



ПРАВИТЕЛЬСТВО ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ТОРГОВЛИ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «ТВЕРСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

И.о. руководителя ЦОПП
Тверской области

_____ / Е.А. Томашевич /
« ___ » _____ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Тверской
политехнический колледж»

_____ Н.В. Сушко
« ___ » _____ 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

программа профессиональной подготовки по профессии

ПОМОЩНИК КОНДИТЕРА

программа для обучающихся общеобразовательных организаций, направленная
на получение первой профессии

для лиц, ранее не имевших профессии рабочего
или должности служащего

Объем программы: 144 ч.

Форма обучения: очно-заочная, с применением дистанционных
образовательных технологий

Бежецк - 2020

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	6
3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ.....	9
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	11
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ..	13
6. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Программа направлена на получение первой профессии обучающихся общеобразовательных организаций. Программа реализуется в рамках реализации в рамках осуществления мероприятий по реализации регионального проекта по разработке и распространению в системе среднего профессионального образования новых образовательных технологий и формы опережающей профессиональной подготовки в рамках федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» в Тверской области.

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом требований профессионального стандарта 43.01.09 «Повар, кондитер»

К освоению программы допускаются учащиеся общеобразовательных организаций 14-16 лет. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 2-й.

Лица, освоившие программу профессиональной переподготовки и прошедшие итоговую аттестацию, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп. от 6 февраля 2020 г. № 9-ФЗ).

- Постановление Правительства Российской Федерации от 22.01.2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов».

- Приказ Минтруда России от 12.04.2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».

- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 26.09.2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- локальные акты ГБПОУ «Бежецкий промышленно-экономический колледж» утверждённые в установленном порядке.

- иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность в Российской Федерации.

Программа профессиональной подготовки разработана с учетом требований:

- Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» (код 12901) (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н);

- Приказ Минздравсоцразвития России от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих».

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС) (с изм. и доп., приказ Минтруда России от 09.04.2018 г. № 215).

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569).

- Спецификацией стандарта по компетенции «Кондитерское дело» (WSSS) от 2017 г.

1.2. Требования к результатам обучения и планируемые результаты

Осваиваемый вид профессиональной деятельности (в соответствии с профстандартом):

- *Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.*

Цель реализации программы: формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

Результаты реализации программы – овладение трудовыми функциями:

- Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
- Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Формирование и/или совершенствование следующих компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности (в соответствии с профстандартом):

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Обобщенная трудовая функция	Код А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
Трудовая функция	Код А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
Формирование компетенций (трудовые действия)	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Формирование компетенций (трудовые действия)	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной

	продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

1.3. Категория слушателей

Лица, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего имеющих.

К освоению программы допускаются учащиеся общеобразовательных организаций 14-16 лет. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.4. Срок обучения

Нормативный срок обучения по программе составляет **144** часа, с учетом всех видов учебной работы.

1.5. Форма обучения

Очно-заочная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

№	Наименование разделов и модулей	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
Раздел 1. Общеотраслевой курс		3	2	-	1	-
1.1	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	3	2	-	1	Зачет
Раздел 2. Профессиональный курс		133	105	24	4	-
2.1	Модуль 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижки.	62	48	12	2	Зачет
2.2	Модуль 3. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижки.	37	29	8	-	-
2.3	Модуль 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	34	28	4	2	Зачет
Всего		136	107	24	5	-
Консультация		2	-	-	-	-
Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний		2	-	-	2	Экзамен

(тестирование); - практическая квалификационная работа	4			4	
Итого:	144	107	24	5	-

2.1 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и модулей	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
Раздел 1. Общеотраслевой курс						
1.1	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности.	3	2	-	1	Зачет
1.1.1	<i>Тема 1. Охрана труда на предприятиях общественного питания.</i>	1	1	-	-	-
1.1.2	<i>Тема 2. Требования техники безопасности.</i>	1	1	-	-	-
1.1.3	<i>Тема 3. Санитарные и гигиенические требования, связанные с продуктами питания и санитарно-эпидемиологический надзор.</i>					
1.1.4	<i>Промежуточная аттестация по Модулю 1.</i>	1	-	-	1	Зачет
Раздел 2. Профессиональный курс						
1.2	Модуль 2. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.	62	48	12	2	Зачет
1.2.1	<i>Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации песочного теста и изделий из него.</i>	16	12	4	-	-
1.2.2	<i>Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации вафельного теста и изделий из него</i>	8	8	-	-	-
1.2.3	<i>Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации пряничного теста и изделий из него</i>	13	9	4	-	-
1.2.4	<i>Тема 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации бисквитного теста и изделий из него.</i>	21	17	4	-	-
1.2.5	<i>Промежуточная аттестация по Модулю 2.</i>	2	-	-	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Приготовление и оформление основных	37	29	8	-	-

	мучных кондитерских изделий					
1.3.1	<i>Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации сдобного пресного теста и изделий из него.</i>	18	14	4	-	-
1.3.2	<i>Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации слоёного теста и изделий из него.</i>	19	15	4	-	-
1.4	Модуль 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	34	28	4	2	Зачет
1.4.1	<i>Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации простых и основных отделочных полуфабрикатов.</i>	32	28	4	-	-
1.4.2	<i>Промежуточная аттестация по Модулю 3, 4.</i>	2	-	-	2	Зачет
	Консультация	2	-	-	-	-
	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	Экзамен
	ИТОГО:	144	115	24	5	

2.1 Календарный учебный график

Образовательный процесс в режиме онлайн осуществляется в соответствии с расписанием занятий, доступным слушателю в любое время.

Календарный учебный график – это часть программы профессионального обучения, определяющая продолжительность обучения, последовательность обучения, текущего контроля, и итоговой аттестации.

Номер недели	Т	П	СРС	ПАС	ИАС
1	✓	✓	✓	✓	
2	✓	✓	✓		
3	✓	✓	✓		
4	✓	✓	✓	✓	
5	✓	✓	✓		
6	✓	✓	✓		
7	✓		✓	✓	✓

Обязательные учебные занятия:

Т – теоретические; П – практические; СРС – самостоятельная работа слушателей; ПАС – промежуточная аттестация слушателей; ИАС – итоговая аттестация слушателей.

Календарный учебный график по программе «Помощник кондитера»

	Учебные недели, количество часов в неделю, в т.ч. дистанционного обучения							ИТОГО часов
	1	2	3	4	5	6	7	
	02.11-08.11	09.11-15.11	16.11-22.11	23.11-29.11	30.11-06.12	07.12-13.12	14.12-20.12	
Модуль 1	3							3
Модуль 2	16	22	22	2				62
Модуль 3				18	19			37
Модуль 4						22	12	34
Промежуточная аттестация	1			2			2	5
Итоговая аттестация							6	6
Консультация							2	2
ИТОГО часов, в том числе:	19	22	22	20	19	22	20	144
- аудиторно	4	4	4	4	4	4	6	30

3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

Раздел 1. Общеотраслевой курс

Учебная программа Модуля 1.

Требования охраны труда и техники безопасности.

Тема 1.1. Охрана труда на предприятиях общественного питания.

Лекция: Основные понятия в области охраны труда на предприятии. Охрана труда подростков. Охрана труда женщин. Вредные факторы, влияющие на организм человека, при работе на производстве общественного питания.

Тема 1.2. Требования по технике безопасности на предприятиях общественного питания.

Лекция: Пожарная техника безопасности. Техника безопасности на территории предприятия общественного питания. Техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием на предприятиях общественного питания (кондитерский цех).

Тема 1.3. Санитарные и гигиенические требования, связанные с продуктами питания и санитарно-эпидемиологический надзор.

Лекция: Основные сведения о гигиене труда. Соблюдение санитарных правил работниками общественного питания. Санитарные правила перевозки пищевых продуктов. Условия хранения сырья. Требования к обработке сырья и производству продукции. Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Главная задача государственной санитарно-эпидемиологической службы. Санитарное законодательство Российской Федерации. Ответственность за невыполнение санитарного законодательства. Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил.

Промежуточная аттестация по Модулю 1: тестирование.

Раздел 2. Профессиональный курс

Учебная программа Модуля 2.

Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки.

Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовки к реализации песочного теста и изделий из него.

Лекция: Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, Правила

выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.

Практическое занятие: Приготовление песочного печенья.

Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление печенья отсадного «Ромашка» и нарезного «Влюблённое». Приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.

Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации вафельного теста и изделий из него.

Лекция: Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 2.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации пряничного теста и изделий из него.

Лекция: Процессы приготовления пряничного теста сырцовым способом, коржей молочных: приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Правила и варианты оформления кондитерских изделий требования к качеству, условия и сроки хранения.

Практическое занятие: Приготовление рождественских пряников.

Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пряничного теста заварным способом, коврижки медовой, пряников.

Тема 2.4. Процессы приготовления, подготовки к реализации бисквитного теста и изделий из него.

Лекция: Процессы приготовления бисквитного теста: основного, масляного, с овощными и фруктовыми пюре.

Практическое занятие: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста в ассортименте.

Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление бисквитного теста масляного. Приготовление кексов «Студенческий», определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.

Промежуточная аттестация по Модулю 2: тестирование.

Учебная программа Модуля 3.

Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Тема 3.1. Процессы приготовления, подготовки к реализации сдобного пресного теста и изделий из него.

Лекция: Процессы приготовления и оформление пресного теста и изделий из него с различными фаршами.

Практическое занятие: Приготовление сочной с творогом.

Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление сочной с творогом: приготовление теста и фарша, определение качества готового теста, охлаждение теста, формование, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готового изделия.

Тема 3.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации слоёного теста и изделий из него.

Лекция: Процессы приготовления слоёного теста и ассортимент.

Практическое занятие: Приготовление пирожных («Книжка», «Язычки»).

Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.

Приготовление слоёного теста, конвертиков с начинкой, язычков. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.

Учебная программа Модуля 4. Приготовление и использование в оформлении основных (простых) отделочных полуфабрикатов.

Тема 4.1. Процессы приготовления, подготовки к реализации простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Лекция: Процессы приготовления помады, глазури, мастики, выполнение украшений из них.

Практическое занятие: Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления пирожных в ассортименте.

Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.

Приготовление кремов: сливочных, белковых, заварных кремов, помады, глазури, выполнение украшений из них.

Промежуточная аттестация по Модулю 3, 4: тестирование.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения слушателями настоящей программы профессиональной подготовки предполагает проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации слушателей по контрольно-измерительным материалам в соответствии с заявленными целями и планируемыми результатами освоения программы.

Промежуточная аттестация и итоговая аттестация являются обязательными для слушателей, обучающихся по настоящей программе профессионального обучения.

Для обеспечения качества освоения слушателями настоящей программы профессионального обучения в рабочих программах дисциплин содержатся примеры фондов оценочных средств, основное назначение которых состоит:

- в управлении достижения цели реализации программы профессионального обучения (планируемых результатов её освоения);
- в оценивании учебных достижений слушателей по итогам изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), а также в ходе итоговых аттестационных испытаний;
- в обеспечении соответствия результатов обучения задачам профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения.

Фонды оценочных средств, разрабатываемые авторами программы профессионального обучения, формируются на основе следующих основных принципов оценивания:

- объективность – получение объективных и достоверных результатов контроля;
- надёжность – единообразие используемых показателей и критериев оценки учебных достижений слушателей;
- своевременность – получение актуальных результатов контроля;
- эффективность – соответствие результатов деятельности поставленным целям и планируемыми результатам освоения программы профессиональной подготовки;
- валидность – соответствие объектов оценки поставленным целям обучения.

При разработке фондов оценочных средств обеспечивает их соответствие: Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования; образовательным технологиям, используемым при реализации соответствующих учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).

Контрольно-измерительные материалы фондов оценочных средств обладают следующими свойствами:

- предметная направленность;

- структурность (состав и взаимосвязь теоретических и практических компонентов);
- объём (количество контрольно-измерительных материалов, составляющих фонд оценочных средств);
- качество контрольно-измерительных материалов, позволяющее обеспечить получение объективных и достоверных результатов контроля.

Фонд оценочных средств по настоящей программе профессиональной подготовки включает в себя:

- контрольно-измерительные материалы, представляющие собой тестовые задания из 15 вопросов с выбором единственного правильного ответа для промежуточной аттестации слушателей, осваивающих программу;
- контрольно-измерительные материалы, представляющие собой тестовые задания из 25 вопросов с выбором единственного правильного ответа для итоговой аттестации слушателей, завершающих освоение программы;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, запланированных как результаты обучения, в процессе освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).

Задания, разработанные в виде теста, направлены на проверку освоения слушателями настоящей программы профессионального обучения значимых элементов содержания курса и удовлетворяют следующим требованиям:

- тестовые задания исключают двусмысленность и неясность формулировок;
- формулировка вопроса (ответа) не содержит подсказок;
- в тексте задания исключается двойное отрицание;
- используемая в заданиях терминология не выходит за рамки программы профессиональной подготовки;
- тестовые задания на выявление знаний справочных сведений отсутствуют.

Разработанные контрольно-измерительные материалы в виде теста проходят внутреннюю экспертизу на соответствие содержания теста содержанию рабочей программы и полноту охвата учебного материала. В случае положительной оценки эксперта тест размещается в электронной тестовой базе программы, а в случае выявления несоответствий тест возвращается на доработку.

Каждое выполненное задание из теста оценивается в баллах – 1 балл за каждое правильно выполненное задание; 0 баллов за каждое неправильное задание. Наибольшее количество возможных набранных баллов: 15 при промежуточной аттестации слушателей; 25 при итоговой аттестации слушателей.

Дифференцированная оценка выставляется в соответствии со следующими критериями:

1) при двухбалльной шкале оценивания при промежуточной аттестации слушателей

Интервал	Оценка
7 и менее баллов	Не зачтено
8 – 15 баллов	Зачтено

3) при четырёхбалльной шкале оценивания при итоговой аттестации слушателей

Интервал	Оценка
14 и менее баллов	Неудовлетворительно
15 – 48 баллов	Удовлетворительно
19 – 23 баллов	Хорошо
24 – 25 баллов	Отлично

Тестовые задания для промежуточной аттестации слушателей по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) представлены в разделе, соответствующем этому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) на странице курса, и доступны авторизованному пользователю портала, зачисленному в качестве слушателя по этой дополнительной профессиональной программе.

Техническая поддержка компьютерного тестирования слушателей осуществляется сотрудниками Центра информационных технологий ГБП ОУ «Тверской политехнический колледж». Слушатель в установленное календарным учебным графиком время после освоения материала

лов обязательных учебных занятий получает допуск к тесту и проходит его в любое удобное ему время. Время, отведённое на тестирование, составляет не менее 45 (90) минут при промежуточной (итоговой) аттестации слушателей. Результаты тестирования в виде оценки доступны слушателю сразу после завершения тестирования.

Слушатель, не сдавший тест (соответствует оценкам «неудовлетворительно» / «не зачтено») имеет право на повторное тестирование.

Результаты тестирования слушателей обобщаются отделом дополнительного образования и оформляются в виде ведомости итоговой аттестации в соответствии с правилами документооборота, установленными локальными нормативными актами профессиональной образовательной организации.

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Требования к квалификации педагогических кадров, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация настоящей программы профессионального обучения обеспечивается высококвалифицированными педагогическими и научно-педагогическими кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы, состоящими в штате профессиональной образовательной организации и привлекаемыми к педагогической деятельности на других законных основаниях.

5.2 Требования к материально-техническим условиям

Реализация настоящей программы профессионального обучения с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предполагает наличие специализированных аудиторий – учебных кабинетов для проведения занятий.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов составляют предметы офисной мебели и видеочамера. Требования к рабочему месту педагогического работника, реализующего настоящую программу профессиональной подготовки, определяются соответствующим локальным нормативными актами.

Технические средства обучения, с помощью которых осуществляется реализация настоящей программы профессиональной подготовки, – это системные блоки, мониторы, ноутбуки, IP или WEB-камеры, микрофоны, колонки.

К оборудованию и технологическому оснащению рабочих мест относится выход в сеть Интернет.

Эффективное использование дистанционных образовательных технологий и электронных образовательных ресурсов в целях беспрепятственного и своевременного освоения слушателями настоящей программы профессиональной подготовки обеспечивается качественным доступом педагогических работников и слушателей к информационно-телекоммуникационной сети.

Используемая при реализации настоящей программы профессиональной подготовки система электронного обучения удовлетворяет следующим требованиям по управлению курсом:

- автор-разработчик (автор-составитель) курса имеет полный контроль над курсом: изменение настроек, правка содержания, обучение;
- педагогический работник имеет все возможности по организации обучения без возможности изменять контент курса, а при необходимости внести изменения педагогический работник обращается к автору-разработчику (автору-составителю) курса;
- обеспечена возможность загрузки курсов в формате системы дистанционного обучения;
- обеспечена возможность включения в настоящую программу профессионального обучения большого набора различных элементов (ресурсов, форумов, тестов, заданий, глоссариев, опросов, анкет, чатов, лекций, семинаров, баз данных, схем, рисунков, презентаций);

- обеспечена удобная возможность редактирования текстовых областей с помощью встроенного HTML-редактора;
- предоставлены различные способы оценки работы слушателей по разработанным и утверждённым в установленном порядке критериям;
- все оценки собирают в единый журнал, содержащий удобные механизмы для подведения итогов, создания и использования необходимых документарных отчётов, импорта и экспорта оценок;
- встроена удобная система учёта и отслеживания активности слушателей, позволяющая отслеживать участие как в курсе в целом, так и детальную информацию по каждому элементу курса;
- интегрирована электронная почта, позволяющая отправлять копии сообщений в форумах, а также отзывы и комментарии педагогических работников и другую учебную информацию.

Рекомендуемы требования к рабочему месту слушателя (потребителя образовательной услуги)

Рекомендуемая конфигурация компьютера:
 Операционная система: не ниже Windows 7 .
 Процессор: 4 ядра 4 потока или выше.
 ОЗУ: от 4 Гб.
 Жёсткий диск: SSD носитель.
 Google Chrome, Firefox, ЯндексБраузер, Safari.
 Доступ к интернету 20 Мбит\с

5.3 Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям

Настоящая программа профессиональной подготовки обеспечивается курсами лекций и практических занятий по всем учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) посредством:

- учебно-методических разработок в электронной форме,
- высокоскоростного подключения к сети Интернет,
- наличия обратной связи с участниками в режиме реального времени (чат),
- возможности скачивания дополнительных материалов, предоставленных преподавателем,
- прямой ссылки на вебинар без дополнительной установки программного обеспечения,
- быстрой и простой регистрацией.

Слушатели настоящей программы профессиональной подготовки могут дополнительно использовать при обучении следующие электронные ресурсы:

- Сайт Информика www.informika.ru
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://www.edu-all.ru/>
- Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО» <http://www.firo.ru/>
- Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/>
- Российская государственная библиотека <https://www.rsl.ru>
- Российская национальная библиотека <http://nlr.ru/lawcenter>.
- Российское образование. Федеральный портал. <http://www.edu.ru/>
- Федеральный институт педагогических измерений www.fipi.ru
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
- Научная электронная библиотека <https://e.lanbook.com/books>

6. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Цветкова А.А. – преподаватель спец.дисциплин ГБП ОУ «Бежецкий промышленно-экономический колледж»