

**Доклад заместителя директора Суровой О.А.
На заседании педагогического совета от 30.06.2021г.**

Анализ основной образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.15.02 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 в РУП общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5940 часов.

В реализации ОПОП СПО принимают участие 2 специалиста-практика:

- 1) Алехин Роман Сергеевич, по основному месту работы технолог АО «Приосколье», имеющий общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся, 9 лет, и принятый на работу в техникум на условиях внешнего совместительства;
- 2) Родченко Анна Григорьевна, являющаяся по основному месту работы преподавателем техникума и имеющая общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся, 3 года (шеф-повар в кафе «Свисни суши»).

Общий объем учебной нагрузки специалистов-практиков обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, составляет 2435 часов, которые соответствуют 3,3 ставкам или 3 ставкам (в приведенных к целочисленным значениям ставок).

Общий объем учебной нагрузки специалистов-практиков обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, составляет 2435 часов, которые соответствуют 3,3 ставкам или 3 ставкам (в приведенных к целочисленным значениям ставок).

Информация о специалистах-практиках также находит свое отражение на официальном сайте образовательной организации и в отчете по результатам самообследования за 2021 год.

Для реализации программы широко используется электронная образовательная среда. Подтверждением этому является лицензионный договор с «Электронным издательством ЮРАЙТ» от 30 августа 2021 года № 393. На Платформе реализована возможность индивидуального доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, содержимое соответствует требованиям ФГОС СПО. На Платформе присутствует возможность полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Произведения на платформе представлены с сохранением вида страниц

(оригинальной вёрстки). Электронная образовательная система «ЮРАЙТ» является электронным информационным ресурсом, интегрированным в информационную среду Техникума, что позволяет улучшать обеспеченность преподавателей и обучающихся электронными версиями научных и учебных изданий. Вход в электронную библиотечную систему обеспечивается на основании логина и пароля каждого пользователя. В соответствии с договором Техникум имеет 393 точки доступа. В ходе аккредитационной экспертизы был осуществлен вход в электронную библиотеку, введен запрос на учебную литературу по перечню, соответствующему РУП, и получен ответ в виде учебных изданий.

Информационно-коммуникационная платформа Сферум, обеспечивающая взаимодействие 37 зарегистрированных педагогических работников Техникума с 451 обучающимся. На платформе представлены разработанные преподавателями учебно-методические материалы для проведения теоретических и практических занятий, подготовки к промежуточной аттестации, подготовки к участию в ВПР с применением дистанционных образовательных технологий. После прохождения учебного занятия обучающийся имеет возможность прикрепления ответа на платформе. Преподавателями используется возможность проведения занятий в режиме виде-коференц-связи. Платформа помогает педагогическим работникам оценивать работы студентов, оказывать консультативную помощь как обучающимся, так и родителям. Информация о платформе Сферум представлена в отчете о результатах самообследования Техникума.

Доступ к сети «Интернет» и Wi-Fi обеспечен в читальном зале, во всех 19 аудиториях, в том числе в 2 компьютерных классах, общежитии.

ФОС образовательного учреждения представлен контрольно-оценочными средствами (далее – КОС) по всем элементам рабочего учебного плана: общеобразовательным предметам, учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям. В состав КОС включены задания, используемые при проведении оценочных процедур (текущего контроля, промежуточной аттестации, государственной (итоговой) аттестации) с целью определения качества подготовки обучающихся по образовательной программе.

В паспорте каждого комплекта КОС указана область применения КОС; перечень знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, которые обучающийся должен освоить в рамках изучения определенной учебной дисциплины или профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО и ПООП; форма промежуточной аттестации в соответствии с рабочим учебным планом.

ФОС образовательной программы включают такие оценочные материалы, как вопросы теоретического характера по содержанию рабочей программы; тесты на выбор одного правильного ответа из нескольких предложенных альтернатив; задания с развернутым ответом; тесты на соответствие; решение проблемных ситуаций; расчетные задачи; задания на определение последовательности структурно-логических схем; задания на

работу с терминологией и технологическими схемами; задания на определение последовательности технологических операций; ситуационные и практико-ориентированные задачи. ФОС по профессиональным модулям для проведения экзаменов по модулям представлены перечнем практических заданий в части подбора посуды, инструментов и инвентаря; организации рабочего места; механической кулинарной обработки сырья; тепловой обработки сырья; порционирования и оформления блюд; подачи блюд; соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил; соблюдения правил охраны труда при проведении работ.

Анализ ФОС, разработанного образовательной организацией, позволяет сделать вывод о том, что ФОС обеспечивает комплексную оценку результатов обучения и (или) освоения образовательной программы и отвечает следующим требованиям:

- соответствие ФГОС СПО в части требований к результатам освоения основных видов деятельности, соотношению основных видов деятельности и требований к знаниям, умениям, практическому опыту, требований к результатам освоения образовательной программы в части формирования общих и профессиональных компетенций (ОК 01 – ОК 11; ПК 1.1 – 1.4, 2.1 – 2.8, 3.1 – 3.7, 4.1 – 4.6, 5.1 – 5.6, 6.1 – 6.5) в том числе с учетом внесения изменений в содержание ОК 06, ОК 10, ОК 11 в части воспитательного компонента и финансовой грамотности в соответствии с приказом Минпросвещения России от 17.12.2021 г. № 747;

- соответствие содержанию рабочей программы;

- наличие полного и достаточного количества заданий теоретической и практической направленности;

- направленность оценочных средств на определение уровня достижения планируемых результатов обучения и (или) освоения образовательной программы (ее части).

Представленный ФОС позволяет оценить не только знания, умения, но наличие практического опыта, и освоенные общие и профессиональные компетенции в соответствии с основным видом деятельности, ФГОС, ПООП.

КОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, КОС по профессиональным модулям подлежат согласованию с работодателями (ИП Шейченко Е.А.).

Порядок разработки и формирования ФОС регламентируется Положением о формировании фонда оценочных средств, рассмотренным на заседании Педагогического совета 31 августа 2021 года (протокол № 1), утвержденным директором техникума 31 августа 2021 года (приказ № 530) и размещенным на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» вкладка «Документы» <https://valindteh.ru/images/2021/09/положение%20о%20ФОС%202021.pdf>

ФОС также размещен на официальном сайте образовательной организации в разделе «Сведения об образовательной организации» вкладка «Внутренняя система оценки качества образования»

<https://valindteh.ru/index.php/svedeniya/100-vnutrennyaya-sistema-otsenki-kachestva-obrazovaniya>

Система внутреннего мониторинга связана с анализом качества знаний студентов; мониторингом посещаемости студентами учебных занятий; успеваемостью студентов; мониторингом ведения обязательной документации; мониторингом ведения тетрадей студентами; анализом качества учебно-методических материалов; развитием профессиональной компетенции педагогов; анализом участия студентов в учебно-исследовательской деятельности; мониторингом качества практического обучения; анализом трудоустройства выпускников и т.д.

В целях совершенствования образовательной программы к проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся Техникум привлекает работодателей.

РУП, ОПОП СПО, ФОС проходят процедуру ежегодного согласования с социальными партнерами. Подтверждением этому являются листы согласования ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 10.08.2021г., 20.08.2020г., 20.08. 2019г., 27.08.2018г., подписанные ИП Шейченко Е.А., рецензии на ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, подписанные генеральным директором ООО «Фрегат» Сниткин А.А.; заключения на соответствие ФОС требованиям ФГОС и требованиям работодателей, подписанные ИП Шейченко Е.А.

Согласно отчету о результатах самообследования оценка качества освоения ОПОП СПО в Техникуме включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, для проведения которых используется ФОС, позволяющий оценить знания, умения, практический опыт и сформированные компетенции по основным видам деятельности.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Выполнение требований к текущему контролю успеваемости и порядку промежуточной аттестации регулируется локальным актом Техникума (Положением о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным 28 октября 2019 года и размещенном на официальном сайте Техникума) <https://valindteh.ru/images/13112019/Пром.аттестация%2015.pdf>

Ведется учет успеваемости и качества знаний по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Согласно отчету о результатах самообследования результаты текущего контроля и промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся на учебных занятиях, классных часах и до педагогических работников на заседаниях Педагогического совета. В целях оценки качества подготовки студентов по результатам каждого семестра на основании сводных ведомостей, журналов учебных групп проводится анализ результатов

освоения образовательной программы обучающимися, на основании которого принимаются управленческие решения по созданию условий для повышения качества знаний и успеваемости обучающихся.

В отчете о результатах самообследования, а также в Федеральном статистическом наблюдении «Сведения об образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования на начало 2021/2022 учебного года по состоянию на 1 октября 2021 г.» (https://valindteh.ru/images/2022/05/SPO/Report_SPO1_p3.pdf) представлены результаты освоения обучающимися образовательных программ.

Анализ результатов ВПР СПО 2021 года и сопоставление результатов ВПР с результатами внутренней системы оценки качества образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело указывает на положительную динамику как в части успеваемости, так и в части качества знаний.

Таблица 3

Курс	Результаты входного контроля по профильному предмету «Химия»		Результаты ВПР СПО по профильному предмету «Химия»		Результаты промежуточной аттестации по профильному предмету «Химия»	
	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %
1	0	87	0	100	59	100

Таблица 4

Курс	Результаты входного контроля по общеобразовательному у циклу		Результаты ВПР по оценке метапредметных результатов обучения		Результаты промежуточной аттестации по общеобразовательному у циклу	
	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %
1	56	91	46	98	69	100

Таблица 5

Курс	Результаты входного контроля по профильному предмету «Химия»	Результаты ВПР СПО по профильному предмету «Химия»	Результаты промежуточной аттестации по профильному предмету «Химия»
1	0	100	59

					предмету «Химия»	
3	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %
	60	62	30	90	68	100

Таблица 6

Курс	Результаты входного контроля по общеобразовательному циклу		Результаты ВПР по оценке метапредметных результатов обучения		Результаты промежуточной аттестации по общеобразовательному циклу	
3	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %	Качество знаний, %	Успеваемость, %
	69	100	59	100	72	100

Одним из основных направлений внутренней системы оценки качества образования является государственная итоговая аттестация (далее – ГИА), проведение которой в Техникуме регламентируется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум», утвержденным 10 декабря 2021 года и размещенном на официальном сайте Техникума <https://valindteh.ru/images/GIA/2022/Положение%20и%20проведении%20ГИА.pdf> и Положением о демонстрационном экзамене в ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум», утвержденным 8 декабря 2021 года и размещенном на официальном сайте Техникума <https://valindteh.ru/images/GIA/2022/Положение%20о%20ДЭ.pdf>

ГИА проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Программа ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело согласована с председателем ГЭК директором ресторанного комплекса «Станица» Чужиновой Ю.В., утверждена директором Техникума 29 ноября 2021 года и размещена на официальном сайте учреждения <https://valindteh.ru/images/GIA/2022/Программа%20ГИА%20ПКД.pdf>

Вид ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии требованиями ФГОС и программой ГИА – защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) и демонстрационный экзамен. В программе ГИА представлен перечень тем

ВКР, комплект оценочной документации КОД 1.1 по компетенции № 34 Поварское дело, сроки проведения ГИА.

В соответствии с программой ГИА обучающиеся знакомятся с процедурой и программой ГИА не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

В соответствии с графиком ГИА выпускных групп, утвержденным 16 мая 2022 года и размещенным на официальном сайте Техникума (<https://valindteh.ru/images/GIA/2022/График%20ГИА.pdf>) ГИА осуществляется государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), в состав которой входит председатель ГЭК, представитель работодателя, - Чужина Юлиа Васильевна, директор ресторанного комплекса «Станица».

Результаты ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отсутствуют в связи с отсутствием выпуска обучающихся. Данная информация находит свое отражение в Федеральном статистическом наблюдении «Сведения об образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования на начало 2021/2022 учебного года по состоянию на 1 октября 2021 г.» (https://valindteh.ru/images/2022/05/SPO/Report_SPO1_p3.pdf)

Анализ результатов ГИА в целом по учреждению, представленный в отчете о результатах самообследования, свидетельствует о соответствии качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС по ОПОП СПО. Удельный вес численности выпускников, прошедших ГИА и получивших оценки «хорошо» и «отлично», в общей численности выпускников в 2021 году составил 88%.