

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

Согласовано:

Зам. начальника департамента
экономического развития
Белгородской области -
начальник управления по развитию
потребительского рынка
В.К. Зубов

« 30 » июня 2015

Утверждаю:

Ректор университета,
профессор

В.И. Теплов

« 30 » июня 2015

Программа подготовки специалистов среднего
звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Квалификация выпускника - техник-технолог

Белгород - 2015

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на кафедре технологии и организации общественного питания в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания. Протокол № 8 от 15 мая 2015 года.

Рекомендовано к изданию научно-методическим советом университета

Протокол № 6 от 24 июня 2015 года.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|--------|---|----|
| 1 | Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена | 4 |
| 1.1 | Наименование программы подготовки специалистов среднего звена, ее направленность | 4 |
| 1.2 | Квалификация, присваиваемая выпускникам | 4 |
| 1.3 | Вид (виды) профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 1.4 | Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена | 6 |
| 1.5 | Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации ППСЗ | 8 |
| 2 | Документы, регламентирующие объем, структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ | 10 |
| 2.1 | Учебный план | 10 |
| 2.2 | Календарный учебный график | 10 |
| 2.3 | Рабочие программы дисциплин (модулей) | 10 |
| 2.4 | Программы практик | 10 |
| 3 | Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ | 11 |
| 3.1 | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации | 11 |
| 3.2 | Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации | 11 |
| 3.2.1 | Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена | 12 |
| 3.2.2 | Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания | 14 |
| 3.2.3 | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ППСЗ | 15 |
| 3.2.4. | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ППСЗ | 16 |
| 3.3 | Методические материалы по проведению государственной итоговой аттестации выпускников | 16 |
| 3.3.1 | Программа Государственной итоговой аттестации | 16 |
| 3.3.2 | Тематика выпускных квалификационных работ | 16 |
| 3.3.3 | Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ | 18 |
| 3.3.4 | Методические рекомендации по проведению государственной итоговой аттестации | 18 |
| 4. | Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие компетенций выпускников | 18 |
| | Приложение | 22 |

1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Наименование программы подготовки специалистов среднего звена, ее направленность

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее - ППССЗ), реализуемая в Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования "Белгородский университет кооперации, экономики и права" (далее - БУКЭП), представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а так же с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

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 учебных курсов, предметов, дисциплин (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.

Цель (миссия) ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

При этом формулировка целей ППССЗ, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ППССЗ, характеристики групп обучающихся, а также особенностей научной школы вуза и потребностей рынка труда.

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности на базе среднего (полного) общего образования составляет 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет 6228 часов включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ.

Наименование квалификации базовой подготовки: техник-технолог.

1.3 Вид (виды) 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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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 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.

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

- организовать процесс приготовления и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции;

- организовать процесс приготовления и приготавливать сложную холодную кулинарную продукцию;

- организовать процесс приготовления и приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию;
- организовать процесс приготовления и приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- организовать процесс приготовления и приготавливать сложные холодные и горячие десерты;
- организовывать работу структурного подразделения.
- выполнять работу по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4. Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

В результате освоения данной ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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:

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

5.2.6. 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.

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

1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации ПССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Выпускающей кафедрой по данной специальности является кафедра технологии и организации общественного питания.

Состав кафедры удовлетворяет требованиям кадрового обеспечения. Преподаватели имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, что отвечает образовательному цензу работников; систематически занимаются научной, научно- и учебно-методической деятельностью. Учебно-вспомогательный персонал представлен достаточным количеством штатных сотрудников: старшими лаборантами, заведующим лабораториями.

Повышение квалификации профессорско-преподавательского состава осуществляется в соответствии с планом, в различных формах и координируется УМЦ повышения квалификации.

1.6. Материально-техническое, информационное и учебно - методическое обеспечение

Материально-техническое обеспечение.

Учебный процесс осуществляется в трёх учебно-лабораторных корпусах университета. Учебные аудитории оснащены необходимыми комплектами учебной и офисной мебели, мультимедийными системами; оборудованы специализированные кабинеты, компьютерные классы и лаборатории со специализированным оборудованием: лаборатория безопасности и реологии систем продовольственного сырья и продуктов питания (микроскоп биол. БИОМЕД С1, Рефрактометр ИРФ-454 Б2М); лаборатория технологии и технологического оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства (прибор КВАРЦ – 21М33 – 1, Белизномер СКИБ-М, весы SCL 300, весы аналитические, измеритель деформации клейковины ИДК – 3 М, прибор ПЧП-3, рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-1, термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ, тестомес для пробной выпечки У1-ЕТВ, устройство для отмывания клейковины У1-МОК-1М ЛС, шкаф пекарский ЭШП-02, шкаф сушильный СЭШ-3М); лаборатория производства кулинарной продукции (кухонный комбайн HR 7754, кухонная электроплита К6 С51/R– 6 шт., кухонный комбайн Zelmer 877, ломтерезка 294.5, набор для карвинга -21 шт., мясорубка 886.8, весы электронно-механические, лабораторные CAS MW -3000H, весы электронные, лабораторные CAS MW -300B, микроскоп «Юннат 2П-3», печь СВЧ-2 шт., посудомоечная машина Electrolux 30, кухонная электроплита К6 С51/R– 6 шт.); кабинет оборудования общественного питания (печь СВЧ-3, Соковыжималка МР-80, холодильник-морозильник, кухонная электроплита К6 С51/R – 6 шт., параконвектомат SCC061 E-RA-3NAC400|50, овощерезка CL-50 Robot-Coupe, овощерезка R301 Ultra Robot-Coupe); лаборатория организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (стойка барная со специализированной мебелью, инвентарем, аксессуарами, комплектами столового белья, посудой и приборами тематической направленности, компьютер 315|RAM512MB80GB NEC15).

Налажен выпуск учебно-методической литературы и печатной продукции в типографии университета.

Университет располагает собственной базой для практики - комбинатом питания, что позволяет студентам приобретать практические навыки на базе имеющихся в вузе производственных мощностей.

В библиотеке университета имеется 3 читальных зала. В читальных залах и службах библиотеки используется 80 персональных компьютеров.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы.

Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет или локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Методическое обеспечение учебного процесса включает необходимый комплекс учебно-методической документации.

Кафедра поддерживает тесные связи с филиалами университета, с районными и областными кооперативными организациями. Результаты совместной работы активно внедряются в учебный процесс.

Основное место в обеспеченности обучающихся учебной и методической литературой занимают разработки профессорско-преподавательского состава университета.

На кафедрах университета, обеспечивающих подготовку по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, для методического обеспечения учебного процесса активно используются возможности персональных ЭВМ, формируется компьютерный банк методических указаний, электронные учебники и учебно-методические комплексы.

2. Документы, регламентирующие объем, структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

2.1. Учебный план

Учебный план представлен в Приложении 1

2.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен в Приложении 1

2.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении 2

2.4. Программы практик

Программы практик представлены в Приложении 3

3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

3.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ в Белгородском университете кооперации, экономики и права создан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины (модуля), включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования;
- описание шкал и процедуры оценивания;
- типовые контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематику курсовых работ проектов, рефератов и т.п., позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

3.2. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника Белгородского университета кооперации, экономики и права является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает Программу практики и защиту выпускной квалификационной работы (по решению Ученого совета вуза).

Разработан фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации который включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал и процедуры оценивания;

- типовые контрольные вопросы и задания, необходимые для оценки результатов освоения ППССЗ;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ППССЗ.

3.2.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации позволяет оценить уровень сформированности у выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания следующих компетенций:

Общепрофессиональных:

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.

Профессиональных по соответствующим видам деятельности:

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

5.2.6. 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.

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

Матрица соответствия компетенций, составных частей ППСЗ представлена в Приложении 4.

3.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) разработаны и внедрены в учебный процесс показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры их оценивания на основе качественного и количественного методов и рейтинговой системы. В частности, оценка уровня знаний в режиме промежуточной аттестации проводится:

- по экзаменам: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»;
- по дифференцированным зачетам: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»;
- по зачетам: «зачтено» и «не зачтено».

Шкала оценивания, показатели и критериях оценки

| Оценка * | Показатели и критерии оценки | |
|-------------------|---|---|
| Отлично | Студент имеет глубокие знания, умения, навыки, демонстрирует полное понимание проблемы, все задания выполнены | Образцовый ответ |
| Хорошо | Студент имеет полные знания, умения, навыки, демонстрирует значительное понимание проблемы, все задания выполнены | Законченный, полный ответ с минимальными недочетами |
| Удовлетворительно | Студент имеет низкий уровень знаний, умений, навыков, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство заданий выполнены | Ответ, содержащий недочеты |

| | | |
|---------------------|---|---|
| Неудовлетворительно | Студент имеет пробелы в знаниях, умениях, навыках, демонстрирует непонимание проблемы, задания не выполнены, студенту требуются дополнительные занятия для освоения компетенций | Минимальный ответ |
| Зачтено | Полные знания, умения, навыки | Законченный, полный ответ с минимальными недочетами |
| Не зачтено | Студент имеет пробелы в знаниях, умениях, навыках, студенту требуются дополнительные занятия для освоения компетенций | Минимальный ответ |

Рейтинговая система оценки знаний производится в соответствии с разработанной его методикой и включает следующие показатели и критерии оценивания:

1. Результаты посещения лекций за аттестуемый период – *Пл*.
Пл=5(всего лекций за аттестуемый период – число пропущенных студентом лекций за аттестуемый период)/(всего лекций за аттестуемый период)*.
2. Результаты сдачи лабораторных работ за аттестуемый период – *Лр*.
Лр=(сумма оценок по сданным работам за аттестуемый период)/(число лабораторных работ за аттестуемый период).
3. Результаты работы студента на практических (семинарских) занятиях за аттестуемый период – *Пр*.
Пр=(сумма оценок по оцениваемым темам за аттестуемый период)/(число оцениваемых тем за аттестуемый период).
4. Результаты выполнения промежуточных контрольных работ за аттестуемый период – *Кр*.
Кр=(сумма оценок по промежуточным контрольным работам за аттестуемый период)/(число промежуточных контрольных работ за аттестуемый период).

При этом аттестационная оценка по дисциплине, для которой не предусмотрены учебным планом лабораторные работы, вычисляется как округленное до ближайшего целого значение *Оц*:

$$Оц=(Пл+Лр+Кр)/3.$$

Аттестационная оценка по дисциплине, для которой учебным планом предусмотрены практические (семинарские) занятия, вычисляется как округленное до ближайшего целого значение *Оц*:

$$Оц=(Пл+Пр+Кр)/3.$$

Рейтинг студента по дисциплине за аттестуемый период определяется как округленное до ближайшего целого значение *Р*:

$$Р=20*Оц$$

3.2.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ППСЗ

Типовые контрольные задания; типовые контрольные вопросы; типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематика курсовых работ проектов, рефератов и т.д., необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы, представляют собой комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс, и сопровождаются методическим обеспечением по каждой дисциплине (модулю).

При этом содержание методических указаний в зависимости от формирования компетенций включают:

- рекомендации по изучению теоретического материала (получению базовых знаний);
 - рекомендации по изучению отдельных тем курса;
 - рекомендации по использованию учебно-методических материалов по дисциплине;
 - рекомендации по работе с литературой;
 - рекомендации по подготовке к экзамену (зачету);
 - рекомендации по написанию курсовой работы;
 - рекомендации по выполнению практических заданий;
 - рекомендации по выполнению лабораторных работ;
 - рекомендации по решению тестов (тестовых заданий);
 - вопросы к экзамену/зачету;
- и т.д.

3.2.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ППСЗ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций, базируются на Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права», утвержденном ученым Советом университета. При этом содержание методических указаний в зависимости от формирования компетенций включают:

- рекомендации по изучению теоретического материала (получению базовых знаний);

- рекомендации по изучению отдельных тем курса;
- рекомендации по использованию учебно-методических материалов по дисциплине;
- рекомендации по работе с литературой;
- рекомендации по подготовке к экзамену (зачету);
- рекомендации по написанию курсовой работы;
- рекомендации по выполнению практических заданий;
- рекомендации по выполнению лабораторных работ;
- рекомендации по решению тестов (тестовых заданий);
- вопросы к экзамену/зачету;

и т.д.

3.3. Методические материалы по проведению государственной итоговой аттестации выпускников

3.3.1 Программа Государственной итоговой аттестации

Программа Государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 5.

3.3.2 Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции кафе на __ мест
2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции кафе общего типа на __ мест
3. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ресторана первого класса на __ мест
4. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ресторана первого класса с национальной украинской кухней на __ мест
5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции кафе при вокзале на __ мест
6. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции общедоступной столовой на __ мест
7. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции ресторана первого класса с национальной русской кухней на __ мест
8. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции закусочной на __ мест
9. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции кафе на __ мест
10. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции кафе при автовокзале на __ мест
11. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции общедоступной столовой на __ мест
12. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции ресторана первого класса с национальной итальянской кухней на __ мест
13. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов кафе на __ мест
14. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции закусочной на __ мест

15. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов детского кафе на ___ мест
16. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на ___ мест
17. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов кафе общего типа на ___ мест
18. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции молодежного кафе на ___ мест
19. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции закусочной на ___ мест
20. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов кафе общего типа на ___ мест
21. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции закусочной на ___ мест
22. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий общедоступной столовой на ___ мест
23. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий общедоступной столовой на ___ мест
24. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий общедоступной столовой на ___ мест
25. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов детского кафе на ___ мест
26. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий общедоступной столовой на ___ мест
27. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий кафе при вокзале на ___ мест
28. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов молодежного кафе на ___ мест
29. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов ресторана первого класса на ___ мест
30. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции закусочной на ___ мест
31. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов кафе общего типа на ___ мест

3.3.3 Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ

Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ представлены в Приложении 6

3.3.4 .Методические рекомендации по проведению государственной итоговой аттестации

Методические рекомендации по проведению государственной итоговой аттестации представлены в Приложении 7

4. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие компетенций выпускников

Система управления социально-воспитательной деятельностью университета включает в себя:

Ученый Совет университета, ректорат, проректорат по воспитательной и социальной работе, специалистов по работе со студенческой молодежью, Совет по воспитательной работе вуза, Совет по профилактике асоциального поведения студентов, деканаты факультетов, кафедры, кураторов студенческих академических групп, Центр культурно-массовой работы университета, библиотеку университета, вузовскую газету «Университетские новости», профсоюзный комитет преподавателей и сотрудников вуза, студенческий профком, Союз студентов и другие органы студенческого самоуправления университета, Музей университета, Школу кураторов «Наставник», Школу студенческого актива «Лидер».

Постановка и обсуждение проблем воспитательной деятельности и системы формирования общекультурных и профессиональных компетенций будущих специалистов проводится: на Ученом Совете университета; на ректорате вуза; на Совете по воспитательной работе университета; на Совете по профилактике асоциального поведения студентов; на Советах факультетов; на заседаниях кафедр; на занятиях Школы кураторов «Наставник»; на заседаниях Союза студентов университета и школе студенческого актива «Лидер»; на заседаниях профсоюзных комитетов вуза.

Научно-просветительская деятельность университета осуществляется с проведением конференций, семинаров, круглых столов, научных чтений, форумов и т.д.

В университете действуют кружки, клубы, студии, направленные на формирование общекультурных и профессиональных компетенций выпускников, включающие:

научные объединения (студенческий научный клуб и кружок «Поиск», «Инновации в общественном питании и пищевых технологиях»);

студенческое научное общество университета;

музей Белгородского университета потребительской кооперации;

молодежные общественные объединения (студенческий совет технологического факультета университета, студенческий совет общежитий вуза, профсоюзный комитет студентов университета, школа студенческого актива «Лидер», штаб студенческих трудовых отрядов и т.д.);

физкультурно-спортивные объединения (атлетическая гимнастика, аэробика, волейбол, баскетбол, мини-футбол, настольный теннис, рукопашный бой и т.д.);

художественно-эстетические объединения (вокальное трио «Самозванцы», вокальная

группа «Экстрим», группа эстрадного танца «Темп», народный хореографический ансамбль «Русь», театр танца «Гранд-Па», ансамбль восточного танца «Тайна Востока», сборная команда КВН «В единении сила», факультетские команды КВН, Литературная гостиная «Дум высокое стремление...», клуб любителей французского шансона «Кафе-шантан» и т.д.).

Организация и проведение внеучебной воспитательной, общекультурной деятельности университета осуществляется на основе:

духовно-нравственного воспитания студентов (проведение кураторских часов; взаимодействие с Белгородско-Старооскольской Епархией в рамках соглашения о двустороннем долгосрочном сотрудничестве; участие студентов; преподавателей вуза в круглых столах; создание фото-, видеотеки, видео-презентаций морально-этической и духовной направленности; волонтерское движение; привлечением студентов к участию в рамках благотворительных акций и т.д.);

гражданско-патриотическом воспитании студентов (участие студентов в митингах, гражданско-патриотических акциях, демонстрациях, возложениях венков к памятникам боевой славы, торжественных мероприятиях, посвященных государственным праздникам и т.д.);

правового воспитания студентов (клуб молодого избирателя «Форум», День молодого избирателя, взаимодействие с Центром по противодействию экстремизму УВД по Белгородской области и т.д.);

профессионального воспитания будущих специалистов (клуб профессиональной направленности «Технология продукции общественного питания», мастер – классы с практическими работниками системы потребительской кооперации и ресторанного бизнеса, ежегодные выставки на базе Белэкспоцентра торгово-промышленной палаты Белгородской области и т.д.);

культурно-эстетического воспитания, развития творческого потенциала студентов (литературная гостиная «Дум высокое стремление», клуб любителей французского шансона «Кафе-шантан», масленичная неделя «Здравствуй, боярыня Масленица!», фестиваль КВН «День юмора», «Студенческая весна», праздник «Студенческая Пасха» и т.д.);

формирования здорового образа жизни выпускников вуза (лечебно-профилактические и санитарно-профилактические мероприятия в соответствии с целевой программой «БУПК – университет здорового образа жизни»).

Профилактика саморазрушающих видов поведения и правонарушений в студенческой среде и развитие органов студенческого самоуправления университета проводится в соответствии с концепцией воспитательной деятельности со студентами Белгородского

университета потребительской кооперации, определяющей основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной деятельности в вузе.

Организация социально-психологической поддержки студентов базируется на (прохождении медицинского осмотра студентов, их вакцинации, здравпунктом университета; работе аптеки университета; проверок соблюдения проживающими в общежитиях студентами санитарно-гигиенических условий; обеспечении студентов университета необходимым питанием посредством организации работы в вузе столовой, буфетов, лотков и магазина «Радуга»; назначении ежемесячных социальных стипендий университета для студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; стипендий Ученого Совета и ректората университета; работе Службы социально-психологической поддержки студентов университета; индивидуальных и групповых консультаций педагога-психолога и т.д.).

Организация деятельности кураторов академических групп университета осуществляется с назначением кураторов и старост академических групп; утверждением планов работы на каждый учебный год и подведением итогов в рамках смотра-конкурса «Лучший куратор студенческой академической группы университета».

Воспитательная работа в студенческих общежитиях университета опирается на работу студенческих советов общежитий и старост секций с участием в конкурсе на лучшую секцию, комнату, лучший подъезд, в том числе в рамках месячника духовно-нравственной направленности.

Материально-техническая база вуза, обеспечивающая проведение воспитательной, социокультурной и спортивной деятельности, включает в себя:

- Актальный зал на 550 мест, репетиционные и костюмерные комнаты, помещения для концертмейстера и звукооператора, необходимое оборудование и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых и иных воспитательных мероприятий.

- Спортивный зал; зал атлетической гимнастики (тренажерный зал); баскетбольная площадка; волейбольная площадка; площадка для мини-футбола; спортивный зал для занятий аэробикой и др.

- Спортивно-оздоровительный лагерь «Елочка» (Борисовский район Белгородской области).

Организация физкультурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием.

- Существенную роль в формировании социокультурной среды вуза играет библиотека университета.

В фондах библиотеки насчитывается более 690 тысяч книг, брошюр, справочных изданий, свыше 500 наименований газет и журналов, включая литературу и периодику по различным проблемам воспитания, социально-культурного становления молодежи, организации спортивной и досуговой деятельности. Библиотека имеет 3 читальных зала на 340 посадочных мест, позволяющих проводить на их базе различные общекультурные мероприятия.

В целом материально-техническая база вуза способствует гармоничному развитию студентов, приобщению их к позитивному досугу и здоровому образу жизни, формированию необходимых общекультурных, социально-личностных компетенций.

Социально-бытовое обеспечение обучающихся включает в себя:

- организацию работы собственного комбината питания, в который входят столовая, 1 кафе и 4 буфета; функционирование лотков, реализующих кондитерские и кулинарные изделия собственного производства и напитков;
- функционирование собственного магазина «Радуга», обеспечивающего студентов и сотрудников необходимыми продуктами питания;
- функционирование здравпункта университета, имеющего необходимое медицинское оборудование. В здравпункте работают кабинеты стоматолога, терапевта, кардиолога, педиатра, процедурный и физиотерапевтический кабинеты, клиническая лаборатория, дневной стационар, бригада скорой медицинской помощи;
- функционирование аптеки потребительского общества «Содружество», обеспечивающей студентов и сотрудников необходимыми медикаментами и лекарственными средствами;
- функционирование 4 студенческих общежитий университета, в которых проживают более 1200 студентов. В целом все иногородние студенты очной формы обучения, нуждающихся в общежитии, им обеспечены.

Учебно-лабораторная база по направлению подготовки динамично развивается.

Созданы соответствующие социально-бытовые условия, необходимые для обеспечения эффективного процесса обучения, воспитания и развития студентов. В университете имеются: 3 общежития, здравпункт с клинико-диагностической лабораторией, комбинат питания, спортивно-оздоровительная база. При здравпункте университета открыт дневной стационар. Жилищно-бытовые и санитарные условия в общежитиях отвечают существующим нормам и правилам.

