

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

ППССЗ одобрена Ученым Советом ВУЗа
Протокол № 10
от 20мая 2020 г.



Н.М. Белоус

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

ФГОС СПО утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции России (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.)

Квалификация: техник – технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Брянская область, 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (МФ ФГБОУ ВО Брянский ГАУ).

Разработчики:

Панаскина Л.А. – заместитель директора по учебной работе;

Касаткина Н.В. - заместитель директора по производственному обучению;

Панфилова Г.Н. - заместитель директора по воспитательной работе;

Ромашина Н.В. – заведующая отделением;

Демченко Н.И. – председатель ЦМК профессиональных модулей.

Организация-разработчик:



ООО «Империум Ружей»
(наименование организации/предприятия)
20.05.20

Ф.И.О., должность, подпись

Организация-разработчик:



И.А. Мосеев, ресторан «Августин»
(наименование организации/предприятия)
20.05.20

Ф.И.О., должность, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ППСЗ	5
1.3.	Общая характеристика ППСЗ	6
	1.3.1. Цель (миссия) ППСЗ	6
	1.3.2. Срок освоения ППСЗ	6
	1.3.3. Трудоемкость ППСЗ	6
	1.3.4. Требования к абитуриенту	7
	1.3.5. Востребованность выпускников	7
	1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника	7
	1.3.7. Основные пользователи ППСЗ	8
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППСЗ	8
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности	8
2.2.	Результаты освоения ППСЗ	9
3.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	12
3.1.	Учебный план	12
3.2.	Календарный учебный график	13
3.3.	Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей.	13
3.4.	Рабочие программы учебной и производственной практик	13
3.5.	Программа ГИА	14
4.	Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	15
4.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации	15
5.	Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	16
5.1.	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.	16
5.2.	Кадровое обеспечение учебного процесса.	17
5.3.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.	17
5.4.	Организация прохождения студентами практики и базы практики	18
6.	Характеристика среды, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	19
6.1.	Воспитательная система как условие формирования личностных качеств будущего специалиста.	19
ПРИЛОЖЕНИЯ		

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа ППССЗ, реализуемая в Мичуринском филиале ФГБОУ ВО Брянский ГАУ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную филиалом в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, программа ГИА, фонды оценочных средств, методические материалы и другие компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.2. Нормативные основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273;
- Приказ Минобрнауки от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
- Федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413(с изменениями на 29 июня 2017 года);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам СПО»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Целью разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ составляет: на базе основного общего образования - 6480 часов за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

Таблица 1

Учебные циклы и разделы ППССЗ	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам	120	6480
Учебная практика	28	1008
Производственная практика (по профилю специальности)		

Производственная практика (пред дипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	-
Государственная итоговая аттестация	6	-
Каникулы	34	-
Итого	199	-

1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании или
- о среднем профессиональном образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц.

1.3.5. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области: кафе «Апельсин», кафе «Идиллия», кафе «Венеция», кафе «Тафа», кафе «Нептун», кафе «Ла-Веранда», ЗАО Корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», кафе «Августин», кафе «Кофеня» и др.

1.3.6. Возможность продолжения образования выпускников

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является базовым элементом системы непрерывного профессионального образования «Среднее профессиональное образование - высшее профессиональное образование», реализуемой в ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к освоению ООП ВО в Брянском государственном аграрном университете.

1.3.7. Основные пользователи ППСЗ

Основными пользователями ППСЗ являются:

- преподаватели, осуществляющие образовательный процесс по данной специальности;
- обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- работодатели;
- абитуриенты и их родители.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Характеристика профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности:

ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6. . Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.2. Результаты освоения ППССЗ

ФГОС СОО устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

Таблица 2

Результаты освоения	Содержание
Личностные	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознании, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.
Метапредметные	Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.
Предметные	Освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью определяются приобретаемыми выпускником общими и профессиональными компетенциями.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1.	Организовывать и проводить приготовление основных сладких блюд, напитков.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
ПК 7.3	Организовывать и проводить приготовление диетических (лечебных) блюд.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 4

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Учебный план

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Мичуринского филиала ФГБОУ ВО БГАУ, разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384, и в

соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом СОО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413.

В учебном плане приводится последовательность реализации ППССЗ.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности) практике;
- сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной итоговой аттестации, их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательная подготовка;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Учебный план, включая календарный учебный график, прилагается.

Электронная версия учебного плана опубликована на сайте университета.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Прилагается.

3.3. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей.

Рабочие программы учебных предметов разработаны в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях цикловых методических комиссий и рекомендованы председателями ЦМК к использованию в учебном процессе, утверждены зам директора по учебной работе. Рабочие программы профессиональных модулей согласованы с работодателями.

3.4. Рабочие программы учебной и производственной практики

Рабочие программы практик разрабатываются и утверждаются филиалом самостоятельно и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Рабочие программы практик рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии профессиональных модулей, рекомендованы председателем ЦМК ОУ к использованию в учебном процессе, утверждены зам директора по ПО, согласованы с работодателями.

Программа учебной и производственной практики находится в структуре рабочей программы профессионального модуля в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;

Рабочая программа учебной практики по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

3.5. Программа ГИА

Государственная итоговая аттестация включает выполнение ВКР и ее защиту. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению знаний обучающихся по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Порядок подготовки и проведения ГИА прописан в программе ГИА. Программа ГИА составляется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, утверждается руководителем с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; тематику, состав, объем и структуру заданий обучающимся, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 6 недель.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

Программа ГИА прилагается.

Электронная версия программы ГИА опубликована на сайте университета.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации.

Оценка качества освоения ППССЗ включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждому предмету, дисциплине, профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по каждому учебному предмету, дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

ФОС для промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК разрабатываются преподавателями и утверждаются директором филиала, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются преподавателями и утверждаются директором филиала после предварительного положительного заключения работодателя.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утвержденным Минсельхозом России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора Университета.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств прилагаются.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

5.1. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений в соответствии с СПО по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Филиал Брянского ГАУ, реализующий ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях в зависимости от вида профессиональной деятельности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.2.Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими работниками, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ППССЗ профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

Сведения о фактическом кадровом обеспечении представлены на сайте университета.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Все дисциплины, МДК, модули учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Библиотечные фонды филиала обеспечиваются научными периодическими изданиями России и зарубежных стран.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду филиала и академии.

Мичуринский филиал БГАУ обеспечивает обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- аудиториями, в которых преподаватели имеют возможность использовать электронные презентации лекционных курсов;

- компьютерными классами, в т.ч. классом открытого доступа в Интернет, которые используются в учебном процессе для проведения занятий по учебным предметам, дисциплинам, модулям, предполагающим использование новых информационных технологий: современные информационные технологии, практикум по современным информационным технологиям, а также для написания дипломных, курсовых работ студентами.

Филиал предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информации с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных, и информационным ресурсам сети интернет.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню реализуемых дисциплин.

5.4. Организация прохождения обучающимися практики и базы практик

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ СПО, являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя практику по профилю специальности и преддипломную практику.

Учебная практика и практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

При реализации ППССЗ учебная практика и производственная практика проводятся филиалом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная и производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом и организациями, осуществляющей деятельность по профилю 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проходят практику на предприятиях общественного питания г. Брянска и области. Базами практик являются: сеть АО «Корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», ресторан «Честер», кафе «Созвездие 2», ООО «Империя Вкуса», ресторан «Августин», ООО «Арт-Отель», ресторан «На Даче», кафе «Айвенго», ресторан «Понтиле», ресторан «Идиллия», ресторан «Фаворит», ресторан «Мясо Есть» и др.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ФИЛИАЛА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

6.1. Воспитательная система как условие формирования личностных качеств будущего специалиста.

В филиале созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Социокультурная среда филиала представляет собой часть университетской среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями. Она представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности студенческого коллектива.

Характеристиками социокультурной среды филиала, обеспечивающими развитие общих компетенций выпускников выступают: целостность учебно- воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура университета, социальная поддержка обучающихся, научно-исследовательская работа обучающихся, внеучебная деятельность студентов,

спортивная и физкультурно- оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды филиала, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса.

Формирование социокультурной среды Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ основывается на следующих нормативных документах:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29 декабря 2012 г.
2. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г.№996-р «Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025г.»
3. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
4. Национальный проект «Образование» на 2018- 2024 годы.
5. Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы», утв. Постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493.
6. «Стратегия противодействия экстремизму в Российской Федерации до 2025 года» (утв. Президентом РФ 28.11.2014 N Пр-2753) (ред. от 29.05.2020).
7. Концепция развития добровольчества (волонтерства) в РФ до 2025г., от 27 декабря 2018 г. No 2950-р.
8. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».
9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. №2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Воспитательная деятельность в филиале реализуется в условиях:

- системного взаимодействия всех существующих в филиале структур и единиц (преподаватель, заведующий отделением, психолог, кураторы, руководители секций, руководители студенческих объединений, цикловые методические комиссии (далее -ЦМК), обучающиеся);
- усиления роли заведующих отделениями как звена, обеспечивающего единство учебного и воспитательного процессов;
- изменения роли преподавателя в воспитательном процессе в современных условиях,
- новых форм работы учебных групп;
- создания системы мониторинга качества воспитания: система учета и оценки результатов воспитательного процесса в учебных группах.

Основной целью воспитательного процесса в Мичуринском филиале является развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Формирование социально-личностных и индивидуальных компетенций осуществляется в ходе реализации основных направлений через различные виды воспитательной деятельности:

1. Профессионально-ориентирующий (развитие карьеры).
2. Гражданско-патриотический.
3. Спортивное и здоровьесберегающий.
4. Экологический.
5. Студенческое самоуправление.
6. Культурно-творческий.
7. Бизнес-ориентирующий (молодежное предпринимательство).
8. Социально-психологический, включая профилактику асоциального поведения.

Системообразующим элементом становится интеграция в различных формах жизнедеятельности, обучающихся учебно-познавательной и досуговой деятельности.

В филиале ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в воспитательной работе является Студенческий Совет обучающихся филиала. Структура системы студенческого самоуправления филиала является составной частью структуры студенческого самоуправления университета.

Для решения задач и целей воспитательной работы на протяжении многих лет филиал сотрудничает с социальными партнерами по вопросам воспитания, профилактики асоциальных явлений, правонарушений и преступлений несовершеннолетних, оказывающие психолого-педагогическую помощь и психологическое сопровождение:

- КДН и ЗП администрации Брянского района;

- отдел опеки и попечительства администрации Брянского района;
- ГАУ «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи Брянской области»;
- Управление культуры, молодежной политики и спорта Брянского района;
- МБУК «Истрико-краеведческий музей Брянского района»;
- МБУК «Централизованная библиотечная система Брянского района»;
- Молодежный совет Брянского района;
- Волонтерский центр Брянского района «Добро».

Большую роль в воспитательной работе и внеучебной деятельности филиала играет проведение культурно – массовых мероприятий.

Культурно-массовая работа направлена на формирование всесторонне развитой личности, воспитанию уважительного чувства к традициям филиала, развитию духовного мира, творческого и интеллектуального потенциала студентов. Реализуется через конкурсы, презентации видеороликов, интеллектуально-познавательные игры, викторины, встречи с интересными людьми, тематические вечера, экскурсии.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы прилагается.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

По использованию вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена с учетом региональных особенностей и требований работодателей

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часов максимальной учебной нагрузки), использованы с целью расширения и углубления подготовки специалистов в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОГСЭ введена дисциплина:

Культурология - 90 час.

В цикл ОП дисциплины:

- Организация производства предприятий общественного питания- 138 час.;
- Организация обслуживания на предприятиях общественного питания- 80 час.;
- Пищевые добавки, применяемые в пищевом производстве - 58 час.;
- Национальная кухня - 101 час.;
- Бухгалтерский учет в общественном питании - 122 час.

Для более углубленного изучения обязательных дисциплин, предусмотренных ФГОС СПО, между ними распределено дополнительно 236 часов. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 471 час:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - добавлено - 23 час.;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 75 час.;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - 120 ч.;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных кондитерских изделий - 30 час.;
- ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - 36 час.;
- ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения 126 - час.;
- ПМ 07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 61 час.

Обоснование необходимости введения дополнительных общепрофессиональных дисциплин: *способствуют углублению знаний по профессиональным модулям, их отдельным темам и направлены на приобретение дополнительных умений и знаний, необходимых в работе техника-технолога и расширяют возможность трудоустройства*

СОГЛАСОВАНО:

СОГЛАСОВАНО:

Организация: ООО «Кафе Созвездие 2»

к.п.ф. -



20 *05* 20*20*г

РЕЦЕНЗИЯ
на программу подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
квалификация выпускника «Техник - технолог»
по специальности подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Рецензируемая программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года.

ППССЗ разработана Мичуринским филиалом и утверждена ФГБОУ ВО Брянский ГАУ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – подготовка квалифицированных, конкурентоспособных специалистов среднего звена в области производства продукции общественного питания, а также развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Срок освоения ППССЗ составляет 3 года и 10 месяцев в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Трудоемкость ППССЗ составляет 1404 часа на 1 курсе (Общеобразовательная подготовка) и 2916 часа на 2...4 курсах (Профессиональная подготовка), что составляет за весь период обучения 4320 часов.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- Общеобразовательная подготовка:

- Профессиональная подготовка:

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – математический и общий естественнонаучный цикл;

П – профессиональный цикл:

ОП – общепрофессиональные дисциплины;

ПМ – профессиональные модули.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности). Разработанная ППССЗ предусматривает учебную практику в объеме 12 недель, производственную (по профилю специальности) практику в объеме 16 недель и производственную (преддипломную) практику в объеме 4 недели. Содержание программы практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает базовую (обязательную) часть и вариативную часть, устанавливаемую филиалом. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Он позволяет выдерживать объем учебной нагрузки в размере 54 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы по освоению ППССЗ. Объем аудиторных учебных занятий не превышает 36 часов в неделю. Объем каникулярного времени соответствует стандарту, в том числе по 2 недели приходится на зимний период.

Дисциплины учебного плана реализуемой ППССЗ формируют весь необходимый перечень общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный преподавательский состав, 40 % которого имеют высшую категорию. Все преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника.

Реализуемый ППССЗ учебный план, включает все дисциплины и профессиональные модули, предусмотренные ФГОС СПО по данному направлению.

Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день вопросов агропромышленного комплекса. Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин и профессиональных модулей соответствует компетентностной модели выпускника.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Контрольно-измерительные материалы и Контрольно-оценочные средства). Эти фонды включают:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов, экзаменов;
- тесты;
- примерную тематику курсовых работ, рефератов т.п.;
- иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине закреплены в рабочих программах учебных дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца обучения.

Разработанная ППССЗ в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки специалиста среднего звена. Предусмотренные дисциплины формируют высокий уровень компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

М.И. Машурин
Вкус
90.05.20



