Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ– ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

вид подготовки - базовая

форма подготовки – очная
(год поступления 2020)

г. Гатчина
2021

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2021/2022 учебный год

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ

Разработчик: зам. руководителя по УПР Батурина Т.Н.

Рассмотрено и одобрено на заседании Ученого совета АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» протокол № 1 от 31.08.2021 года.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общие положения 4

1.1 Пояснительная записка к основной образовательной программе среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 4

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 4

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 6

1.4. Требования к абитуриенту 6

2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 7

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника 7

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника 7

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника 7

3.Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 8

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 10

4.1. Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 10

4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практической подготовки 11

4.3 Программы учебной и производственной практик 11

4.4 Календарный учебный график 13

5. Фактическое ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 13

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса 13

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса 14

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса 14

5.4 Формирование социокультурной среды, способствующей развитию воспитательного компонента образовательного процесса: рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации 15

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценка качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 16

6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация 16

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 17

1. Общие положения

1.1. Пояснительная записка к основной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную вузом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ППССЗ разработана с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей. В ней определены конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных

основных образовательных программ среднего профессионального образования**,** проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 13.05.2021 № 63394);

- Приказ Минпросвещения России от 29.07.2021 № 502 «О внесении изменения в Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 апреля 2021 г. № 153″ (Зарегистрирован 19.08.2021 № 64697);

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.03.2015г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ МинПросвещения России от 28 августа 2020г. №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14.06.2013 г. N 464»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16.08.2013г. N 968 г. Москва (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74, от 17.11.2017 N 1138, от 10.11.2020 №630) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 5 октября 2020 г. № 546 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов";

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 N 30507(с изменениями от 3 июня 2014 г., 27 апреля 2015 г., 31 августа 2016 г., 7 августа 2019 г.);

- Устав АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

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

ППССЗ имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в области организации и проведения работ по проектированию, строительству, эксплуатации, ремонту и реконструкции зданий и сооружений.

Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7

Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	34
Итого	199

1.4. Требования к абитуриенту

Прием граждан в институт для получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена осуществляется по заявлениям лиц, имеющих:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам базисного учебного плана общеобразовательных учреждений.

Условиями к зачислению в институт гарантировано соблюдение прав граждан на образование, если иное не установлено законодательством Российской Федерации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. 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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

−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.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

−организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

−организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

−организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

−организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

−организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

−организация работы структурного подразделения.

−выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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.

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

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

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.

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

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.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД.6. Организация работы структурного подразделения

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.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4.1. Учебный план специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося предполагает лекции с использованием презентаций, практические занятия, включая семинары, лабораторные работы, выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки курсовых работ, рефератов, докладов, презентаций, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов:

- общеобразовательный (ОУД);
- общий гуманитарный и социально-экономический (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный (ЕН);
- профессиональный цикл(П);
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30%) 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 обучения.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная и производственная практика (по профилю специальности). Приложение 1.

4.2. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практической подготовки. Приложение 2.

4.3 Программы учебной и производственной практик

Согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г., практика студентов является составной частью образовательного процесса и составной частью ППССЗ специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания.

Учебная и производственная практики могут реализовываться в форме практической подготовки, которая может проводиться:

– непосредственно в институте, в том числе в структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки;

– в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между институтом и профильной организацией.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по данной специальности.

Видами практики студентов, осваивающих ППССЗ по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания, являются: учебная практика и производственная практика. Общий объем времени на проведение учебной и производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом. Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Программа учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Содержание учебной практики определяет программа профессиональных модулей ППССЗ по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания на основе ФГОС СПО, обеспечивающая обоснованную последовательность процесса овладения студентами системой профессиональных умений и навыков, целостной профессиональной деятельностью и первоначальным опытом в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по предлагаемой специальности.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла, которые самостоятельно на основании программ модулей разрабатывают программы учебных практик, формы отчетности и оценочный материал. Учебная практика проводится при освоении обучающимися общих и

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется согласно графика учебного процесса в третьем, четвертом, пятом, шестом, седьмом и восьмом семестрах очной формы обучения. Объем учебной практики составляет шестнадцать недель. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале практики. При проведении учебной практики группа студентов делится на подгруппы. Учебная практика проводится в форме практических занятий или уроков производственного обучения. Результаты обучения по учебной практике фиксируются в журнале производственного обучения.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

Программа производственной практики

При реализации ППССЗ специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания производственная практика включает в себя производственную практику (по профилю специальности) и производственную практику (преддипломную).

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Объем производственной практики по профилю специальности предусмотрен графиком учебного процесса и реализуется концентрированно в течение четырех недель в четвертом семестре и восьми недель в шестом семестре очной формы обучения.

Производственная практика (преддипломная) 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. Производственная преддипломная практика проводится в течение четырех недель после окончания теоретического обучения, реализуется концентрированно в восьмом семестре очной формы обучения.

Производственная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов, дневников практики, отзывов-характеристик и аттестационных листов с мест прохождения практики.

Итоговая оценка выставляется отдельно за каждый профессиональный модуль.

4.4 Календарный учебный график

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Приложение 3.

5. Фактическое ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затраченного на ее выполнение.

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающими профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Приложение 4.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет. Фонд

дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Подключение библиотеки к Интернету обеспечило удаленный доступ к ее электронным каталогам, базам данных.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Факультет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной специальности. Для реализации СПО по ППССЗ оборудованы кабинеты, лаборатории, мастерские, полигон, стадион, спортивный и актовый залы.

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;

место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации

Все компьютерные классы подключены к сети Интернет (1Mbit/sec), могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. В целом материально-техническая база полностью соответствует требованиям ФГОС. Приложение 5.

5.4 Формирование социокультурной среды, способствующей развитию воспитательного компонента образовательного процесса: *рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы, формы аттестации*

Рабочая программа воспитания АУО ВО ЛО «ГИЭФПТ» направлена на решение проблем гармоничного вхождения обучающихся в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Она показывает, каким образом педагоги могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с обучающимися деятельности и тем самым сделать образовательное учреждение воспитывающей организацией. Воспитательная работа должна представлять собой единый процесс взаимодействия и сотрудничества педагогов и обучающихся, совместной творческой деятельности по выработке умений принимать решения, решать сложные профессиональные и социальные проблемы, делать нравственно обоснованный выбор. Программа воспитания и формы аттестации представлены в Приложении 6.

Исходя из данных государственной политики в сфере развития воспитания и образования: воспитание - это деятельность, направленная на 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 и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества, к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, к природе и окружающей среде.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 7.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания

В соответствии с ФГОС СПО данной специальности оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (модулей);
- оценка компетенций обучающихся.

6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программе СПО ППССЗ осуществляется в соответствии с Положением об организации учебного процесса и Положением о промежуточной аттестации, разработанными в ГИЭФПТ.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки и представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра Предусмотрены следующие виды текущего контроля: устный ответ, контрольные работы, тестирование (письменной или компьютерное), рефераты, выполнение комплексных задач контроль самостоятельной работы (в устной или письменной форме).

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год в виде дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, квалификационных экзаменов, курсовых работ. Цель промежуточных (курсовых) аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ППССЗ результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания (Фонд оценочных средств ГИА представлен в составе рабочей программы ГИА).

Государственная итоговая аттестация выпускника СПО ППССЗ является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников, которая разрабатывается выпускающими преподавателями вуза, одобряется на заседании методической комиссии по соответствующей специальности, утверждается заведующей учебно-методическим отделом и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично студентом под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции

автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Для проведения защиты выпускных квалификационных работ создается Государственная экзаменационная комиссия, состав которой утверждается приказом ректора. Председатель ГЭК утверждается распоряжением комитета общего и профессионального образования Ленинградской области и является представителем работодателя.

Студентам, освоившим ППССЗ в полном объеме и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются диплом установленного образца.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную образовательную программу среднего профессионального образования – программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанную АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» на 2021/2022 учебный год

Основная образовательная программа ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанная в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» отвечает основным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384. ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана с учетом запросов работодателей и потребностей регионального рынка труда.

В соответствии с Федеральным законом РФ «Об образовании в РФ» программа состоит из учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практической подготовки, контрольно-оценочных средств, методических указаний по выполнению практических и самостоятельных работ, программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Учебный план содержит необходимый и достаточный для формирования профессиональных и общих компетенций, предусмотренных ФГОС, перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Качество разработанных рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей также направлено на формирование профессиональных и общих компетенций и соответствует требованиям ФГОС.

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, также соответствуют требованиям ФГОС, учебному плану, программам учебных дисциплин и профессиональных модулей и гарантируют объективность оценки.

Таким образом, можно утверждать, что основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанная в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий», соответствует законодательству РФ, федеральному государственному образовательному стандарту по специальности и может быть использована при подготовке студентов по указанной специальности.

Директор
ООО «Стиль»
Дю Е.Н.