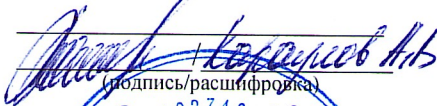


Министерство образования Московской области

СОГЛАСОВАНО


(подпись/расшифровка)

« 29 » 08 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

В.Н. Смирнов

« 29 » 08 2023 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа квалифицированных рабочих и служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета:

протокол № 1 от 29.08.2023 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ МО
«Луховицкий аграрно-промышленный
техникум»

приказ № 159 от 29.08.2023 г.

г. Зарайск, 2023 год

Основная профессиональная образовательная программа – *программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих* разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569;

- Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждено ФУМО по УГПС 43.00.00 28.06.2021 г. №01, зарегистрировано в государственном реестре примерных образовательных программ №33, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.)

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Конституция Российской Федерации.
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».
- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р. Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 -2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»
- Приказ Минобрнауки России от 3 июня 2013 г. № 466 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016г., регистрационный №44898);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 549)
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 17.06.2019 г. №408н «Об утверждении профессионального стандарта 13.009 «Мастер растениеводства»;

– Кодекс этики и чести студента ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

– Устав и локальные акты к Уставу ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации Повар, Кондитер.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования: 5724 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации	
		Повар	кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается	
Приготовление, оформление и	ПМ.02	осваивается	

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2. Профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника: код	Наименование
ВПД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВПД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК.2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК.3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК.3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК.3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК.3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК.4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК.4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК.4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВПД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК.5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК.5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК.5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК.5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. 3.5. Минимальные требования к результату
--------	--

ОУД.09	Информатика		68		40	108											
ОУД.10	Обществознание (включая экономику, право и географию)		136		62	198	34		38						68		32
	<i>Обществознание</i>		68		28	96											
	<i>Право</i>					0									68		32
	<i>География</i>					0	34		38								
	<i>Экономика</i>		68		34	102											
ОУД.11	Естествознание		51		31	82	0		0		17		31		34		16
	<i>Химия</i>					0				17		31					
	<i>Физика</i>		51		31	82											
	<i>Биология</i>					0									34		16
ОУД.12	Родной язык					0				34							
ПА.ОО	Промежуточная аттестация				18	18			25				58				
П.00	Профессиональный цикл					0											
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	18	4	114	132	48	0	32	1	60	4	138	8	238	1	61
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	18	1	30	48											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров					0	48										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	48	48											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					0								2	48		
ОП.05	Основы калькуляции и учета					0				1	26	1	22				
ОП.06	Охрана труда			1	36	36											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности					0								2	60		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					0					1	36					
ОП.09	Физическая культура / АДТИВНАЯ					0			32		34		32		34		26

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков											1	35				
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков											3	88				
УП.04	Учебная практика												144				
ПП.04	Производственная практика												144				
ПА.04	Промежуточная аттестация												19				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий													2	54		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий													3	103	4	146
УП.05	Учебная практика														102		150
ПП.05	Производственная практика																252
ПА.05	Промежуточная аттестация																22
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ГИА)																72
	Всего по циклам	612	828	1117	831	595	749	612	756								

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания;
- формирование мотивации к получению профессионального образования;
- развитие личностных и профессионально значимых качеств обучающегося при реализации требований ФГОС СПО;
- развитие новых форм воспитательной деятельности, мотивирующих обучающихся к личностному развитию.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Материально-техническая база колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. Освоение обучающимися профессиональных модулей обеспечивается в условиях соответствующей образовательной среды в колледже и в организациях города и района в соответствии со спецификой вида профессиональной деятельности.

Перечень кабинетов, лабораторий, других помещений:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 в разрезе выбранных траекторий.

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области сервис и туризм.

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, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными или электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (тематические лекции и встречи, информационный час, воспитательный час, классный час, совещания кураторов учебных групп, родительские собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия (по плану мероприятий ОУ, региональных, международных мероприятий);
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия (Спартакиада, Дни здоровья, спортивные кружки и секции, сдача норм ГТО, диспансеризация и др.);
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций (волонтерские объединения «Молодая Гвардия», волонтеры социальной инклюзии «Радуга», экологический отряд «Второе дыхание»; молодежные организации «Молодая Гвардия», «ВПК «Русь», «Юнимакс»);
- психолого-педагогическое сопровождение (психодиагностические исследования, тренинги, индивидуальные консультации, социально-психологическое тестирование, постинтернатное сопровождение обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», тьюторское сопровождение обучающихся с ОВЗ, групповая коррекционно-развивающая работа и др.);
- научно-практические мероприятия (конкурс индивидуальных проектов, предметные недели и олимпиады, региональные «Гагаринские чтения», и др.);
- профориентационные мероприятия (дни открытых дверей, студенческая конференция «Моя профессия», конкурсы профессионального мастерства, мастер-классы по профессии, молодежный квест «Новое поколение», экскурсии на базовые предприятия, встречи с работодателями и др.);

- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся;
- студенческое самоуправление;
- реализация целевой модели наставничества (направления наставничества «педагог-студент», «студент-студент», «работодатель-студент», «работодатель-выпускник», «педагог-педагог»);
- медицентр (конкурсы видеороликов и презентаций; конкурсы стенгазет и плакатов; студенческий листок «Информационный вестник»; радиопередачи; освещение ключевых событий техникума на официальном сайте ОУ и социальных сетях);
- экологические акции «Студенческий лес», «Лес победы», «Живая вода», «Чистая река», «Больше кислорода» и др.;
- профилактика девиантного и асоциального поведения в студенческой среде (дни профилактики, профилактические акции и мероприятия, советы профилактики правонарушений, индивидуальная работа с обучающимися «группы риска» и др.)
- взаимодействие с семьей, законными представителями (родительские дни и родительские собрания, посещение семей обучающихся «группы риска», реализация программы «Ответственные родители», работа родительских комитетов, анкетирование родителей, просветительская работа в отношении родителей, диагностика социальной адаптации внутрисемейных отношений, привлечение родителей к организации и проведению внеклассных мероприятий и др.) ;
- реализация проектов воспитательной направленности («Город мастеров», «Дороги Памяти», «Кибервызов», «ВПК «Русь», «Служу Отечеству», «Профессиональное образование без границ», «Краски жизни», «Мы ВКонтакте», «Открываем таланты», «Правильный выбор», «Социальная активность»).

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ООП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной

платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. Оценка воспитательной направленности обучения осуществляется в форме электронного портфолио личностных достижений обучающегося.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении 4.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Мазаева Татьяна Владимировна	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» СП №1, ответственная

	за учебную работу
Севостьянов Вадим Николаевич	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум» СП №1, ответственный за воспитательную работу
Крылова Ирина Александровна	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум», председатель методической комиссии общеобразовательных дисциплин
Жуковец Владимир Викторович	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум», председатель методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Кротова Надежда Владимировна	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум», преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Драчёва Ольга Сергеевна	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум», преподаватель общепрофессиональных и профессиональных дисциплин
Дорофеев Игорь Павлович	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум», заместитель директора по УМР

Форма государственной итоговой аттестации по рабочей программе воспитания

Государственная итоговая аттестация по рабочей программе воспитания предусмотрена в форме электронного портфолио обучающегося, которое отражает личностные достижения за весь период обучения.

Электронное портфолио может включать:

- титульный лист (наименование ОУ, логотип ОУ, фото обучающегося, профессия/специальность, годы реализации);
- достижения в учебном труде (копии зачетных книжек с итоговыми оценками за семестры; копии Дипломов и Грамот за участие в предметных неделях и олимпиадах, конкурсах индивидуальных проектов и др.);
- профессиональные достижения (копии Дипломов, Почетных грамот, Сертификатов профессиональных конкурсов, олимпиад, круглых столов, бизнес-игры и др.);
- творческие достижения (копии Дипломов, Почетных грамот, Сертификатов творческих конкурсов и мероприятий);
- военно-спортивные достижения (копии Дипломов, Почетных грамот, Сертификатов спортивных конкурсов и мероприятий, Спартакиады, военных сборов и др.);
- достижения в общественной работе и внеурочной деятельности (волонтерские книжки, приказы по ОУ с объявлением благодарности и др.).

Спектр разделов Портфолио личностных достижений обучающегося может быть расширен в соответствии с решением педагогического Совета, Студенческого совета, родительского комитета.