

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ
КОЛЛЕДЖ»

ОДОБРЕНО
ПЕДАГОГИЧЕСКИМ
советом ГБПОУ НСО
«НРК». Протокол №7
от 13.06.2023

СОГЛАСОВАНО
ФБУ «Администрация Обь-
Иртышводпуть»
Заместитель начальника
отдела государственного
портового контроля
_____/Фомин А.А.
13.06.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НСО «НРК»
_____/ П.Г.
Чикинёв 13.06.2023

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
по профессии среднего профессионального образования
43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ

Квалификация выпускника – Повар судовой Камбузник
Нормативный срок обучения - 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A42BEF1158D7451C3F9E8DE38511DA69
Владелец: Чикинёв Павел Георгиевич
Действителен: с 24.06.2022 до 17.09.2023

Новосибирск, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
Раздел 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы	6
Раздел 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	14
Раздел 5. Условия реализации образовательной программы	15
Раздел 6. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	10
Раздел 7. Приложения к ППССЗ	
1. Учебный план	
2. Календарный график учебного процесса	
3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик	
4. Справка о кадровом обеспечении	
5. Справка о наличии печатных и электронных образовательных ресурсов.....	
6. Справка о материально-техническом обеспечении	
7. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) профессии 43.01.04 Повар судовой реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Новосибирской области «Новосибирский речной колледж» (далее – колледж) на базе основного общего образования.

ОПОП Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного и среднего общего образования

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ППКРС по профессии составляют:

— Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

— Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой от 02 августа 2013г. №726;

— Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013 №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

— Приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 №1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

— Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н);

— Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015г. №914н);

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

— Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

— Устав ГБПОУ НСО «НРК».

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОПОП – основная образовательная программа;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ОК – общие компетенции;

- ПК – профессиональные компетенции;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;

1.3 Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар судовой, Камбузник. Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев в очной форме обучения.

Объём программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования (базовая подготовка): 4176 академических часов, профессиональный цикл составляет 2124 академических часа.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.04 «Повар судовой» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Целью ППКРС является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Задачи по ППКРС предусматривают подготовку квалифицированного специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности в области профессиональной деятельности: приготовление простых и основных блюд; выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания; выполнение обязанностей по тревогам; а также специалиста конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики России.

Обучение по данной ППКРС ориентировано на удовлетворение потребностей в квалифицированных рабочих и служащих на речных судах Новосибирской области и Российской Федерации.

Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки

	на базе основного общего образования
Обучение по учебным циклам	2772
Самостоятельное изучение	320
Учебная практика	612
Производственная практика (по профилю специальности)	792
Промежуточная аттестация	240
Государственная итоговая аттестация	2 нед.
Каникулы	24 нед.

Структура ППКРС базовой подготовки

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	Самостоятельная работа обучающихся
ОУД	Общеобразовательная подготовка	2052	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	232	96
ПМ	Профессиональные модули и физическая культура	528	284
	Всего часов обучения по учебным циклам ППСС	2772	380
УП.00	Учебная практика	612	
ПП.00	Производственная практика	792	
ПА	Промежуточная аттестация	240	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	2 недели	

Вариативная часть ОПОП СПО распределена в соответствии с потребностями работодателей и требованиями ФГОС на формирование профессиональных компетенций выпускников в объеме 144 часа следующим образом:

- на углубление содержания МДК, профессиональных модулей – 104 час
- на углубление содержания общепрофессиональных дисциплин – 40 часов.

Индексы циклов	Наименование дисциплин, ПМ, МДК	обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов	Распределение вариативной части по циклам, часов		
			Всего	На увеличение объема обязательных дисциплин	На введение дополнительных дисциплин
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	160	44	36	
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания		44		
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		36		
ОП.04	Основы культуры профессионального общения		36		
ОП.05	Организация службы на судне		36		
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	32	36	4	
МДК.01.01	Основы товароведения пищевых продуктов	344	52	104	
МДК.01.02	Основы калькуляции и учета		56		
МДК.02.01	Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений		52		
МДК.03.01	Технология приготовления кулинарных блюд		200		
МДК.04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		52		
МДК.05.01	Борьба за живучесть судна,		36		

	спасение и выживание на воде				
ФК.00	Физическая культура	40	40	0	
	ИТОГО	576	720	144	0

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 43. Сервис и туризм.

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: запросы членов экипажа судна на питание; сырье для приготовления пищи; оборудование камбузов судов; посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи; сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты, документация по учету движения продуктов; процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

Повар судовой готовится к следующим видам деятельности:

- Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
- Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
- Приготовление кулинарных блюд.
- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Выполнение обязанностей по тревогам.

2.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Трудовые функции. Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой должен выполнять трудовые функции, представленные в таблице:

<i>Наименование Профессионального стандарта</i>		Профессиональный стандарт «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. № 113н)			
№	Обобщенные трудовые функции	<i>Трудовые функции</i>			<i>Уровень (подуровень) квалификации</i>
		<i>Код</i>	<i>Наименование</i>		
1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В /01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		4
		В /02.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		4
<i>Наименование Профессионального стандарта</i>		Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. №914н)			
	Обобщенные трудовые функции	<i>Трудовые функции</i>			<i>Уровень (подуровень) квалификации</i>
		<i>Код</i>	<i>Наименование</i>		
2	Изготовление, презентация и продажа	В /02.4	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных		4

	хлебобулочных изделий		изделий	
		В /03.4	Формовка хлебобулочных изделий	4
		В /04.4	Выпечка хлебобулочных изделий	4

Раздел 3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения ППСЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами ОК, ПК в области подготовки членов экипажей судов внутренних водных путей.

3.1. Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Профессиональные компетенции

1. Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

2. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

3. Приготовление кулинарных блюд.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

4. *Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.*

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

5. *Выполнение обязанностей по тревогам.*

ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.

ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.

ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.

№ п/п	Профессиональные компетенции	Знания, понимание и профессиональные навыки
ПК- 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.	Уметь: 1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное). 2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания. 3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов. 4. Осуществлять хранение продуктов. 5. Вести учет движения продуктов.
ПК- 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	Уметь: Поддерживать санитарное состояние камбуза и камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды Обслуживать холодильное оборудование Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе Вести учет материально-технического оснащения
ПК- 3	Приготовление кулинарных блюд	Уметь: 1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски. 2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы. 3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. 4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей. 5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов. 6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы. 7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога. 8. Готовить сладкие блюда и напитки. 9. Готовить мучные кулинарные блюда. 10. Готовить блюда диетического питания.
ПК- 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	Уметь: Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
ПК- 5	Выполнение	Уметь:

	обязанностей по тревогам	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вести борьбу за живучесть судна. 2. Покинуть судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств. 3. Оказывать первую медицинскую помощь.
ПК- 6	Порядок организации службы на судах внутреннего водного транспорта.	<p>Теоретическое знание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трудового права, трудового договора и порядком его заключения и прекращения. 2. Основных положений нормативных правовых актов Российской Федерации, касающихся службы на судах внутреннего водного транспорта. 3. Судовых устройств, систем и помещений. 4. Техники безопасности. 5. Основные задачи и предназначение функциональных подразделений судна. 6. Устройства и оборудования судов внутреннего водного

4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4.1. Учебный план

Учебный план по профессии 43.01.04 Повар судовой определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла, учебных циклов и разделов ППКРС (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. В плане указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ППКРС в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Обязательная часть ППКРС по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

Учебный план приводится в Приложении № к ППКРС.

4.2. Календарный график учебного процесса

На основании учебного плана разработан календарный учебный график. В графике учебного процесса учебного плана указывается последовательность реализации ППКРС профессии 43.01.04 Повар судовой, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приводится в Приложении №2 к ППКРС.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: знаниям и умениям, общим и профессиональным компетенциям, приобретаемому практическому опыту, указана логика

изучения основных идей с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. В Приложении №7 к ППКРС приводятся рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

4.4. Рабочая программа воспитания и план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

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.

Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (Приложение 4).

Календарный план воспитательной работы представлен в *Приложении 5*

Раздел 5. Условия реализации образовательной программы

Ресурсное обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации программы федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной профессии.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по ППССЗ, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- материально-техническое обеспечение;
- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;

5.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

Учебные 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, учитывающими требования государственных стандартов.

Кабинеты:	
27	Социально-экономических дисциплин
43	Иностранного языка
46	Математики
35	Информатики
41	Кабинет специальных дисциплин
42	Биологии, Химии
43	Иностранного языка
45	Безопасности жизнедеятельности на судне
Лаборатории:	
22	Камбуз
35	Информатики
Мастерские:	

	Столовая
	Спортивный, тренажерный залы
	Открытый стадион с элементами полосы препятствий
Залы:	
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа, на учебном суде «Глазунов» и в организациях, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального цикла (ООО «Речфлот», ООО «Томская судоходная компания» и др.). Производственная практика реализуется в организациях транспортного (речного) профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 43 Сервис и туризм.. Содержание материально-технической базы представлено в Приложении 6.

5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

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

Преподавателям, сотрудникам и обучающимся образовательного учреждения открыт доступ к электронно-библиотечным системам ЭБС «ПРОФобразование».

Реализация ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Учебно-методические материалы, обеспечивающие освоение учебных дисциплин, профессиональных модулей включают:

- методические указания по организации и выполнению лабораторных работ и практических занятий по учебной дисциплине, профессиональному модулю,
- методические указания по учебной и производственной практикам,
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы и др.

Информационно-образовательная среда образовательной организации обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, модулей, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах.

5.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43. Сервис и туризм или иных организациях обеспечивающих деятельность обучающихся по специальности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

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

деятельности которых соответствует области профессиональной 43 Сервис и туризм или иных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся по специальности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43 Сервис и туризм или иных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся по специальности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 5 процентов.

5.4. Условия организации воспитания обучающихся

Программа воспитания призвана обеспечить достижение обучающимся личностных результатов, определенными ФГОС СПО: формировать у обучающихся основы российской идентичности; готовность к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности, а также развивать общие и профессиональные компетенции по выбранной профессии.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Раздел 6. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 26.02.03 Судовождение базовой подготовки оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 26.02.03 Судовождение базовой подготовки для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы 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 образовательной организацией самостоятельно. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и

утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной учебной дисциплины, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или педагогическим работником, ведущим данную учебную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

Фонды примерных оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации приведены в *Приложении 7*.

6.2. Государственная итоговая аттестация обучающихся

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.

Для выпускников, освоивших программы подготовки специалистов среднего звена, ГИА проводится в виде письменной экзаменационной работы и практической квалификационной работы.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации.