

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное образовательное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»
(КГБ ПОУ ККТиС)

Согласовано

000
ИММА
081018
Директор
703 084654
Хабаровский и.
«Комсомольск-на-Амуре»
Колышко И.

Утверждаю

Директор КГБ ПОУ ККТиС

« 20 » 08 2015 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

**по специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

**квалификация
менеджер**

социально-экономический профиль

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

Комсомольск-на-Амуре
2015

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№ 32672 от 11.06.2014 г.), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчики:

Горбунова Г.А., заместитель директора по учебной работе,

Шкроб С.В., заместитель директора по научно-методической работе,

Гребнева Г.А., заместитель директора по воспитательной работе,

Сурина И.В., зав. кафедрой Общественного питания и товароведения, преподаватель высшей категории,

Панова Т.Н., преподаватель высшей категории,

Елина В.Н., преподаватель высшей категории

Содержание

1 Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовая база ОПОП (ППССЗ)	4
1.2 Общая характеристика ОП СПО (ППССЗ)	5
1.3 Особенности профессиональной образовательной программы	
...	5
1.4 Востребованность выпускников	7
2 Область профессиональной деятельности выпускника	7
3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
4 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
5 Результаты освоения ОП СПО (ППССЗ)	8
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППССЗ)	9
7 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО (ППССЗ)	10
8 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса	10
9 Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся	12
10 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППССЗ) ...	14
11 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО (ППССЗ)	22
Приложение 1. Рабочий учебный план	26

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА **к основной профессиональной образовательной программе**

1 Общие положения

Образовательная программа СПО (ОП СПО (ППССЗ)), реализуемая КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда, требований Федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№ 32672 от 11.06.2014 г.), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО (ППССЗ) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: базисный учебный план, учебный план ОПОП, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

1.1 Нормативно-правовая база ОПОП (ППССЗ)

ОП СПО (ППССЗ) разработана на основе следующих документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№ 32672 от 11.06.2014 г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Устав КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса».

1.2 Общая характеристика ОП СПО (ППССЗ)

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании состоит в способности:

– дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом;

– подготовить менеджера в области обслуживания общественного питания, способного комплексно решать задачи удовлетворения запросов потребителей с учетом современных тенденций в области питания;

– создать условия для овладения общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

– сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО (ППССЗ)

Срок освоения ОП СПО (ППССЗ) по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО (ППССЗ)

Трудоемкость ОП СПО (ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании по очной форме обучения составляет 4482 часов, 199 недель, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента. На практику учебную и производственную отводится 30 недель, в том числе – учебная практика - 5 недель, по профилю специальности 21 неделя, производственную (преддипломную практику) 4 недели, промежуточную аттестацию 7 недель, государственную аттестацию 6 недель, в том числе: подготовку выпускной квалификационной работы 4, защиту ВКР -2 недели. Каникулярное время – 34 недели.

1.3 Особенности профессиональной образовательной программы

При разработке ОП СПО (ППССЗ) учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей. По за-

вершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда вариативная часть ОП СПО (ППССЗ) будет обновляться, что позволит углублять знания студентов и обеспечивать возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Для этого проводятся лекции вдвоем, лекции – парадоксы, проблемные лекции и семинары, лекции с открытым концом и др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков, курсовое проектирование реализуется за счет часов соответствующих профессиональным модулям.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, рубежный и итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП СПО (ППССЗ) (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города и края.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение проектов по реальной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе,

свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

1.4 Востребованность выпускников

Широкая подготовка в области организации обслуживания в общественном питании гарантируют выпускникам востребованность на рынке труда города. Учитывая, что более популярным среди молодежи и всего населения города становится проведение досуга вне дома, сеть пунктов общественного питания ежегодно расширяется.

В перспективах развития города Комсомольска-на-Амуре и всего Дальневосточного региона одним из приоритетных направлений развития территории опережающего социально-экономического развития определено активное развитие малого и среднего бизнеса. Специалисты по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании востребованы в настоящее время, а также прогнозируется рост потребности в данных специалистах в ближайшей перспективе.

2 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

4 Виды профессиональной деятельности выпускника

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

5 Результаты освоения ОП СПО (ППССЗ)

Результаты освоения ОП СПО (ППССЗ) определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Менеджер 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППССЗ)

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку (абонемент учебной литературы). Для студентов доступны учебники, сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.). Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению дипломной работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах и библиотеке. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

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

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам. Реализация ППССЗ обеспечивает доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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.

7 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО (ППССЗ)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

8 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса

Ресурсное обеспечение ОП СПО (ППССЗ) колледжа сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО, с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Реализация образовательной программы подготовки осуществляется в четырехэтажном здании по адресу Гамарника, 16.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений,

необходимых для реализации учебного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- *Кабинеты:*
 - гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
 - математики;
 - иностранного языка;
 - правового обеспечения профессиональной деятельности;
 - технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
 - физиологии питания и санитарии;
 - товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
 - экономики и финансов;
 - организации и технологии отрасли;
 - организации обслуживания в организациях общественного питания;
 - организации и технологии обслуживания в барах;
 - менеджмента и управления персоналом;
 - маркетинга;
 - психологии и этики профессиональной деятельности;
 - бухгалтерского учета;
 - документационного обеспечения управления;
 - безопасности жизнедеятельности;
 - стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
- *Лаборатории:*
 - информационно-коммуникационных технологий;
 - технологии приготовления пищи.
- *Спортивный комплекс:*
 - спортивный зал;
 - открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
 - стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
- *Залы:*
 - библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
 - актовый зал.

Имеются все необходимые кабинеты и лаборатории, компьютерные классы. Все компьютерные классы подключены к сети Интернет (100 Mbit/sec), могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в компьютерных классах используется мультимедийное оборудование: 5 комплектов лазерных проекторов и экранов, 1 комплект системы видеоконференцсвязи.

На всех компьютерах установлены лицензионные программы Microsoft

Windows XP/7/8/10 Pro, Microsoft Office 2003/2007/2010, WinRAR, Adobe Reader XI, антивирусная программа Kaspersky Open space Security, а также специализированное ПО.

Для реализации ОП СПО (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. В целом материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС.

9 Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся

Воспитательная работа с обучающимися в колледже является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, выработке навыков конструктивного поведения, общекультурных компетенций выпускников.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального студенческого творчества, участие в WorldSkills и др.

В колледже разработана Программа развития воспитательной системы на 2015-2020 годы с учетом современных требований, а также создания полноценного комплекса программ по организации комфортного социального пространства для гармоничного развития личности молодого человека, становления грамотного профессионала.

Программа предусматривает проведение системы мероприятий по реализации следующих направлений воспитательной работы:

- формирование гражданско-правового и патриотического сознания обучающихся;
- приобщение к нравственным, культурным, духовным, социальным и профессиональным ценностям;
- формирование профессионально-значимых качеств личности обучающихся;
- развитие субъектной позиции обучающихся в выборе стратегии собственного развития, влияния на социальную ситуацию;

- создание условий для самореализации обучающихся, проявления ими социальных, культурных, образовательных инициатив, развитие творческого потенциала обучающихся;

- приобщение к ценностям и традициям колледжа;
- профилактике асоциальных явлений в образовательной среде.

Программа отвечает требованиям ФГОС СПО по вопросам формирования у обучающихся общих компетенций в конкретных сферах человеческой деятельности; создает условия для формирования социокультурной среды колледжа, возможностей, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося, сохранения его здоровья.

Формированию социокультурной среды колледжа и развитию воспитательного компонента образовательного процесса способствует:

- выстраивание единства учебной и вне учебной деятельности колледжа;
- реализация активных форм внеаудиторной работы с обучающимися профессиональной направленности, обеспечивающих формирование профессионально-значимых личностных качеств обучающегося, развитие его субъектной позиции, проявление социальных, культурных, образовательных инициатив;
- применение в образовательном процессе современных воспитательных технологий;
- согласованность и взаимодействие всех субъектов воспитательного процесса;
- проведение мероприятий для обучающихся, не предусмотренных учебным планом;
- обеспечение психолого-педагогического сопровождения обучающихся, оказания им консультационной помощи и поддержки для обеспечения позитивных эмоционально-психологических и деловых отношений в образовательном учреждении;
- организация работы клубных, творческих, спортивных и общественных объединений, созданных с учетом интересов обучающихся;
- организация свободного времени обучающихся, их содержательного досуга через посещение экскурсий, выставочных комплексов, театров, музейных экспозиций, др.;
- проведение с обучающимися профессиональных конкурсов, предметных олимпиад, фестивалей, спортивных соревнований, товарищеских матчей;
- проведение профилактических мероприятий по предупреждению преступности в студенческой среде;
- взаимодействие педагогов с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
- установление деловых отношений с внешними социальными партнерами – организациями города, оказывающими содействие в вопросах воспитания обучающихся, повышения их личной и профессиональной культуры;

– создание системы поощрений обучающихся за достижения в учебной и вне учебной деятельности.

Решению воспитательных задач и раскрытию творческого потенциала обучающихся помогает создание в колледже общественных форм самоуправления. Коллегиальным органом самоуправления является Студенческий совет, действующий в соответствии с Уставом колледжа в целях оказания содействия в вопросах организации образовательной деятельности; в развитии самостоятельности обучающихся, их способности к самоорганизации и саморазвитию, подготовки к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

Инновационная направленность воспитательной деятельности колледжа представлена реализацией в образовательном процессе технологии тьюторского сопровождения обучающихся и организацией различных форм и видов социальной активности обучающихся, популяризирующих идеи волонтерского движения в студенческой среде и вовлечение обучающихся в реальную социальную добровольческую практику. Обучающиеся колледжа являются активными участниками организации и проведения районных и городских масштабных мероприятий профессионально и общественно значимой направленности.

Задача учебного заведения заключается в том, чтобы постоянно повышать качество образования, обеспечивать конкурентоспособность и мобильность выпускников на рынке труда, что становится возможным при формировании инновационной профессиональной среды учебного заведения.

10 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО (ППССЗ)

10.1 Содержание и организация образовательного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных 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.

Основным документом, определяющим содержание и организацию учебного процесса является учебный план, в котором конкретизируется содержание и организация учебного процесса (Приложение 1). Учебный план специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
43.02. 01 «Организация обслуживания в общественном питании»
основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: **Менеджер**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	83	3132	2088		50	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		642	428			
ОГСЭ.01	Основы философии			48			1,2
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			166			1,2
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166			1,2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		72	48			
ЕН.01	Математика						1
П.00	Профессиональный цикл		2418	1612			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1062	708			
ОП.01	Экономика организации						1
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности						1
ОП.03	Бухгалтерский учет						1

ОП.04	Документальное обеспечение управления						1
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации						2
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности						1,2
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда						2
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации						1,2
ОП.09	Основы учета калькуляции в организациях общественного питания						1,2
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
ПМ.00	Профессиональные модули		1356	904			
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания						2,3
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания						
МДК.01.02	Организация и технология продукции общественного питания						
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена						
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания						2,3
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания						
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности						
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания						
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания						2,3
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания						
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						3

МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						
МДК 04.02	Контроль качества продукции						
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 1176 –Бармен						2,3
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии «Официант»						
	Вариативная часть циклов ОПОП	21	1350	900			
	Всего по циклам	83	4482	2988			
УП.00.	Учебная практика	26		936			
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4		144			
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	23					
Всего		147					

Обязательная часть гуманитарного и социально-экономического цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; обязательной частью является изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", объем которой составляет 68 часов.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 69,9 % (3132 часов) от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть основной профессиональ-

ной образовательной программы ППСЗ составляет 30,1 % (135 часа).

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При разработке основной профессиональной образовательной программы по специальности в рамках реализации вариативной части увеличено общее учебное время обязательной нагрузки по различным обязательным (предусмотренным ФГОС) дисциплинам общегуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть в объеме 900 часов распределена на увеличение объема изучения дисциплин и модулей обязательной части, а также на новые дисциплины и междисциплинарные курсы для формирования общих и профессиональных компетенций с учетом рекомендаций работодателей и регионального рынка труда:

- профессиональный цикл:
 - экономика организации - 30 часов,
 - правовое обеспечение профессиональной деятельности - 20 часов,
 - бухгалтерский учет – 30 часов,
 - документационное обеспечение управления – 30 часов,
 - финансы и финансово-валютные операции – 20 часов,
 - информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности – 50 часов,
 - техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда – 60 часов,
 - иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации – 59 часов,
 - ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания - 220 часов,
 - ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания - 179 часов;
 - ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 40 часов;
 - ПМ 04. Выполнение работ по профессии «Официант» – 6 часов.

В соответствии с потребностями работодателей за счет объема вариативной части, введены дополнительно дисциплины

экологическая безопасность и природопользование – всего 54 часа (их из них аудиторных 36 часов),

Русский язык и культура речи – всего 90 часа (их из них аудиторных 60 часов),

Основы учета и калькуляции в организациях общественного питания - всего 102 часа (их из них аудиторных 68 часов).

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию студентов. Контроль знаний осуществляется по 5-бальной системе. По дисциплинам теоретического обучения и этапам производственной практики предусмотрена итоговая оценка ("отлично", "хорошо", "удовлетворительно", или "зачтено"). Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен с участием работодателей, на котором проверяется готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: "вид профессиональной деятельности освоен/ вид профессиональной деятельности не освоен» и оценка.

Консультации для студентов предусматриваются в объеме 4 часа на одного студента. Формы проведения консультаций, предусмотренных учебным планом (групповые, индивидуальные) по каждой дисциплине определяются преподавателем и согласовываются с заместителем директора по УР.

При реализации основной профессиональной программы ППСЗ предусматриваются виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Все виды практик осуществляются концентрированно и в рамках профессиональных модулей. Учебную практику студенты проходят на базе колледжа и/или на базовых предприятиях, с которыми заключены договора, производственную - на базовых предприятиях, с которыми заключены договора.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и равен 54 часам в неделю, включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов. При этом занятия по физической культуре и факультативным дисциплинам проводятся сверх вышеуказанного норматива, но при условии, что общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю. Количество аудиторных занятий – 36 часов в неделю. Нагрузка в рамках практики (для получения первичных профессиональных навыков, по профилю специальности и производственной, преддипломной) составляет 20 недель в течение 4 семестров. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 24 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых и индивидуальных проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа

организуется в форме выполнения курсовых, индивидуальных, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

10.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также их аннотации приведены в приложении.

10.3 Программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий предусмотрены разделы: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная) являются обязательными и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка специалиста по туризму по специальности 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрено три вида практики:

- учебная практика (продолжительность 5 недель в 4 семестре;
- производственная практика по профилю специальности (продолжительность 21 неделя: в 4 семестре – 3 недели, в 5 семестре – 4 недели, в 6 семестре – 6 недель, в 7 семестре – 5 недель, в 8 семестре – 3 недели);
- производственная практика (преддипломная) (продолжительность 4 недели, семестр 8).

Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика.

Программы практики разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

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

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

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

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

При реализации ОПОП СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы:

- практика по профилю специальности;
- преддипломная практика.

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

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

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями. В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОПОП СПО. Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Преддипломная практика проводится непрерывно по-

сле освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией. По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

11 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО (ППССЗ)

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

11.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО (ППССЗ) осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», а также Положением коллежа о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки и рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные точки, коллоквиумы, контрольные работы, тестирование, эссе, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Цель промежуточных (курсовых) аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОП СПО (ППССЗ) результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему этапу обучения.

Формы промежуточной аттестации:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен;
- экзамен квалификационный.

Экзамен квалификационный проводится по завершению изучения профессиональных модулей при условии прохождения производственной практики. Форма реализации экзамена (выполнение индивидуального задания, защита курсовой работы или проекта, защита результатов практики и др.) определяется преподавателем. В ходе экзамена квалификационного оценивается освоение профессиональных и общих компетенций. Председателем экзаменационной комиссии является работодатель. Оценка по профессиональному модулю бинарная: вид профессиональной деятельности - «освоен/не освоен»

11.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

ми, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач.

Основными задачами итоговой государственной аттестации являются – проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация специалиста по туризму по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий (фирм), а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности специалистов по туризму в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную под руководством преподавателя или работодателя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы. Выпускники используют в ВКР мате-

риалы курсовых и индивидуальных проектов, создаваемых в ходе освоения образовательной программы.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать различные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Решение о присвоении квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается распоряжением Министерства образования и науки Хабаровского края.

Лист согласования изменений,
внесенных в программу подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания**
в общественном питании

С целью оптимизации образовательного процесса, повышения качества образования, последовательного и целесообразного формирования общих и профессиональных компетенций внести изменения в следующей части:

Дисциплины	Изменения
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 05.01 Выполнение работ по профессии «Официант»	В соответствии с требованиями WSR внесены изменения в структуру профессионального модуля: 1 Введены теоретическое и практическое занятие на тему «Правила поведения за столом (этикет)» 2 Введена тема «Декантация вина» 3 Практическое занятие «Накрытие подсобного стола типа «Стол-коробка»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателей

Представитель колледжа

И.о. директора колледжа

*ООО Кол-ДВ
ИНН 2703084657
681018, Яббаровский пр,
г. Калининград - на Вилле*



Г.А. Горбунова

2016 г.



Жаминко А.Т.

Лист согласования изменений,
внесенных в программу подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания**
в общественном питании

С целью оптимизации образовательного процесса, повышения качества образования, последовательного и целесообразного формирования общих и профессиональных компетенций внести изменения в следующей части:

Дисциплины	Изменения
ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания МДК 01.02 организация и технология производства продукции общественного питания	В соответствии с требованиями WSR введены для дополнительного изучения темы: 1 Эстетическое оформление блюд 2 Приготовление, подача и презентация фруктовой нарезки 3 Приготовление блюд или напитка из «черного ящика»
ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	В соответствии с требованиями WSR введено практическое занятие на тему «Идентификация безалкогольных напитков»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателей

*ООО Ком-ФВ
ИНН 2403084657
681018, Кабаровский кр.
г. Комсомольск-на-Ареур*

Директор:



Комсомолец К.Т.

Представитель колледжа

Заместитель директора по учебной работе




М.Г. Некрасова

2017 г.

Лист согласования изменений,
внесенных в программу подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания**
в общественном питании

С целью оптимизации образовательного процесса, повышения качества образования, последовательного и целесообразного формирования общих и профессиональных компетенций внести изменения в следующей части:

Организовать проведение учебных занятий по ОП 07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» и МДК 04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» на базе второго учебного корпуса и мастерских, оборудованных в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателей



ООО Центр досуга и развлечений
«Силинский парк»
Р.Ш. Абдулин
2018г

Представитель колледжа
Заместитель директора по учебной
работе



О.В. Гринева
2018 г.