

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
по подготовке специалистов среднего звена
Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
« Областной многопрофильный техникум»
по специальности


43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
по программе *базовой* подготовки

Квалификация: **менеджер**

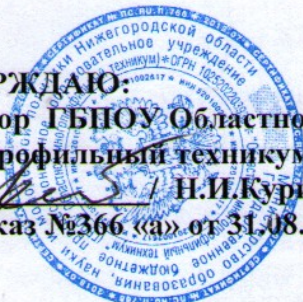
Форма обучения: **заочная**

Нормативный срок освоения ППССЗ - **3 года 10 месяцев на базе среднего общего образования**

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
31 августа 2017г. протокол №10

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБНОУ Областной
многопрофильный техникум
 Н.И.Курицын /
Приказ №366 «а» от 31.08.2017г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Ардатовского Райпо
 Р.С.Яников



Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Министерства образования и науки РФ приказ № 465 от 07.05.2014 года, зарегистрированного 11.06.2014 года № 32672 Министерством юстиции России.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	6
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы программа подготовки специалистов среднего звена.....	6
1.2. Нормативный срок освоения программы	7
1.3. Цель (миссия) ОПОП.....	7
1.4. Требования к абитуриенту.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2.Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
2.3. Требования к результатам освоения ППССЗ.....	8
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	9
3.1 Учебный план (приложение).....	9
3.2.Календарный учебный график (Приложение)	11
3.3.Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик (Приложение)...	11
4.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	14
4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса.....	14
4.2.Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	14
4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	15
5.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
5.1. Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	16
5.2. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	17
5.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.....	17
5.3.1. Требования к содержанию, объему, структуре и тематике дипломной работы.....	18
5.3.2. Методические указания по выполнению и оформлению дипломной работы.....	19
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....	19
6.1. Организация внеучебной деятельности.....	19
6.2. Воспитательная работа.....	19
6.3. Социально-психологическая поддержка студентов.....	20

Приложения:

К п.3.1 Приложение 3.1 Учебный план

К п. 3.2 Приложение 3.2 Календарный учебный график

К п. 3.3 Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Приложение 3.3.1.Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Приложение 3.3.2.Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»

Приложение 3.3.3.Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык (английский)»

Приложение 3.3.4 Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Математический и общий естественнонаучный цикл

Приложение 3.3.5 Программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика »

Программы общепрофессиональных дисциплин

Приложение 3.3.6 Программа учебной дисциплины ОП.01 «Экономика организации»

Приложение 3.3.7 Программа учебной дисциплины ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Приложение 4.3.8 Программа учебной дисциплины ОП.03 «Бухгалтерский учет»

Приложение 3.3.9 Программа учебной дисциплины ОП.04 «Документационное обеспечение управления»

Приложение 3.3.10 Программа учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»

Приложение 3.3.11 Программа учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 3.3.12 Программа учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Приложение 3.3.13 Программа учебной дисциплины ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Приложение 3.3.14 Программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 3.3.15 Программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы предпринимательства»

Программы профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Приложение 3.3.16. Программа ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Приложение 3.3.17 Программа учебной практики по ПМ.01

Приложение. 3.3.18. Программа производственной практики по ПМ.01

Приложение 3.3.19. Программа ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Приложение 3.3.20. Программа учебной практики по ПМ.02

Приложение 3.3.21. Программа производственной практики по ПМ.02

Приложение 3.3.22 Программа ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

Приложение 3.3.23. Программа учебной практики по ПМ.03

Приложение 3.3.24. Программа производственной практики по ПМ.03

Приложение 3.3.25. Программа ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Приложение 3.3.26. Программа учебной практики по ПМ.04

Приложение 3.3.27. Программа производственной практики по ПМ.04

Приложение 3.3.28. Программа ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Приложение 3.3.29 Программа учебной практики по ПМ.05

Приложение 3.3.30. Программа производственной практики по ПМ.05

Приложение 3.3.31.Программа преддипломной практики.

К п. 9.1. Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Приложение 9.1.1. КОС учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Приложение 9.1.2. КОС учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»

Приложение 9.1.3. КОС учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык (английский)»

Приложение 9.1.4 КОС учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Математический и общий естественнонаучный цикл

Приложение 9.1.5 КОС учебной дисциплины ЕН.01 «Математика »

КОС общепрофессиональных дисциплин

Приложение 9.1.6 КОС учебной дисциплины ОП.01 «Экономика организации»

Приложение 9.1.7 КОС учебной дисциплины ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Приложение 9.1.8 КОС учебной дисциплины ОП.03 «Бухгалтерский учет»

Приложение 9.1.9 КОС учебной дисциплины ОП.04 «Документационное обеспечение управления»

Приложение 9.1.10 КОС учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»

Приложение 9.1.11 КОС учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 9.1.12 КОС учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Приложение 9.1.13 КОС учебной дисциплины ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Приложение 9.1.14 КОС учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 9.1.15 КОС учебной дисциплины ОП.10 «Основы предпринимательства»

КОС профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Приложение 9.1.16 КОС ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Приложение 9.1.17 КОС ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Приложение 9.1.18 КОС ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

Приложение 9.1.19 КОС ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Приложение 9.1.20 КОС ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

К п. 9.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

Приложение 9.2 Проект программы Государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, согласованных с социальными партнёрами, с учетом потребностей рынка труда, и соответствующих отраслевым требованиям, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465

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

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы программа подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15.12. 2014 г.,
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (в ред.31.01.2014 г. №74) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846;
- Устав и локальные акты ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки, на базе среднего общего образования, при заочной форме обучения – 3 г. 10 месяцев, квалификация – менеджер.

1.3. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Целью ОПОП по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в области развития личностных качеств, общих компетенций способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели. Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.4. Требования к абитуриенту

Прием на ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется при наличии у абитуриента документа об образовании о среднем общем образовании или документа об образовании более высокого уровня, на общедоступной основе за счет бюджета Нижегородской области.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки:

- организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

2.2.1. Организация питания в организациях общественного питания.

2.2.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

2.2.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

2.2.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

2.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант)

2.3 . Требования к результатам освоения ППССЗ

Результаты освоения образовательных программ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с выполняемыми видами профессиональной деятельности. В результате освоения ОПОП обучающиеся должны овладеть следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции выпускников

- 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.

Профессиональные компетенции выпускников

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (16399 Официант)

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании как:

-объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения.

-перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной

- практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения.
- проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план разработан для студентов, обучающихся на базе среднего общего образования по заочной форме обучения, которые приступают к обучению с 1 курса. Учебный год начинается 1 сентября. Начало учебного года может переноситься образовательной организацией при реализации ППСЗ в заочной форме не более чем на три месяца. Окончание учебного года определяется рабочим учебным планом для заочной формы обучения, который разрабатывается образовательным учреждением на основе ФГОС.

Максимальный объем обязательных аудиторных учебных занятий студентов в год составляет 160 академических часов. Максимальная нагрузка студента в период теоретического обучения включает все виды учебной работы студента в образовательной организации и вне его: консультации, выполнение домашних заданий, самостоятельные работы и т.п. Реализация учебного процесса при заочной форме обучения проводится в форме лабораторно-экзаменационных сессий. Продолжительность экзаменационных сессий составляет на 1 и 2 курсах – не более 30 календарных дней, на последующих – не более 40 календарных дней в учебном году. Сессия, в пределах отводимой на нее общей продолжительности времени, может быть разделена на несколько частей (периодов сессии), исходя из особенностей работы образовательной организации и контингента обучающихся. Сессия включает установочные занятия по дисциплинам и МДК, по которым предусматривается выполнение домашних контрольных работ или курсовых работ, лекции, лабораторные и практические занятия, промежуточную аттестацию.

Годовой бюджет времени при заочной форме обучения распределяется следующим образом: каникулы -9 недель (в том числе 2 недели в зимний период) на 1, 2,3 курсе; сессия на первом, втором курсе – 4,5 недели, сессия на третьем курсе – 6 недель, самостоятельное изучение учебного материала – остальное время. На последнем курсе бюджет времени распределяется следующим образом: сессия 6 недель, преддипломная практика - 4 недели, государственная итоговая аттестация - 6 недель, каникулы в зимний период – 2 недели, самостоятельное изучение учебного материала – остальное время

5.Продолжительность занятий - 45 минут, занятия сгруппированы парами.

Продолжительность обязательных учебных (аудиторных) занятий не должна превышать 8 часов в день.

Наименование дисциплин и их группирование по циклам идентичны учебному плану для очной формы обучения.

В рабочем учебном плане по дисциплине "Физическая культура" предусматриваются занятия в объеме не менее 2-х часов на группу, которые проводятся как установочные. Программа данной дисциплины реализуется в течение всего периода обучения и выполняется студентом самостоятельно. Для контроля ее выполнения планируется проведение письменной контрольной работы. Программа дисциплины "Иностранный язык" реализуется в течение всего периода обучения.

При проведении лабораторных работ, практических занятий, при работе в компьютерном классе группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек, если это предусмотрено содержанием рабочей программы дисциплины, МДК, при наличии методических рекомендаций и учебно-методического комплекса.

Курсовая работа (проект) выполняется за счет времени, отводимого на изучение данной дисциплины, и в объеме, предусмотренном примерным учебным планом для очной формы обучения. Учебный план предусматривает выполнение 2-х курсовых работ в объеме 30 часов аудиторных занятий на группу по ПМ.02. МДК.02.01 «Организация обслуживания в

организациях общественного питания»; в объеме 30 часов аудиторных занятий на группу ПМ.03. МДК 03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания».

Консультации для студентов предусмотрены, из расчёта 4 часа в год на каждого студента. Формы их проведения – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся как в межсессионный, так и в сессионное время.

Организация самостоятельной работы студентов учитывает специфику вида деятельности, определяемого ФГОС СПО, виды и тематика внеаудиторной самостоятельной работы студента отражены в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с их содержанием.

Выделенные ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 900 часов вариативной части ППССЗ, использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

- цикл общепрофессиональных дисциплин – 134 часа, в том числе введена новая дисциплина ОП.10 «Основы предпринимательства» - 44 ч
- профессиональные модули - 766 часов.

Рабочий учебный план представлен в Приложении 3.1.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график носит рекомендательный характер. В зависимости от местных условий образовательная организация разрабатывает календарный учебный график для каждой учебной группы при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, лабораторно-экзаменационных сессий, практик, а также сроков проведения завершающей государственной итоговой аттестации. Лабораторно-экзаменационные сессии в календарном учебном графике фиксируются условно.

Календарный учебный график представлен в Приложении 3.2.

3.3 Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Рабочая программа дисциплины – нормативный документ, в котором определяется круг основных компетенций (практический опыт, знаний и умений), подлежащих усвоению по каждому отдельно взятому учебному предмету; логика изучения основных идей с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение.

В ППССЗ СПО приведены рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как обязательной, так и вариативной частей учебного плана. Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с ФГОС по специальности, примерных программ дисциплин, а также нормативными документами по формированию рабочих программ профессиональных модулей и учебных дисциплин на основе ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС по специальности раздел основной образовательной программы «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) реализуются студентом

самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета. В период изучения ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на производственной практике (по профилю специальности) студент должен выполнить работы по профессии 16399 Официант. По результатам освоения профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих присваивается квалификация – Официант 4 разряда.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, проводится после последней сессии и предшествует ГИА. Преддипломная практика реализуется обучающимся по направлению образовательной организации, реализующей профессиональные программы подготовки специалистов среднего звена в объеме не более 4 недель..

Наименование модуля	Наименование практики	Кол-во недель, часов
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания	Учебная практика	3 н., 108 ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 н., 144 ч.
ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	Учебная практика	3 н., 108 ч
	Производственная практика (по профилю специальности)	4 н., 144 ч.
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	2 н., 72 ч.
ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Учебная практика	1 н., 36 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 н., 108 ч.
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебная практика	2 н., 72 ч.
	Производственная практика (по профилю специальности)	3 н., 108ч.
Итого		26 н., 936 ч.

Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Приложение 3.3.1. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Приложение 3.3.2. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»

Приложение 3.3.3. Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык (английский)»

Приложение 3.3.4 Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»

Математический и общий естественнонаучный цикл

Приложение 3.3.5 Программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика »

Программы общепрофессиональных дисциплин

Приложение 3.3.6 Программа учебной дисциплины ОП.01 «Экономика организации»

Приложение 3.3.7 Программа учебной дисциплины ОП.02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Приложение 4.3.8 Программа учебной дисциплины ОП.03 «Бухгалтерский учет»

Приложение 3.3.9 Программа учебной дисциплины ОП.04 «Документационное обеспечение управления»

Приложение 3.3.10 Программа учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации»

Приложение 3.3.11 Программа учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 3.3.12 Программа учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Приложение 3.3.13 Программа учебной дисциплины ОП.08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»

Приложение 3.3.14 Программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 3.3.15 Программа учебной дисциплины ОП.10 «Основы предпринимательства»

Программы профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Приложение 3.3.16. Программа ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Приложение 3.3.17 Программа учебной практики по ПМ.01

Приложение. 3.3.18. Программа производственной практики по ПМ.01

Приложение 3.3.19. Программа ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Приложение 3.3.20. Программа учебной практики по ПМ.02

Приложение 3.3.21. Программа производственной практики по ПМ.02

Приложение 3.3.22 Программа ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

Приложение 3.3.23. Программа учебной практики по ПМ.03

Приложение 3.3.24. Программа производственной практики по ПМ.03

Приложение 3.3.25. Программа ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Приложение 3.3.26. Программа учебной практики по ПМ.04

Приложение 3.3.27. Программа производственной практики по ПМ.04

Приложение 3.3.28. Программа ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Приложение 3.3.29 Программа учебной практики по ПМ.05

Приложение 3.3.30. Программа производственной практики по ПМ.05

Приложение 3.3.31. Программа преддипломной практики.

Рабочие программы дисциплин, ПМ и практик представлены в приложениях 3.1.1-3.3.31

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ППССЗ. Сформировано с учетом конкретных особенностей, связанных с направлением 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием компьютеров, мультимедийных установок, программного обеспечения.

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной образовательной программы по 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Информация о реализуемой образовательной программе с указанием учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики, учебном плане, календарном учебном графике, аннотации к рабочим программам дисциплин, сведения о методических и иных документах, разработанных техникумом для обеспечения образовательного процесса, размещаются на сайте техникума. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения и хранятся в бумажном варианте в методическом кабинете. Другие учебно-методические материалы систематизируются в кабинетах соответствующих дисциплин, лабораториях, методическом кабинете.

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

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданным за последние 5 лет. Библиотечный фонд техникума систематически пополняется учебной, справочной и методической литературой.

Учебно-методические материалы, обеспечивающие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования - программу подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, представлены на сайте техникума.

Обеспечен доступ в Интернет для студентов и педагогов техникума. Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными вузами, предприятиями и организациями; доступы к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам. Техникум реализует права доступа к электронно-библиотечной системе :Znanium.com., на сайте техникума в свободном доступе к электронным ресурсам: Единое окно доступа к информационным ресурсам, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов; Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов; книги и учебники на внешних ресурсах

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивает выполнение студентом лабораторных и практических работ, включая как обязательный компонент практические знания с использование персональных компьютеров. Техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей реализацию основной профессиональной образовательной программы. Лаборатории, аудитории для спец.дисциплин расположены в учебном здании, где созданы условия для проведения занятий (теоретических и практических) и самостоятельной внеаудиторной работы студентов. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В техникуме, согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.10 Организация обслуживания в общественном питании, для организации учебного процесса имеются:

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 или место для стрельбы

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- банкетный зал;
- актовый зал.

5. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям освоения обучающимися основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (текущая и промежуточная аттестация) создаются комплексы контрольно-оценочных средств. Такой комплекс включает в себя паспорт контрольно-оценочных средств, систему контроля и оценки освоения дисциплины, критерии оценки усвояемого материала, КОМы (контрольно-оценочные материалы) текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств разрабатываются и согласовываются методическими комиссиями техникума и утверждаются работодателями. Оценочные средства, сопровождающие реализацию ППССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработаны для проверки качества формирования компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и, главным образом, обучения. Комплексы оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ФГОС СПО по данному направлению подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, соответствуют целям и задачам ППССЗ и её учебному плану. Обучающимся и представителям работодателей предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом во время прохождения производственной практики и далее во время экзамена квалификационного, проводимого по окончании освоения профессионального модуля.

Система оценок при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность проведения рассматриваются и утверждаются на заседании методических комиссий техникума. Обучающиеся по программам СПО при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. По всем практикам, включенным в учебный план, выставляется дифференцированный зачет.

5.2. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль знаний предусматривает систематическую проверку качества получаемых студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ;
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

В промежуточную аттестацию по дисциплине и профессиональному модулю могут включаться следующие формы контроля:

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

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие требованиям соответствующей ППССЗ студентами выполняются типовые задания, контрольные работы, решение тестовых заданий, предусмотрена сдача зачетов и экзаменов. Кроме того, предусмотрена тематика курсовых работ, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

КОС представлены в Приложении 9.1.1. -9.1.20

5.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Государственная итоговая аттестация выпускника СПО является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании включает защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Программа государственной итоговой аттестации включает в себя общие положения, определение вида государственной итоговой аттестации, определение времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, срок проведения государственной итоговой аттестации, примерную тематику выпускных

квалификационных работ, условия подготовки, процедуру проведения и критерии оценки государственной итоговой аттестации.

При подготовке дипломной работы, обучающийся должен, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, показать способность и умение квалифицированно ставить и самостоятельно решать задачи своей профессиональной деятельности, знать общие методы и приемы их решения, уметь вести анализ и поиск специальной информации, научно аргументировать и защищать результаты исследования. Дипломная работа должна иметь внутреннее единство, отображать процесс и результаты исследований по выбранной теме.

Проект программы ГИА представлен в Приложении 9.2.

5.3.1. Требования к содержанию, объему, структуре и тематике дипломной работы

Дипломная работа является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена ППСЗ. Это самостоятельное творческое исследование студента, предполагающее углубленное овладение теоретическим материалом, а также проведение исследования и анализ полученных данных. Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний и умений. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Основными целями подготовки дипломной работы студентами являются:

- оценка уровня овладения студентом теоретико-методологическими основами специальности, развитие интереса к оценке уровня овладения студентом теоретико-методологическими основами специальности, развитие интереса к научным исследованиям;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных задач;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых по дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение подготовленности студентов к самостоятельной практической деятельности;
- выявление степени умения излагать концептуальное видение проблемы.

Задачи, которые непосредственно ставятся перед студентами при написании дипломных работ, включают:

- осмысление избранной темы;
- подбор и изучение литературы, справочных и научных источников по проблеме, включая зарубежные;
- самостоятельный анализ основных концепций по изучаемой проблеме, предлагаемых отечественными и зарубежными специалистами;
- разработка научно-обоснованной программы исследования;
- обоснование актуальности рассматриваемой проблемы;
- уточнение основных понятий по изучаемой проблеме, формулирование объекта и предмета дипломного исследования;
- проведение исследования, обработка экспериментальных данных и их интерпретация;
- резюмирование полученных выводов, разработка вариантов решения поставленных проблем.

Дипломная работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» в зависимости от степени соответствия перечисленным выше требованиям. Итоги защиты подводятся на заседании ГЭК, решение принимается большинством голосов, оформляется протоколом и объявляется в тот же день.

5.3.2. Методические указания по выполнению и оформлению дипломной работы

Методические указания по выполнению и оформлению дипломной работы разрабатываются методической комиссией. Согласуются работодателем и утверждаются директором. Методические указания содержат пояснительную записку, раскрывающую содержание и назначение этого документа для студентов, порядок выбора темы дипломной работы, требования к оформлению, объему, структуре дипломной работы, дополнительные требования к выполнению дипломной работы по направлениям, порядок защиты дипломной работы и приложения.

6. Характеристика социокультурной среды ОУ, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

В соответствии с Программой развития техникума приоритетным направлением является создание среды, обеспечивающей формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, создание благоприятных условий для гармоничного нравственного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, создание условий для становления профессионально и социально компетентной личности студента, способного к творчеству, обладающего научным мировоззрением, высокой культурой и гражданской ответственностью.

6.1. Организация внеучебной деятельности

В формировании социокультурной среды и во внеучебной деятельности участвуют все подразделения:

- объединения дополнительного образования;
- библиотека;
- администрация
- студенческое общежитие.

Ежегодно в учебные группы всех курсов назначаются классные руководители, деятельность которых нацелена на формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетенции, воспитание здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности обучающегося, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Классный руководитель знакомит первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, работой библиотеки, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействует привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности и т.д.

На сайте содержится характеристика специальности, информация об учебной и внеучебной работе.

6.2. Воспитательная работа

В техникуме ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, т.к. более эффективные результаты в области воспитания обучающихся могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с

механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. В органы студенческого самоуправления входят:

- студенческий совет;
- студенческий совет общежития.

Особо следует отметить добровольческое движение волонтеров.

Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль работы классных руководителей техникума осуществляет заместитель директора по воспитательной работе.

6.3. Социально-психологическая поддержка студентов

Координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся осуществляется социальным педагогом и психологом техникума. Его работа сосредоточена на следующих направлениях:

- материальная поддержка обучающихся;
- назначение социальной стипендии малообеспеченным обучающимся;
- обеспечение социальных гарантий обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и т.д.

Основной целью психологической службы является создание совместно с педагогическим коллективом техникума и администрацией условий для охраны и развития психологического (т.е. психического, физического и социального) здоровья студентов; благоприятной социальной ситуации развития возрастных и индивидуальных особенностей, обучающихся на всех этапах их личностного становления.

Задачами являются:

- психолого-педагогическое сопровождение учебно-воспитательного процесса;
- психологическое сопровождение социального и личностного развития студентов в процессе учебно-профессиональной деятельности;
- формирование у студентов способности к самопознанию, саморегуляции, самовоспитанию, саморазвитию;
- обеспечение психологической поддержки работников и студентов через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;
- участие в разработке системы мероприятий, направленных на профилактику нарушений в поведении студентов;
- психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;
- повышение психолого-педагогической компетенции работников техникума, студентов и их родителей;
- выявление и психолого-педагогическое сопровождение учащихся, составляющих «группу риска»;
- разработка и реализация индивидуальных и групповых программ профилактики и коррекции трудностей и проблем школьников;