

Пичугина Ольга Викторовна,
преподаватель,
мастер производственного обучения
ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж
профессиональных и информационных
технологий», г. Ноябрьск.
E-mail: pichugina-olga67@mail.ru



ПРОЦЕСС ОБНОВЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СОГЛАСОВАННЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЯМ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

**АКТУАЛЬНЫЕ
ПРОБЛЕМЫ
СОВРЕМЕННОЙ
ПЕДАГОГИКИ**

УДК 377

Основная профессиональная образовательная программа – это нормативный документ, регламентирующий содержание, организацию и оценку подготовки обучающихся и выпускников по специальности (профессии), которая разрабатывается профессиональной образовательной организацией на основе требований соответствующего Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. В связи с изменениями нормативной базы возникает необходимость в обновлении учебно-методического комплекта в соответствии с требованиями ФГОС ТОП-50. В статье рассматриваются вопросы, связанные с процессом обновления содержания основной профессиональной образовательной программы по согласованным предложениям работодателей. Основная цель обновления ОПОП – гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

The main professional educational program is a standardized document regulating the contents, organization, training students` and graduates` assessing in certain specialty or profession. This document is being worked out by a professional educational organization and deals with the General secondary education Federal standard`s requirements. Due to legal framework changes it is necessary to update the training materials in accordance with FGPEs TOP-50 requirements. The article deals with the basic professional educational program contents` updating according to the employers` proposals. The main purpose of the program updating is a flexible response to the job market changes, orientation to the employers` real needs, regarding science and technology new achievements.

Ключевые слова:

основная профессиональная образовательная программа, Федеральный государственный образовательный стандарт, вариативная часть программы.

Key word:

basic professional educational program, Federal state educational standard, variative program part.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП, образовательная программа) по специальности (профессии) – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку подготовки обучающихся и выпускников по специальности (профессии). Комплекс нормативно-методической документации представляет собой систему документов, разработанную с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы на основе Федеральных государственных образовательных стандартов специальностей и профессий среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО); с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ (при наличии), стандартов WorldSkills.

ОПОП СПО, реализуемые на базе основного общего образования, разрабатываются профессиональной образовательной организацией на основе требований соответствующего Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

В 2017 году в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 в колледже был осуществлен набор в соответствии с требованиями ФГОС ТОП-50 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» был осуществлен переход от сырьевого построения образовательной программы к операционному.

В связи с этим возникает необходимость в обновлении учебно-методического комплекта в соответствии с требованиями ФГОС ТОП-50. Основная цель обновления ОПОП – гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

При реализации программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих организация устанавливает требования к результатам ее освоения в части профессиональных компетенций на основе профессиональных стандартов.

При разработке основных профессиональных образовательных программ по профессии «Повар, кондитер» мы опирались на примерные основные образовательные программы, размещенных в федеральном реестре программ.

Для разработки содержания основной профессиональной образовательной программы была создана рабочая группа из преподавателей кафедры технологии сервиса и сферы услуг, методистов и представителей работодателей, с которыми мы находимся в тесном сотрудничестве не один год. Обновление содержания ООП осуществля-

ется за счет вариативной части на основании результатов собеседования с работодателями и последующего согласования с ними внесенных изменений, особенно в содержание дисциплин и модулей профессионального цикла, в том числе на сроки и задания для проведения производственной и преддипломной практики. Также представители работодателей являются экспертами разработанных оценочных материалов и непременно участниками промежуточной и итоговой аттестации студентов.

На вариативную часть на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» отводится не менее 20% от общего объема времени.

При разработке учебного плана ППКРС по профессии «Повар, кондитер» нами с учетом требований и предложений работодателей на вариативную часть было отведено 1368 часов, что составило 37%.

Основная цель обновления ОПОП – гибкое реагирование на изменения ситуации на рынке труда, ориентация на текущие потребности работодателей, учет новых достижений науки и техники.

Такой объем часов оптимален для расширения и освоения основных видов деятельности в соответствии с профессиональными стандартами, требованиями стандартов WSR, а также потребностей регионального рынка труда. Данные часы распределены следующим образом:

Добавлено **288 часов на производственную практику** для освоения дополнительных элементов программы.

Введены новые дисциплины общепрофессионального цикла:

информационные технологии в профессиональной деятельности – 72 часа;

дисциплина «Диетическое питание» – 60 часов

(в соответствии с профессиональным стандартом выпускник в результате обучения должен знать организацию питания, в том числе диетического, а также осуществлять приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических блюд. Кроме того, данная дисциплина введена ввиду постоянного интереса потребителей к данной группе блюд);

дисциплина «Техника рисунка и лепки» – 72 часа

(задания национального чемпионата WSR по компетенции «Кондитерское дело» включают лепку из мастики и марципана, введение этой дисциплины позволит обучающимся овладеть техникой рисунка и лепки при оформлении кондитерских изделий, работой с мастикой и марципаном);

дисциплина «Организация обслуживания» – 72 часа

(данная дисциплина введена по просьбе работодателя и в соответствии с профессиональным стандартом. Выпускник в результате обучения должен знать принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий

потребителям, правила и технологии расчетов с потребителями; уметь отпускать готовые блюда навынос с учетом требований к безопасности готовой продукции, эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда навынос, проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты);

дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» введена и направлена на реализацию личностных потребностей обучающихся, обеспечение гуманизации содержания образования и конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Также с целью углубления изучения общепрофессиональных дисциплин добавлены часы на следующие дисциплины:

основы товароведения продовольственных товаров – 54 часа;

основы калькуляции и учета – 40 часов

(количество часов, отведенное в примерной программе, не соответствует поставленным задачам);

«техническое оснащение и организация рабочего места» – 54 часа

(с целью изучения устройства, принципа действия и безопасной эксплуатации современного оборудования, соответствующего стандартам WSR);

экономические и правовые основы профессиональной деятельности – 36 часов;

иностранный язык в профессиональной деятельности – 36 часов.

В ходе анализа профессиональных стандартов, описаний компетенций WS, функционального анализа потребностей регионального рынка труда объем содержательной части профессиональных модулей был увеличен на 512 часов **из них: на МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных по-**

луфабрикатов – 94 часа,

на МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 124 часа,

на МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 58 часов,

на МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, десертов, напитков – 102 часа,

на МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 134 часа.

Таким образом, при разработке основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» были учтены требования и пожелания всех сторон, программа прошла внутреннюю и внешнюю экспертизу и была утверждена на заседании методической кафедры, впоследствии на экспертном совете. Корректировка и обновление основной профессиональной образовательной программы будет проводиться ежегодно.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер». [Электронный ресурс] – <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71476300>.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 01.05.2017) «Об образовании в Российской Федерации». Статья 68. Среднее профессиональное образование [Электронный ресурс]. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/b5aa6861b80b655407fb9f2cb31bb368546dc741.

ДМИТРИЙ АРТЮХОВ ПРИНЯЛ УЧАСТИЕ В РЕГИОНАЛЬНОМ СОВЕЩАНИИ ПО ВОПРОСАМ ВНЕДРЕНИЯ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Развивать суперкомпьютерный центр Уральского отделения Российской академии наук. Это необходимо, чтобы обеспечить навигацию беспилотных летательных аппаратов, применение подводных роботов, контроль над системой управления ракеты-носителя. И все это только одна из статей национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». О ней говорили на совещании по вопросам готовности субъектов УрФО к ускоренному внедрению высоких технологий.

Собравшиеся обсудили увеличение затрат на развитие программы, использование отечественного софта, организацию системы информационной безопасности. Говорили и о создании центров обработки данных, обучение специалистов и граждан новым технологиям, поддержке одаренных в математике и информатике детей. На Ямале благодаря помощи предприятий ТЭК в отдаленные поселки скоро придет качественный Интернет. При проектировании Северного широтного хо-

да учтена необходимость скоростной связи. Через год на Ямале планируется открыть еще один центр обработки данных с резервным хранением. Идей много, но хватает и проблем.

«Стратегия развития арктической зоны России предусматривает наличие современной инфраструктуры связи. Поэтому крепкий фундамент для развития цифровой экономики в Ямало-Ненецком автономном округе уже заложен. С учётом региональных особенностей и перспектив реализации крупных инфраструктурных проектов работа в этой сфере планируется сразу по нескольким направлениям», – подчеркнул Дмитрий Артюхов во время своего выступления.

https://vesti-yamal.ru/ru/vjesti_jamal/dmitriy_artyuhov_prinyal_uchastie_v_regionalnom_soveschaniy_po_voprosam_vnedreniya_tsifrovyyih_tehnologiy172575