

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Утверждаю:

Врио ректора

  
\_\_\_\_\_ В. Е. Игнатенко

22 июня 2020 г.



**Программа подготовки специалистов среднего звена**

по специальности

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Наименование квалификации базовой подготовки

**Техник-технолог**

Очная и заочная форма обучения

На базе среднего общего образования

Иркутск 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ФГБОУ ВО «БГУ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.4 Требования к абитуриенту

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.1. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.3. Задачи профессиональной деятельности выпускника

**3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО.**

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

**5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет».**

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Материально-техническое обеспечение

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

**6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

**7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ППССЗ.

## **1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом базисного учебного плана и примерных программ учебных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и 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.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 26 декабря 2012 года № 273);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. №31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464»;

- Приказ от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 ноября 2018 г. «О внесении изменений в Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования от 23 января 2013 г. № 36»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС 3+) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России:
- Устав ФГБОУ ВО «БГУ»;
- Локальные нормативные документы БГУ, регламентирующие образовательную деятельность.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.**

**1.3.1. Цель (миссия) ППСЗ по специальности 19.02.10** Технология производства общественного питания.

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

**1.3.2. Срок освоения ППСЗ по специальности 19.02.10** Технология производства общественного питания.

на базе среднего общего образования (очная форма обучения) - 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования (заочная форма обучения) – 3 года 5 месяцев;

**1.3.3. Трудоемкость ППСЗ по специальности 19.02.10** Технология производства общественного питания.

Трудоемкость освоения студентом ППСЗ составляет:

на базисного среднего общего образования - 5922 часов

за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППСЗ.

**1.3.4 Дисциплины, изучаемые при реализации ППСЗ по специальности 19.02.10** Технология производства общественного питания:

*Профессиональная подготовка*

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

Русский язык и культура речи

Математический и общий естественнонаучный цикл

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Общепрофессиональные дисциплины

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента, маркетинга

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Организация производства

Организация обслуживания

Технология производства общественного питания для различных категорий потребителей

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Психология общения

Рисование и лепка

Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  
 ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  
 МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  
 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
 МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации  
 МДК.06.02 Экономика организации (предприятия)  
 МДК.06.03 Основы калькуляции в общественном питании  
 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
 МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"  
 МДК.07.02 Техническое оснащение предприятий общественного питания  
 МДК.07.03 Выполнение работ по профессии "Бармен"  
 Учебная практика – 15 недель  
 Производственная практика (по профилю специальности) – 13 недель  
 Производственная практика (преддипломная) – 4 недели.

#### **1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее или среднее общее образование и в соответствии с правилами приема с учетом среднего балла аттестата.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: 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 выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки в т.ч. высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания;

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

#### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.**

##### ***В области — организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

##### ***В области - организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции***

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- подготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;

##### ***В области - организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции***

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- подготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

##### ***В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

***В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов***

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;

- оформлять и отделять сложные холодные и горячие десерты;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

***В области - организации работы структурного подразделения:***

- планировать работу структурного подразделения (бригады);

- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);

- принимать управленческие решения.

### **3. Компетенции выпускника ППССЗ, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО.**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

**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 основным видам профессиональной деятельности:

**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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

## **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.

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

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ.**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 мая 2014 г. № 525 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет».**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППСЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся научно-методической деятельностью. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися 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.

Доля педагогических работников, имеющих первую и высшую квалификационные категории в общей численности педагогических работников составляет 78,6 %.

Доля педагогических работников с высшим образованием в общей численности педагогических работников, обеспечивающих реализацию ППСЗ составляет 100 %.

### **5.2. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации ППСЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** Байкальский университет располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся.

Заключения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области и Управления надзорной деятельности Иркутской области Министерства РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий о соответствии материальной базы действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам имеются.

Образовательный процесс в университете организуется в 12 учебных корпусах. В составе используемых площадей университета имеются 79 аудиторий для лекционных занятий и 146 аудиторий для практических занятий, 22 компьютерных класса, включая 3 мультимедийных лаборатории с видеоконференцсвязью, 13 помещений для лабораторий, библиотека, включающая 7 читальных залов, конференцзал учебно-просветительского центра «Художественный», 5 спортивных залов. В учебном процессе используются следующие кабинеты:

социально-экономических дисциплин,

иностранный язык,

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Также в университете находятся лаборатории химии, метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены; учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

В БГУ имеется спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (электронный) Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Университет обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы университета объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: 1С Предприятие 8.3, 7-Zip, Adobe Acrobat Reader\_11, Adobe Flash player, LibreOffice, MS Office, MS Project Professional 2016, MS Visio Professional 2016, OpenOffice.org, Visual studio 2015, WinDjView, Альт-Инвест, Гарант платформа F1

7.08.0.163, КонсультантПлюс: Версия Проф, КонсультантПлюс: Сводное региональное законодательство, Специализированные лингвистические обучающие программы.

Питание учащихся организуется Центром студенческого питания БГУ.

Медицинское обслуживание обеспечивается на основании договора на медицинское обслуживание с МУЗ «Городская поликлиника № 11».

### **5.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Программы курсов представлены в локальной сети образовательного учреждения. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

БГУ предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

## **6. Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

### **6.1. Внеучебная деятельность**

Воспитательная деятельность в Байкальском государственном университете ориентируется на реализацию основ государственной молодежной политики РФ на период до 2025 года, государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, государственной программы «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы», концепции развития воспитательной деятельности Байкальского государственного университета, «Программы развития инновационной корпоративной культуры в БГУ на 2010-2020 гг.» и других нормативных документов, регламентирующих эту деятельность в вузе. Целевые установки воспитательной деятельности в БГУ направлены на формирование полноценного научного интеллигента, гражданина и патриота, активной творческой личности, адаптированной к современным жизненным условиям, с высоким чувством долга и ответственности, с чувством собственного достоинства, с высокой культурой и моральными качествами. С целью обеспечения реализации поставленных целей проводится комплекс мероприятий, направленных на: создание условий для гражданского и патриотического становления студентов, вовлечение их в разработку и реализацию программ развития вуза, города, региона и страны; поддержку молодежных программ и инициатив связанных с развитием органов студенческого самоуправления; пропаганду здорового образа жизни и профилактику социально-негативных явлений в молодежной среде; создание атмосферы толерантности, снижения проявлений агрессивности в студенческой среде; поддержку студенческих объединений,

союзов, организаций, клубов, действующих в соответствии с уставом университета; разработку финансовых форм поддержки студентов в целях получения образования, содействия деловой активности и лидерских качеств; создание системы морального и материального поощрения наиболее активных преподавателей и студентов.

В университете создана развитая инфраструктура воспитательной деятельности.

Функционирует студенческий культурно-досуговый центр «Художественный» (КДЦ), в котором студенты могут проводить свои мероприятия в помещении кинозала. На базе КДЦ также функционирует студенческий клуб, который представлен 13 творческими коллективами: студенческий хор «Орфейон», ансамбль бального танца «Стиль», ансамбль бального танца «Стиль» с иностранными студентами, вокальный ансамбль «Nota Bene», ансамбль гитаристов «Экспромт», вокальный ансамбль преподавателей и сотрудников «Ретро», ансамбль скрипачей, коллектив современного танца «Пантера», коллектив бального танца «Фиус», танцевальный коллектив «Драйв-Дэнс», клуб самодеятельной песни, клуб любителей поэзии «Феникс», фольклорный ансамбль «Кудесы», студия испанского танца «Фламенко». Режим работы клуба формируется с учетом двусменного расписания учебных занятий. В студенческом клубе БГУ постоянно занимаются около 200 человек.

Задачи спортивно-оздоровительной работы успешно решаются благодаря развитой спортивной инфраструктуре. На базе спортивного комплекса, помимо учебных занятий, действуют общедоступные спортивные секции: волейбол (муж., жен.), настольный теннис, баскетбол (муж., жен.), шахматы, армейский рукопашный бой. Секции ведут высококвалифицированные тренеры. Для проведения спортивных мероприятий имеется необходимое оборудование и инвентарь. На территории Студгородка функционирует спортивная площадка для проведения тренировок и игр по мини-футболу и стрит-болу, установлены уличные тренажеры.

На базе БГУ функционирует Региональный центр содействия трудоустройству и адаптации к рынку труда выпускников Иркутской области (РЦСТ). Для студентов проводятся встречи с работодателями, ярмарки вакансий и Дни карьеры молодого специалиста. РЦСТ осуществляет информационную и методическую поддержку студентов по вопросам трудоустройства и адаптации к рынку труда.

Большую работу ведет Научная библиотека БГУ – оформление информационных стендов, проведение выставок, обзоров литературы, тематических встреч и презентаций по следующим направлениям: гражданственность и патриотизм; воспитание чувства гордости за БГУ, знакомство с историей университета, учеными вуза; любовь к Родине, уважение к истории своей страны и ее культуре, краеведение; культура межнационального общения.

Значительное внимание уделяется в университете информационному обеспечению воспитательной и внеучебной деятельности. Действует официальный сайт БГУ ([www.bgu.ru](http://www.bgu.ru)), практически все факультеты имеет собственные сайты, осуществляется электронная и мобильная рассылка информации о мероприятиях. Созданы группы в социальных сетях, например, БГУ (<http://vk.com/vkbaikalgu>), Информационный канал БГУ ([http://vk.com/info\\_bgu](http://vk.com/info_bgu)) и др.

В университете сложилась многовариантная система студенческого самоуправления. На уровне факультетов – это студенческие советы факультетов, старостаты, студенческие научные общества, профбюро и др. Органы студенческого самоуправления на факультетах взаимодействуют с общеуниверситетскими органами самоуправления. В БГУ такими структурами являются: Объединенный студенческий совет (ОСС), Первичная профсоюзная организация студентов (ППОС).

Деятельность Объединённого студенческого совета строится в соответствии с ключевыми задачами стратегического развития университета, Стратегией государственной политики РФ, Федеральными программами работы с молодежью. Совет реализует проекты по приоритетным направлениям Минобрнауки (обозначенным в рамках конкурсного отбора Программ развития деятельности студенческих объединений): «Наука и инновации», «Предпринимательство», «Развитие студенческого самоуправления», «Досуг и творчество», «Спорт и ЗОЖ», «Волонтерство и социальное проектирование», «Патриотизм и толерантность», «Студенческие информационные ресурсы», «Международное молодежное сотрудничество», «Студенческие отряды», «Карьера и трудоустройство». Участие в работе ОСС принимают представители всех

студенческие объединения факультетов университета и общеузовские общественные объединения обучающихся – всего 38 представителей.

В структуре профсоюзной организации студентов БГУ выделены следующие комиссии: комиссия по социальной работе, культурно-массовая комиссия, спортивно-туристическая комиссия, комиссией по контролю общественного питания, комиссия по СМИ и PR.

Ежегодно в университете проходит целый комплекс мероприятий социально-профилактической направленности, среди них: акция, приуроченная ко дню всех влюбленных «Любовь прекрасна, если безопасна»; акция «Действуй ради жизни», интерактивная игра «БГУ – территория здорового образа жизни», экскурсии в анатомический музей, спортивные праздники, приуроченные к праздничным датам.

Целый ряд общеуниверситетских мероприятий стали традиционными: весенний бал ректора «Золотой фонд БГУ», праздник «День университета», «День студента в БГУ», фестиваль «День влюбленных в профессию», спортивно-патриотическая игра «Марш-бросок», танцевальный марафон БГУ «Non-stop», творческий конкурс «БГУ.ПОЙ», конкурс красоты и таланта «Мисс БГУ», спортивный праздник «Эстафета победы» и др. мероприятия.

## **6.2. Научно-исследовательская деятельность**

Направление НИР и НИРС является важной составляющей частью. Научная работа преподавателей носит больше научно-методический характер, целью которого является совершенствование педагогического мастерства преподавательского состава и пополнение методического обеспечения внедрения ФГОС и формирования компетенций выпускников СПО.

Научная работа обучающихся строится по модели учебно-исследовательской работы. Целью организации научной и учебно-исследовательской работы является подготовка высококвалифицированных специалистов.

Ежегодно учащиеся принимают участие в научно-практических конференциях, проводимых иными образовательными учреждениями; олимпиадах; деловых играх; викторинах; конкурсах, смотрах; защищают научные доклады; участвуют в курсах повышения квалификации.

Обучающиеся по программам СПО принимают участие в городских конкурсах, фестивалях, семинарах, олимпиадах. Ежегодно проводятся студенческие научно-практические конференции, предметные олимпиады, викторины, конкурсы рефератов, плакатов, кроссвордов. Ежегодно проводится конкурс «Лучший выпускник специальности», регулярно организуются встречи в рамках круглого стола с руководителями крупных предприятий города.

В университете ежегодно проводится конкурс по стандартам «WorldSkills Russia», по результатам которого победители представляют БГУ в Открытом региональном чемпионате «WorldSkills Russia».

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

В соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и с Федеральным законом Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 26 декабря 2012 года № 273), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с ФГОС по специальности и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. №464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

### **7.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация**

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тестовые задания и компьютерные тестирующие программы, ситуационные и расчетные задания, примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов, эссе, докладов, учебных исследований и др.).

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике. По всем перечисленным видам промежуточной аттестации разработаны комплекты оценочных средств.

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.**

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки** является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Федеральным законом Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 26 декабря 2012 года № 273), Приказом от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968».

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

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки**.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметно цикловой комиссией и утверждается ректором Байкальского университета.

Государственная итоговая аттестация проходит в виде защиты выпускной квалификационной работы.

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку выпускной квалификационной работы: **4 недели**.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели**.

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР -разрабатывается преподавателями ПЦК в рамках профессиональных модулей, -рассматривается на заседании предметно-цикловых комиссии, -утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Приказ от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»).

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 15-20 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.