

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

П Р И К А З

№ 284

Великий Новгород

«16» 08 2018г.

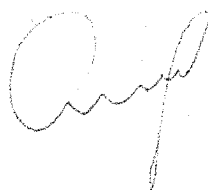
О регламенте использования
материально-технической базы

В целях формирования и обеспечения функционирования региональной сети подготовки кадров по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования на основе создания региональной площадки сетевого взаимодействия

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемый Регламент использования материально-технической базы региональной площадки сетевого взаимодействия (далее – РПСВ) для организации практического обучения при изучении профессиональных модулей по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и специальностям 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства», 43.02.14 «Гостиничное дело».
2. Ввести в действие Регламент использования материально-технической базы РПСВ для организации практического обучения при изучении профессиональных модулей с 01 сентября 2018 года.
3. Поручить Павловой А.В., методисту ресурсного центра, разместить на сайте техникума Регламент использования материально-технической базы РПСВ для организации практического обучения при изучении профессиональных модулей.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на руководителя ресурсного центра Коровину О.С.

И.о. директора



С.М. Кузьминкин

УТВЕРЖДЕН
приказом ОГА ПОУ «НТТТ»
от 16.08.2018 № 287

РЕГЛАМЕНТ

использования материально-технической базы сетевой площадки для организации
практического обучения при изучении профессиональных модулей по
профессиям/специальностям из перечня ТОП-50: «Искусство, дизайн и сфера услуг»

1. Общие положения и основные понятия

1.1. Регламент использования материально-технической базы региональной сетевой площадки для организации практического обучения при изучении профессиональных модулей по специальностям области подготовки из перечня ТОП-50 «Искусство, дизайн и сфера услуг» (далее – Регламент) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 27-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», письмом Минобрнауки России от 28 августа 2015 года № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевой формы реализации образовательных программ».

1.2. Настоящий Регламент устанавливает условия взаимодействия участников сети для организации практического обучения при изучении профессиональных модулей по специальностям области подготовки из перечня ТОП-50 «Искусство, дизайн и сфера услуг», особенности определения педагогической нагрузки, распределение ответственности при применении сетевых форм реализации образовательных программ.

1.3. Цель настоящего Регламента – обеспечение деятельности участников сети для повышения качества подготовки специалистов среднего звена по профессиям/специальностям области подготовки из перечня ТОП-50 «Искусство, дизайн и сфера услуг»:

- 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства»;
- 43.02.14 «Гостиничное дело»;
- 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.4. Основные понятия:

Материально-техническая база региональной сетевой площадки – совокупность учебных объектов, материальных и технических средств, предназначенных для обеспечения подготовки обучающихся, обучающихся по установленным специальностям.

Направляющая организация – образовательная организация, в которую в соответствии с законодательством приняты обучающиеся для прохождения обучения по специальностям области подготовки из перечня ТОП-50 «Искусство, дизайн и сфера услуг».

Принимающая организация - ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум» – региональная площадка сетевого взаимодействия.

Академическая мобильность обучающихся – возможность освоения определенных структурных частей учебного плана (образовательной программы) на базе Принимающей организации по направлению Направляющей организации и в соответствии с заключенными договорами о сетевом взаимодействии.

1.5. Участники сети:

- ОГА ПОУ «Боровичский техникум общественного питания и строительства»;
- ОГА ПОУ «Чудовский техникум»;
- ОА ПОУ «Валдайский аграрный техникум»;
- ОАПОУ «Боровичский агропромышленный техникум»;
- ОАПОУ «Старорусский агротехнический колледж»;
- ОГА ПОУ «Старорусский колледж производственных технологий и экономики»;
- ОГА ПОУ «Технологический техникум».

2. Организация образовательного процесса на базе региональной сетевой площадки

2.1. Условием для использования материально-технической базы региональной сетевой площадки для организации практического обучения при изучении профессиональных модулей по специальностям области подготовки из перечня ТОП-50 «Искусство, дизайн и сфера услуг» является наличие:

- лицензий на осуществление образовательной деятельности по соответствующей специальности у Направляющей и Принимающей организаций;
- договора о сетевом взаимодействии;
- утвержденного технического задания на оказание образовательной услуги (практическое обучение при изучении профессионального модуля);
- утвержденного расписания занятий практического обучения;
- графика загруженности лабораторий и учебных помещений на учебный год.

2.2. Принимающая организация: разрабатывает, согласовывает с участниками сети и утверждает расписание занятий практического обучения по профессиональным модулям, учитывая количество рабочих мест, форму обучения, основные виды учебной деятельности, предусмотренные образовательной программой.

2.3. Принимающая организация утверждает график загруженности лабораторий и учебных помещений на учебный год.

2.4. Принимающая организации совместно с Направляющей организацией разрабатывают и утверждают техническое задание на оказание образовательной услуги (практическое обучение при изучении профессионального модуля).

2.5. При обучении по индивидуальному учебному плану индивидуальный годовой календарный график и индивидуальное расписание занятий разрабатывается и утверждается Направляющей организацией и согласовываются с Принимающей организацией.

2.6. При реализации индивидуальной образовательной траектории обучающегося рекомендуется использование элементов дистанционных образовательных технологий с использованием информационных и учебно-методических ресурсов организаций, участвующих в сетевом взаимодействии. При этом индивидуальный учебный план должен определять количество часов на дистанционное обучение.

3. Особенности определения педагогической нагрузки

3.1. Педагогическая нагрузка организации практического обучения при изучении профессионального модуля определяется штатному преподавателю Направляющей организации, который осуществляет образовательную деятельность на территории Принимающей организации.

4. Распределение ответственности при применении сетевых форм реализации образовательных программ

4.1. Направляющая организация издает распорядительный акт о направлении обучающихся и преподавателя для прохождения практического обучения при изучении определенного профессионального модуля, прилагая пофамильный список обучающихся, сформированный на основании их заявлений.

4.2. Принимающая организация издает распорядительный акт о практическом обучении обучающихся Направляющей организации.

4.3. Принимающая организация предоставляет для использования участниками сети:

- по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» кулинарную и кондитерскую лаборатории;
- по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» кулинарную и кондитерскую лаборатории;

- по специальности 43.02.13 «Технология парикмахерского искусства» парикмахерскую лабораторию;
- по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» лабораторию по гостиничному делу;
- печатные и электронные издания учебной литературы по дисциплинам, профессиональным модулям.

4.4. Принимающая организация несет ответственность в полном объеме за организацию образовательного процесса и контроль за его реализацией.

4.5. Направляющая организация несет ответственность за жизнь и здоровье обучающихся, сохранность оборудования, мебели, программного обеспечения, литературы, чистоту лабораторий, в которых будет организован образовательный процесс.

4.6. Направляющая и Принимающая организации несут ответственность за реализацию отдельной части образовательной программы (дисциплина, модуль, учебная и производственная практика и т.п.) и соблюдение сроков, предусмотренных годовым календарным учебным графиком.