

Частное профессиональное образовательное учреждение
Тюменского областного союза потребительских обществ
«Тюменский колледж экономики, управления и права»
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
от 19.06.2026 года № 63-О

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма обучения: очная

Срок обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника
Техник-технолог

группа: ТХ-26-116

СОГЛАСОВАНА
Педагогическим советом
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 15.06.2026 № 10)

СОГЛАСОВАНА
Представитель работодателя

*Директор производственного предприятия
«Фабрика кухни»*



Полномоченный
(ФИО)

Основная образовательная программа по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (квалификация: техник-технолог) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 № 852, профессиональных стандартов: Специалист по технологии продукции и организации общественного питания, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н; Повар, утвержденного Приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н; Пекарь, утвержденного Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н.

Организация-разработчик:

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	6
РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ..	13

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

- Приложение 1. Учебный план
- Приложение 2. Программа воспитания
- Приложение 3. Матрица компетенций
- Приложение 4. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:

- Приложение 5. ООД.01 Русский язык
- Приложение 6. ООД.02. Литература
- Приложение 7. ООД.03. История
- Приложение 8. ООД.04. Обществознание
- Приложение 9. ООД.05. География
- Приложение 10. ООД.06. Иностранный язык
- Приложение 11. ООД.07. Математика
- Приложение 12. ООД.08. Физическая культура
- Приложение 13. ООД.09. Основы безопасности и защиты Родины
- Приложение 14. ООД.10. Физика
- Приложение 15. ООД.11. Индивидуальный проект по информатике
- Приложение 16. ООД.12. Информатика
- Приложение 17. ООД.13. Химия
- Приложение 18. ООД.14. Биология
- Приложение 19. СГ.01. История России
- Приложение 20. СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Приложение 21. СГ.03. Безопасность жизнедеятельности
- Приложение 22. СГ.04. Физическая культура
- Приложение 23. СГ.05. Основы бережливого производства
- Приложение 24. СГ.06. Основы финансовой грамотности
- Приложение 25. ОП.01. Химия в пищевом производстве
- Приложение 26. ОП.02. Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании
- Приложение 27. ОП.03. Бизнес-планирование
- Приложение 28. ОП.04. Товароведение продовольственных товаров
- Приложение 29. ОП.05. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
- Приложение 30. ОП.06. Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Приложение 31. ОП.07. Охрана труда
- Приложение 32. ОП.08. Калькуляция и учет
- Приложение 33. ОП.09. Организация производства и обслуживания
- Приложение 34. ОП.10. Стандартизация, подтверждение соответствия и техническое регулирование
- Приложение 35. ОП.11. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

- Приложение 36. ОП.12. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- Приложение 37. ОП. 13. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты: ProfiLUM)
- Приложение 38. ОП.14. Региональная кухня Сибири
- Приложение 39. ОП.15. Диетология и основы детского питания
- Приложение 40. ПМ.01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Приложение 41. ПМ.02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Приложение 42. ПМ.03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Приложение 43. ПМ.04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
- Приложение 44. ПМ.05. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
- Приложение 45. ПМ.06. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
- Приложение 46. Учебная практика
- Приложение 47. Производственная практика
- Приложение 48. Комплект государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 № 852 (далее ФГОС СПО).

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

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации 20.09.2022 № 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся».
- Приказ Минтруда России от 15.06.2020 № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».
- Приказ Минтруда России Минтруда России от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования – 5940 часов. Практикоориентированность образовательной программы составляет 56 %.

Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Образовательная программа реализуется на русском языке.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
3. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции

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.

3.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания. ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
лабораторный контроль качества и безопасности сырья,	ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля каче-

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ства и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

3.3. Региональные компетенции

- РК.01. Владеть основами организации хранения и контроля запасов и сырья.
- РК.02. Владеть основами охраны труда.
- РК.03. Владеть основами калькуляции и учета.
- РК.04. Владеть основами организации производства и обслуживания.
- РК.05. Владеть основами метрологии и стандартизации.
- РК.06. Владеть основами экономики, менеджмента и маркетинга.
- РК.07. Владеть правовыми основами профессиональной деятельности.
- РК.08. Владеть основами предпринимательской деятельности.
- РК.09. Владеть основами региональной кухни Сибири.
- РК.10. Владеть основами диетологии и детского питания.
- РК.11. Выполнять работы по профессии 16675 Повар.
- РК.12. Выполнять работы по профессии 16472 Пекарь.

3.4. Личностные результаты

- ЛР 1. Осознание российской гражданской идентичности и проявление патриотизма.
- ЛР 2. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.
- ЛР 3. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.
- ЛР 4. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций.
- ЛР 5. Демонстрация антикоррупционного мировоззрения, правосознания.
- ЛР 6. Проявление экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.
- ЛР 7. Формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, проявление способности ставить цели и строить жизненные планы.
- ЛР 8. Сформированность эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.
- ЛР 9. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

ЛР 10. Готовность к труду, трудолюбие, осознание ценности мастерства.

ЛР 11. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.

ЛР 12. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

3.5. Метапредметные результаты

МР 1. Овладение базовыми логическими действиями: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.

МР 2. Овладение базовыми исследовательскими действиями: готовность и способность к учебно-исследовательской и проектной деятельности.

МР 3. Работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

МР 4. Овладение универсальными коммуникативными действиями: общение, совместная деятельность.

МР 5. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизация, самоконтроль, эмоциональный интеллект - понимать свое эмоциональное состояние, быть уверенным в себе, принятие себя и других людей.

РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 % процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 % от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения основных видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей. С целью удовлетворения запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы и повышения уровня качества подготовленности обучающихся вариативная часть образовательной программы в объеме 1276 часов распределена следующим образом:

Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Количество часов	В какую часть (вариативная или инвариант)
Организация хранения и контроль запасов и сырья	72	Вариативная
Охрана труда	54	Вариативная
Калькуляция и учет	72	Вариативная
Организация производства и обслуживания	108	Вариативная
Стандартизация, подтверждение соответствия и техническое регулирование	72	Вариативная
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	72	Вариативная

Правовое обеспечение профессиональной деятельности	36	Вариативная
Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты: ProfiLUM)	72	Вариативная
Региональная кухня Сибири	54	Вариативная
Диетология и основы детского питания	36	Вариативная
ПМ.01.ЭК Экзамен по модулю	12	Вариативная
ПМ.02.ЭК Экзамен по модулю	12	Вариативная
МДК.03.01 Организация производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	38	Инвариант
ПМ.03.ЭК Экзамен по модулю	12	Вариативная
МДК.04.01 Планирование основных показателей производственного процесса, выполнение работ исполнителями, контроль и оценка результатов работы	32	Инвариант
ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю	12	Вариативная
МДК.05.01 Выполнение работ по профессии Повар	324	Вариативная
ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен	12	Вариативная
МДК.06.01 Выполнение работ по профессии Пекарь	162	Вариативная
ПМ.06.ЭК Квалификационный экзамен	12	Вариативная

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, включая проведение демонстрационного экзамена, предусмотренных учебным планом

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы. Перечень материально-технического обеспечения соответствующего специального помещения содержится в Паспорте аудитории.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

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

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;

Безопасности жизнедеятельности;

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех;
Учебный кондитерский цех;
Лабораторный химический анализ.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
стрелковый тир (электронный).

Залы и библиотеки:

библиотека;
читальный зал (специализированный кабинет) с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

5.2. Информационное обеспечение обучения

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практике, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами.

Реализация образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику. Колледжем обеспечена замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 % обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

В качестве основной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, предусмотренные примерной образовательной программой.

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

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ООП в соответствии с ФГОС СПО. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разработанной колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При реализации ОП СПО обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул за период обучения, а также продолжитель-

ность каникул в соответствующем учебном году устанавливаются учебным планом.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОП СПО. Основная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО. Для учета специфики получаемой специальности в рабочих программах общеобразовательных дисциплин включается профессионально-ориентированное содержание в объеме не менее 10 % от общего количества часов, отведенных на дисциплину.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед. промежуточная аттестация – 2 нед.

каникулы – 11 нед.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов после изучения соответствующих междисциплинарных курсов. Цели, задачи и формы отчетности определяются программами по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 %.

РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников иных образовательной организации.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.