «Лань»

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>
2. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>
3. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/vypolnenie-rabot-po-professii-povar-konditer-laboratornyy-praktikum/>
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-

- 5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212>
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642>
 6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396>
 7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>
 8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250>
 9. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352>
 10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178>

Электронные образовательные ресурсы по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям по профессии «Повар, кондитер»

Профессиональные модули образовательной программы	Режим доступа к ЭОР, ЭИР, профессионально-ориентированным сайтам
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	https://www.bankreceptov.ru/spice/ Банк рецептов https://avkusa.ru/video_lessons/?ysclid=ln26zfs9vn798264894 Видеоуроки по кулинарии https://pastryprof.ru/ Кондитерский сайт https://www.gotovim.ru/dictionary/ Кулинарная энциклопедия https://www.kuharka.ru/ Кухня народов мира http://foodis.ru Общепит: информационный сайт https://www.creative-chef.ru/kulinarnye-sajty-dlya-professionalov Подборка сайтов для сферы общественного питания

	https://povar.ru/books Сайт для обучающихся «Повар» http://www.bibliotekar.ru/5-tehnolog-obschepita/index.htm Справочник технолога общественного питания https://dzen.ru/video/watch/64a6b741d2dcc16938950bfa?f=d2d Технологические карты
--	--

Информационно-образовательная среда техникума обеспечивает:

- информационно-методическую поддержку образовательной деятельности в соответствии с локальным актом техникума «О порядке доступа педагогов ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» к информационно-телекоммуникационным сетям и базам данных, учебным и методическим материалам, музейным фондам, материально-техническим средствам»
- планирование образовательной деятельности и ее ресурсного обеспечения в соответствии с Комплексным планом деятельности техникума;
- проектирование и организацию индивидуальной и групповой деятельности; мониторинг и фиксацию хода и результатов образовательной деятельности;
- мониторинг здоровья обучающихся;
- современные процедуры создания, поиска, сбора, анализа, обработки, хранения и представления информации;
- дистанционное взаимодействие всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников, органов, осуществляющих управление в сфере образования, общественности), в том числе с применением дистанционных образовательных технологий;
- дистанционное взаимодействие техникума с другими образовательными организациями, учреждениями культуры, здравоохранения, спорта, досуга, службами занятости населения, обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Эффективное использование информационно-образовательной среды предполагает компетентность работников техникума в решении профессиональных задач с применением ИКТ.

Условия использования электронной информационно-образовательной среды обеспечивают:

- безопасность хранения информации об участниках образовательных отношений,
- безопасность цифровых образовательных ресурсов, используемых техникумом, безопасность организации образовательной деятельности в соответствии с Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ОПОП СПО включает характеристики оснащения:

- библиотеки,
- читального зала,
- учебных кабинетов,
- лабораторий,
- мастерских,
- административных помещений,
- сервера техникума,
- сайта техникума,
- внутренней (локальной) сети,
- внешней (в том числе глобальной) сети

и направлено на создание широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательных отношений к любой информации, связанной с реализацией ОПОП СПО, достижением планируемых результатов, организацией образовательной деятельности и условиями ее осуществления.