Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)

Итоги разработки ФГОС по направлениям обучения 19.03.04 и 19.04.04. Синхронизация ПООП с профессиональными стандартами и интеграция с независимой оценкой квалификации

КУЛИКОВ ДМИТРИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ

Зам. председателя отделения пищевых технологий и биотехнологии при ФУМО 19.00.00,
зав. кафедрой технологий продукции и организации общественного питания и
товароведения ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,
канд. техн. наук, доцент

Калининград, 8 октября 2019 г

ФОРМИРОВАНИЕ ФГОС И ПООП

ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ФГОС ВО 3++ И ПООП

ФГОС ВО 3++

Актуализация ФГОС ВО 3+

ФГОС + ПООП = ООП

ФГОС и ПООП – это комплект нормативно-методического обеспечения для разработки ООП

Профстандарты являются приложением к ФГОС ВО 3++

В ПООП выделяется обязательная и рекомендуемая части для разработки и реализации ООП

При отсутствии профстандарта профессиональные компетенции (ПК) в ПООП формируются на основе профессионального опыта

ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ФГОС ВО 3++ И ПООП

Проекты стандартов ФГОС 3++
и макеты примерных образовательных программы

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень высшего образования
бакалавры

Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень высшего образования
магистратура

Устранение «образовательного вакуума» путем рассмотрения, согласования, утверждения и внесения в реестр

ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ФГОС ВО 3++ И ПООП

Особенности актуализированных ФГОС ВО 3++ (19.03.04-проект)

Объем программы за 1 год – не более 70 з.е., при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Заявленные в проекте ФГОС ВО 3++ области профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере промышленного производства кулинарной продукции из водных биологических ресурсов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание и пр.);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности.

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ

1) п.3.5 ФГОС: отбор ПС производится самостоятельно вузом из двух источников:

- Приложение к ФГОС
- Реестр ПС

2) Отбираются только ПС, соответствующие направленности (профилю) программы, профессиональным задачам, к решению которых будут готовиться выпускники.

3) п. 3.5 ФГОС: выбираются только те части ПС, которые могут использоваться в программе по уровню квалификации и требованиям к образованию и обучению.

! При несоответствии профстандартов из приложения к ФГОС и/или реестра реализуемому профилю, то не следует «притягивать» ПС, не соответствующие программе

ТИПЫ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Предложены в ПООП 5 типов задач профессиональной деятельности:

технологический; организационно-управленческий, проектный; научно-исследовательский, педагогический

Вуз выбирает минимум один тип задач из перечня в ФГОС ВО 3++.

Дополнение новыми видами задач не допускается!

Типы задач сформированы широко. В рамках выбранного типа (типов) вуз самостоятельно формулирует профессиональные задачи.

ТИПЫ ЗАДАЧ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА, должен быть **НЕ МЕНЕЕ 45 % от** общего объема программы.

Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА, должен быть **НЕ МЕНЕЕ 35 % от** общего объема программы.

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 162
Блок 2	Практика	не менее 21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы бакалавриата		240

!

Структура программы магистратуры		Объем программы магистратуры и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 51
Блок 2	Практика	не менее 39
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9
Объем программы магистратуры		120

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОФИЛИ В ПООП 19.03.04

САМА ПООП БЕЗПРОФИЛЬНАЯ

- Технология и организация ресторанного дела;
- Технология и управление производством предприятий индустрии питания;
- Технология производства индустриальной кулинарной продукции;
- Технология и управление высокотехнологичными производствами.

НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЕРЕЖАЮЩЕГО ХАРАКТЕРА

Бакалавриат

Реинжиниринг производственных концепций предприятий индустрии питания

Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания

Эффективные продажи и формирование лояльности

Эффективное наставничество

Графическая визуализация проектных решений предприятий индустрии питания

Автоматизация и цифровизация предприятий индустрии питания

Опережающие технологии обслуживания и стандарты сервиса предприятий индустрии питания

Ресурсосберегающие технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции

Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятиях индустрии питания

Экология и здоровьесбережение на предприятиях индустрии питания

НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЕРЕЖАЮЩЕГО ХАРАКТЕРА

Магистратура

Деловые коммуникации и лидерство

Управление проектами в индустрии питания

Управление качеством и безопасностью в индустрии питания

Образовательные технологии, методы профессионального обучения и оценки квалификации в общественном питании

Высокотехнологичное производство продукции предприятий общественного питания

Опережающее проектирование предприятий общественного питания

ОПЕРЕЖАЮЩИЕ МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Коучинг (англ. coaching) — метод консалтинга и тренинга, в процессе которого человек, называющийся «коуч», помогает обучающемуся достичь некой жизненной или профессиональной цели. В отличие от менторства, **коучинг** сфокусирован на достижении чётко определённых целей вместо общего развития.

Методическая визуализация при освоении теоретического материала для слушателей с клиптовым мышлением, которых становится все больше

Реализация «подвижных», учебных курсов, программ, тем дисциплин т.е. мгновенное обновление и реструктуризация в зависимости от потребностей рынка

ОПЕРЕЖАЮЩИЕ МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Работа в коворкинг-зонах с разными заданиями и тематикой

(от англ. Co-working, «совместная работа») в широком смысле — подход к организации труда людей с разной занятостью

Безбарьерная технология обучения или обучение «без столов»

Цифровизация и информатизация обучающиеся самостоятельно вносят информацию о прохождении этапов обучения в HR Oracle, Campus, в интерактивном режиме задают вопросы и предоставляют обратную связь через портал «Сервис одного окна», заполняют онлайн опросники участников курса

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ ПООП

П.3.5 Организация:

- включает в программу бакалавриата все обязательные профессиональные компетенции (при наличии);....

П.3.7 Организация устанавливает в программе бакалавриата индикаторы достижения компетенций:

- универсальных, общепрофессиональных и обязательных профессиональных компетенций – в соответствии с индикаторами достижения компетенций, установленными ПООП;.....

Вуз выбирает минимум один тип задач из перечня в ФГОС ВО 3++.

Дополнение новыми видами задач не допускается!

Типы задач сформированы широко. В рамках выбранного типа (типов) вуз самостоятельно формулирует профессиональные задачи.

ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ: ПКО, ПКР, ПК УВ

ООП:
- **должна** содержать ПКО;
- **может** содержать ПКР;
- **может** включать разработанные ПКУВ.

Профстандарты приведенные в Приложении к ФГОС ВО 3++

Ключевые принципы разработки ПК

Профстандарты, соответствующие проф.деятельности выпускников, из Реестра

Ключевые принципы разработки ПК. При отсутствии профстандартов, ПК формируются на основе профессионального опыта

КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ

ФГОС
ПООП

ПООП
ОПОП

РПД,
РПП

Компетенция

Индикатор компетенции

Дескриптор индикатора

Действия, которые выполняет выпускник, освоивший компетенцию.
Должны быть измеримы

Знать, уметь, владеть

Основа для разработки оценочных средств

ДИСЦИПЛИНЫ И ПРАКТИКИ

Обязательные дисциплины

Философия, История (история России, всеобщая история), Иностранный язык, Безопасность жизнедеятельности, Физическая культура и спорт (2 з.е.), Физическая культура и спорт (в рамках элективных дисциплин) – 328 ч.

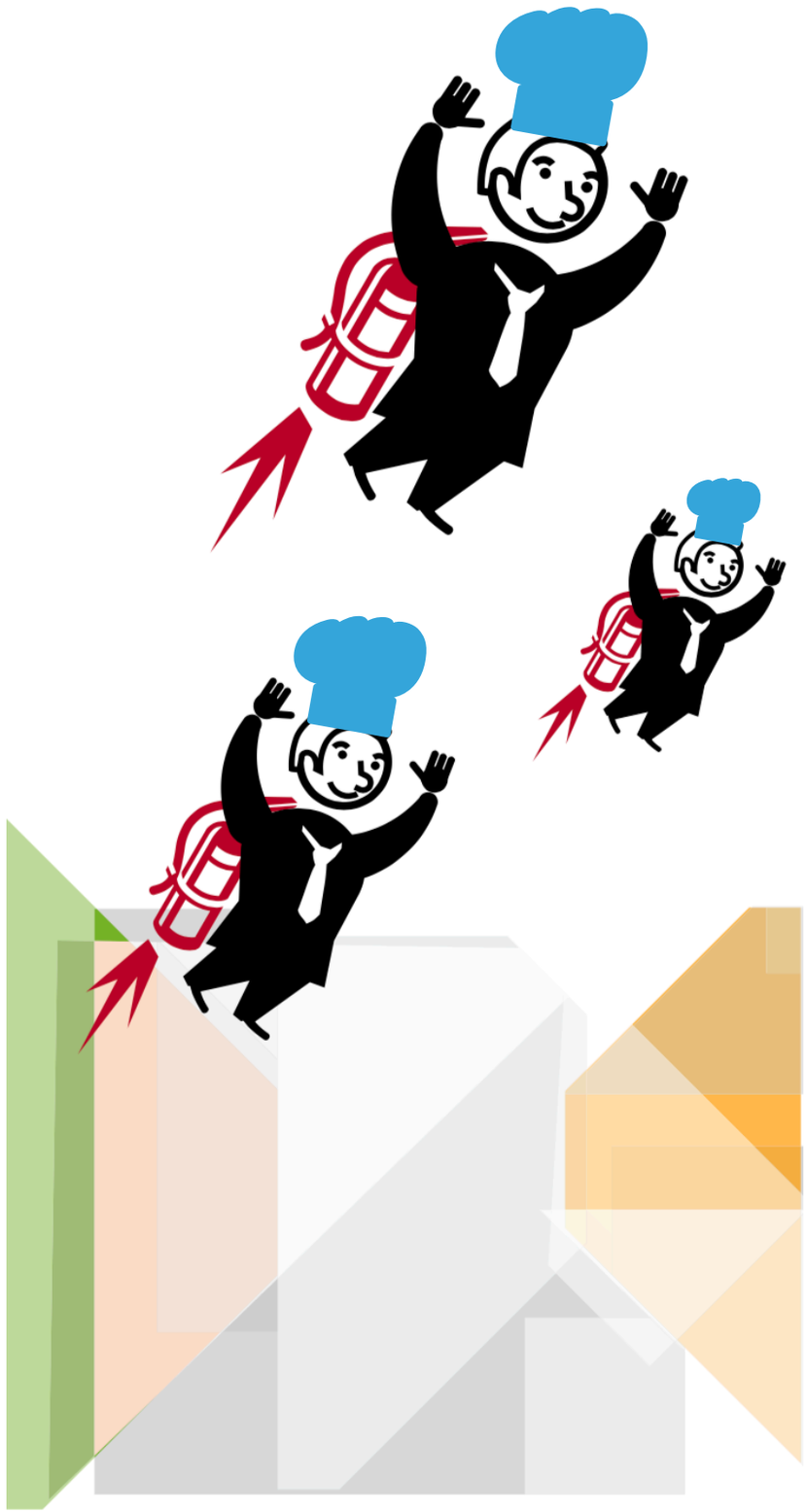
Дисциплины, практики, входящие в формируемую часть образовательной программы, определяют направленность (профиль) программы.
Практики – обязательная или элективная часть программы.

Виды практик – учебная, производственная

Типы учебной практики – ознакомительная; по получению первичных умений и навыков профессиональной деятельности

Типы производственной практики: технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская , педагогическая, преддипломная

ИСХОДНАЯ ГИПОТЕЗА СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЯМ ОБУЧЕНИЯ 19.03.04 И 19.04.04



1. Новое поколение технологов общественного питания будет массово участвовать в прорыве при создании принципиально новых технологий и рынков

Потребуются новые качества и компетенции:

- **междисциплинарный подход, учитывающий научно-технологическую специфику индустрии гостеприимства и индустриального производства продукции ОП**
- **понимание контекста и глобальных трендов**
- **способность генерировать новые знания**
- **гибкость мышления и быстрота адаптации к новой ситуации**
- **навыки саморазвития**

2. Образовательные модели будут радикально трансформироваться. При этом инновации в методах обучения станут первыми по значимости

3. Методология совершенствования учебной работы выходит на первый план в режим прорыва

ВОЗМОЖНОСТИ ФГОС 3++ И ПООП

Практикоорентированность ОП

Проектная деятельность

Модульный принцип построения учебного плана

Контекстный подход в обучении

Формирование компетенций для профессий будущего

Развитие электронного обучения

Независимая оценка компетенций выпускника профессиональным сообществом

НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КВАЛИФИКАЦИИ ВЫПУСКНИКА

НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КВАЛИФИКАЦИЙ (ДОБРОВОЛЬНАЯ)– НОК

Федеральный закон "О независимой оценке квалификации" от 03.07.2016 N 238-ФЗ

Настоящий Федеральный закон не применяется в отношении граждан, претендующих на замещение **должностей государственной службы, и государственных служащих**

Статья 195.3 ТК РФ говорит о том, что согласно имеющимся требованиям закона работодатели обязаны применять профессиональные стандарты. Речь идет и о небольших фирмах, предприятиях, частных коммерсантах, на чей бизнес трудятся специалисты, для которых оценка уровня квалификации является обязательной. Уровень их навыков и знаний должен соответствовать имеющимся стандартам, закрепленным в нормативно-правовых актах. Такое требование означает, что именно сами работодатели больше всего заинтересованы в проведении НОК.

Независимая оценка профессиональных квалификаций – это особая процедура, в ходе которой навыки специалиста (соискателя) сравнивают с имеющимся профстандартом, который урегулирован законодательно. Требования к работнику предъявляют согласно профессии, в которой он хочет подтвердить свою компетентность.

Закон о независимой оценке квалификации в 2018 году позволяет работодателям учитывать понесенные вследствие проведения НОК затраты. Фактически это позволит снизить размер облагаемой прибыли и, соответственно, налога.

ТРАЕКТОРИЯ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Встраивание в образовательную программу 1-4 курса модуля «Worldskills» и программы НОК от ФРиО в зависимости от профиля

№34. Поварское дело (Cooking))

№35. Ресторанный сервис (Restaurant Service)

Практическое обучение после 1 курса 4 нед.
Рассредоточенные практики 1 раз в неделю с октября по декабрь и с февраля по апрель

Практическое обучение после 2, 3 курсов 8 нед.
Рассредоточенные практики 1 раз в неделю с октября по декабрь и с февраля по апрель

Демонстрационный экзамен после каждого курса с элементами стандартов «Worldskills» и методики ФРиО с присвоением квалификационного уровня

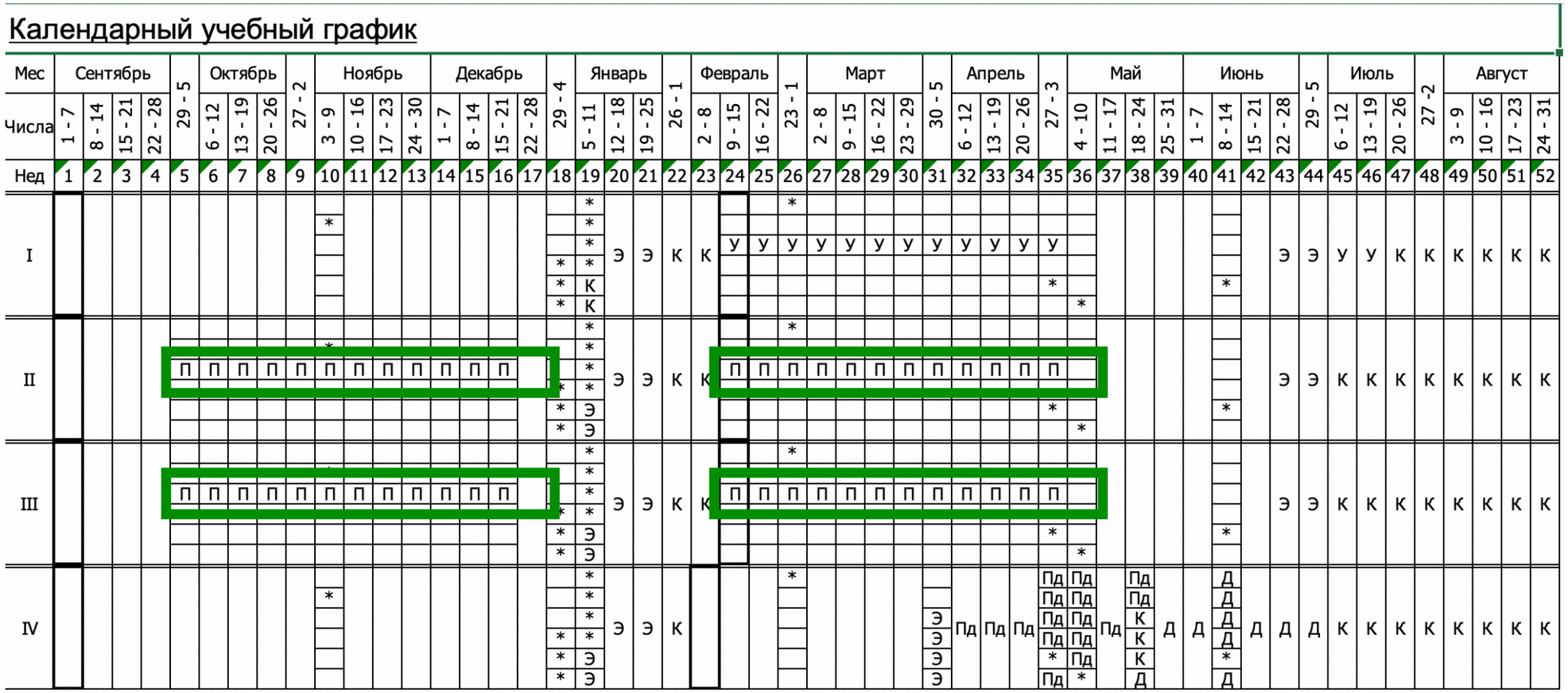
Бинарное построение занятий профильных дисциплин по формуле:
Лектор (ученый) + тренер, спикер, коуч (практические занятия)

Практическое обучение после 4 курса 4 нед.

НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КВАЛИФИКАЦИИ + ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ

КОМПЛЕКСНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

ТРАЕКТОРИЯ ПРИКЛАДНОГО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



а) **непрерывно (рассредоточено)** – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО;

б) **дискретно:**

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики;

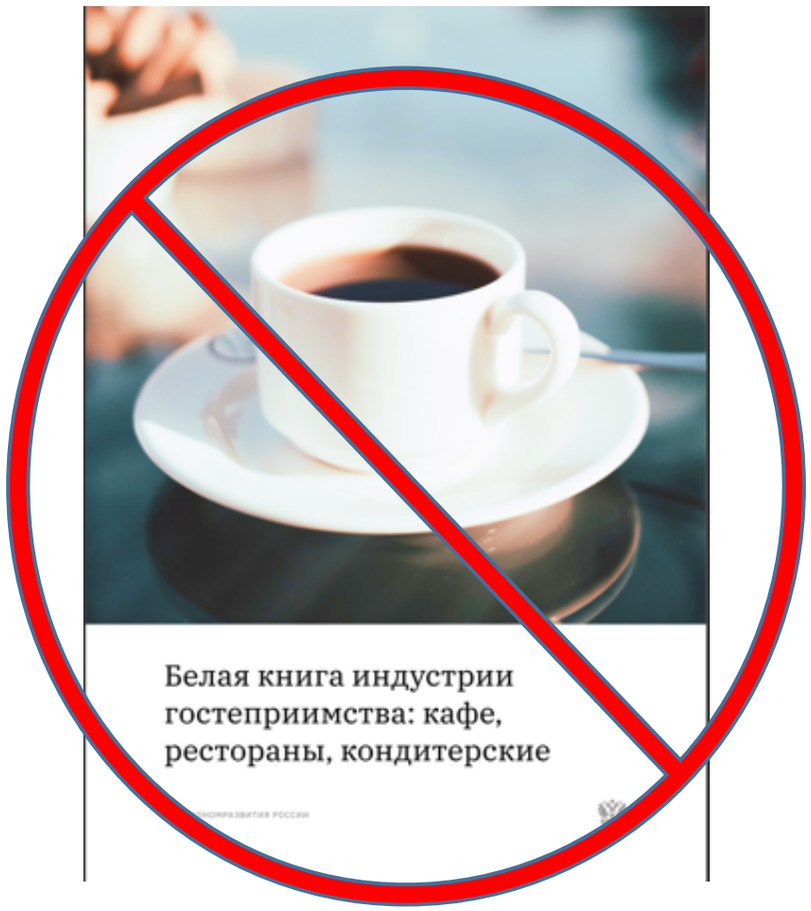
- по периодам проведения практик – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения

СТАНДАРТЫ «WORLDSKILLS» И НОК – МЕТОДИЧЕСКИЙ ИНСТРУМЕНТ ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

№35 Ресторанный сервис (Restaruant Service)

№34 Поварское дело (Cooking)

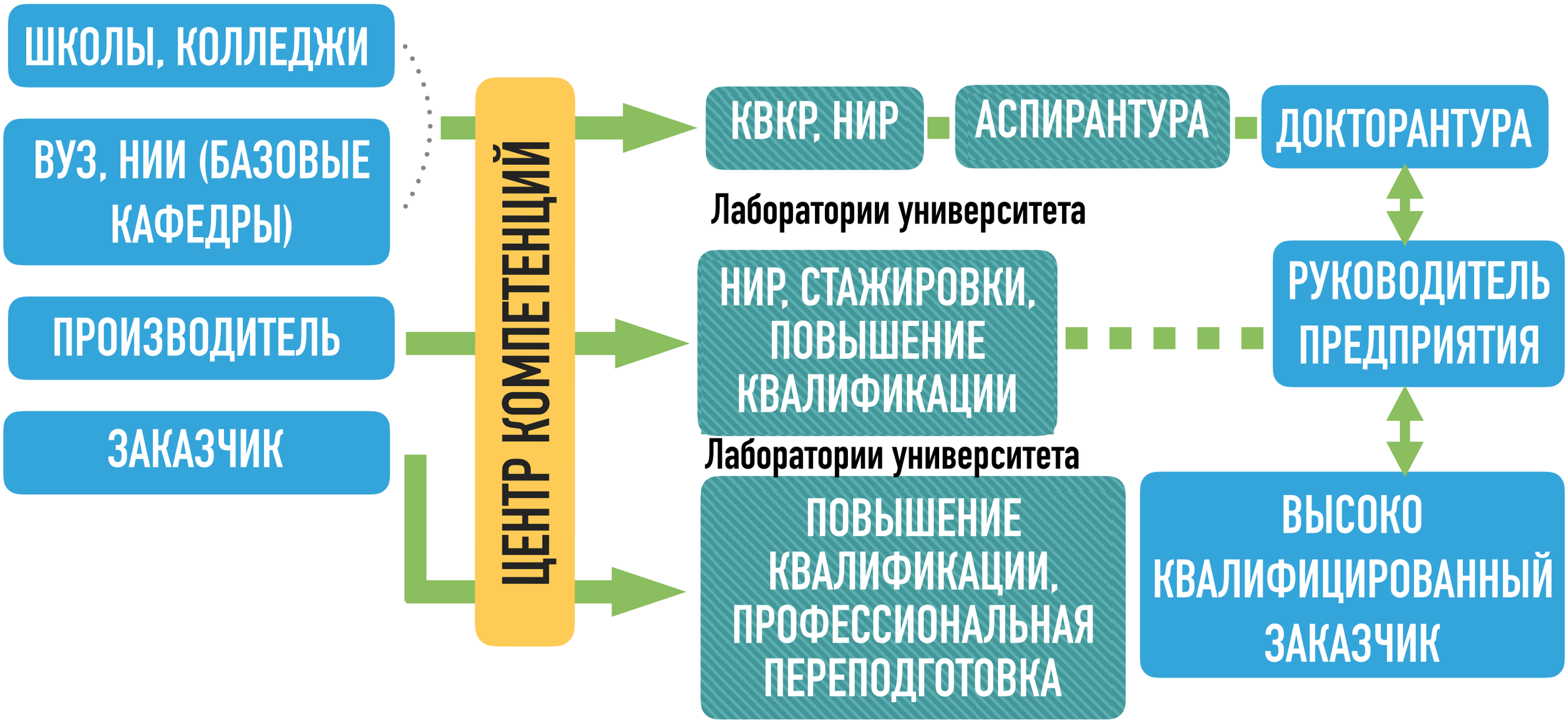


Синхронизация с российским санитарным законодательством

Отраслевая адаптация и терминологическое единство

ИНСТРУМЕНТАРИЙ

СХЕМА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА



Наличие центра компетенций в университете является важным фактором не только обеспечения сохранности, но и генерирования новых знаний и опыта, а также преемственности кадров, поскольку обмен знаниями между специалистами, обладающими уникальным опытом, и молодежью является важной функцией центров.

МЕТОДОЛОГИЯ РАБОТЫ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ

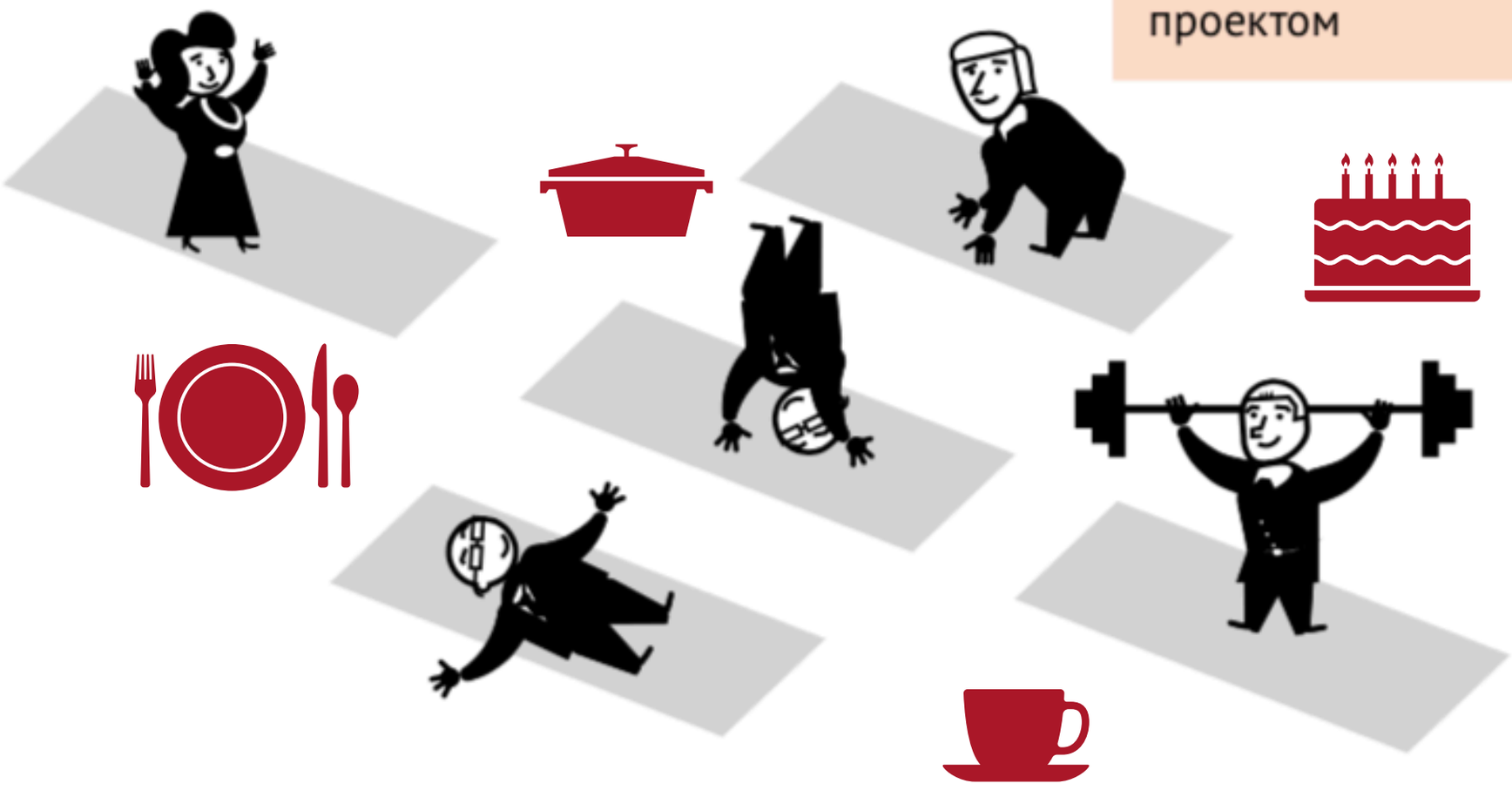
ИСКО – НОВАЯ МОДЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ

Реализуется активный деятельностный подход, ускоряющий усвоение знаний, развивающий инициативность и ответственность

Профессор становится организатором процесса обучения, консультантом, модератором

Обучение не фокусируется вокруг того, что говорит профессор, а концентрируется на действиях студента, работающего над проектом

Студенты воспринимают учебные курсы как практико-ориентированный комплекс, способствующий решению реальных проблем с их участием



МЕТОДОЛОГИЯ РАБОТЫ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ

КАК ЕСТЬ

От существующей теории к решению практической задачи

решение типовых задач с использованием традиционных инструментов

копирование лучших практик

проектирование новых систем на известных принципах

ЗАГРУЗКА СТУДЕНТА, БУДУЩЕГО ТЕХНОЛОГА ОП ИЗВЕСТНЫМИ ЗНАНИЯМИ

КАК ДОЛЖНО СТАТЬ

От актуальной задачи к междисциплинарному исследованию и поиску системного решения

способность постоянно обновлять знания

умение быстро собирать, анализировать, обобщать информацию под новую задачу

развитие методологической культуры и концептуального мышления

умение работать в команде

ОБУЧЕНИЕ ПРИНЯТИЮ РЕШЕНИЙ В УСЛОВИЯХ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!