

СОГЛАСОВАНО  
ООО «ПКП ВЕНТА»  
" " 20 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПБОУ МО «Химкинский  
техникум»  
Сергеев Г. Г.  
г.



## ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в  
общественном питании  
(базовой подготовки)

Квалификация: менеджер  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования  
социально-экономический

ХИМКИ  
2019 год

## **Общие положения**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в ГБПОУ МО «Химкинский техникум» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПСПО 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, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

### **1.1 Нормативные документы для разработки ОПСПО ППССЗ по специальности**

#### **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Нормативную правовую базу разработки ОПСПО ППССЗ составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968.

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

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Устав ГБПОУ МО «Химкинский техникум»

Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.1.1 Цель (миссия) ОПСПО ППССЗ**

ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является развитие личностных качеств, которые помогут студенту в решении профессиональных задач, самореализации как специалиста и личности, сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда;

В области обучения целью ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании является получение квалификации МЕНЕДЖЕР в соответствии с требованиями ФГОС СПО по

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### 1.1.2 Срок освоения ОПСПО ППСЗ

Срок освоения ОПСПО ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения приводится в

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППСЗ	Срок получения СПО по ППСЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	2 года 10 месяцев
основное общее образование	3 года 10 месяцев

### 1.1.3 Трудоемкость ОПСПО ППСЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ОПСПО ППСЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:

#### Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	34	6	0	0	1	0	11	52
III курс	19	2	18	0	3	0	10	52
III курс	16	3	10	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	109	11	28	4	7	6	34	199

## **1.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПСПО ПССЗ**

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании

## **2. Характеристика профессиональной деятельности**

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

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности областью профессиональной деятельности выпускников является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности, входят любые предприятия, организации, учреждения независимо от их организационно-правовых форм.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

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

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной 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.

### **2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОПСПО ПССЗ:

- в области организации питания в организациях общественного питания:

- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

- организовывать выполнение заказов потребителей.

- контролировать качество выполнения заказа.

- участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

в области организации обслуживания в организациях общественного питания:

- организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

- осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

- анализировать эффективность обслуживания потребителей.

- разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

в области маркетинговой деятельности в организациях общественного питания:

- выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

- формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

- оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией;

в области контроля качества продукции и услуг общественного питания:

- контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

- проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

- проводить контроль качества услуг общественного питания;

- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОПСПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПСПО**

#### **ППССЗ**

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

В результате освоения данной ОПСПО ППССЗ выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

должен обладать следующими компетенциями (Таблица 2.):

Таблица 2

Код компетенции	Компетенции
Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Виды профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Профессиональные компетенции			
	ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Уметь составлять и заключать договоры на поставку товаров Знать порядок разработки и заключения договоров

Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.	Уметь: идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; проводить приемку продукции Знать: основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; порядок приемки продукции по количеству и качеству
	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.	Уметь: готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства Знать: этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции
	ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Уметь: использовать нормативные и технологические документы; определять вид, тип и класс организации общественного питания Знать: классификацию организаций общественного питания, их структуру; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Уметь: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники

	ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Уметь: принимать рациональные управленческие решения Знать: цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива, психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности,
	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Уметь: определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями Знать: этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
	ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Уметь: выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование
			потребителей Знать: информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и
	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Уметь: определять и анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) Знать: показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)
	ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Уметь: применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания Знать: психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Уметь: участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию; выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; разрабатывать анкеты и опросные листы; составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты Знать: цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы,
	ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Уметь: выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка; разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; собирать и анализировать информацию о ценах; обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга,
			маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования Знать: особенности маркетинга услуг общественного питания; средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга
	ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	Уметь: выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации Знать: особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия; критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания,

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.	Уметь: работать с нормативно-правовой базой; измерять с использованием поверенных средств измерения, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия Знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия
	ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Уметь: контролировать качество продукции в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества Знать: основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства,
	ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Уметь: контролировать качество услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества услуг общественного питания; анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества Знать: основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу

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

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464» содержание и организация

образовательного процесса при реализации ОПСПО ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), учебных и производственных практик, оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими обучение и воспитание студентов.

#### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПСПО ППСЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

#### **4.2. Учебный план**

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ОПСПО ППСЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

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

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

- сроки прохождения и продолжительность практик;

- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПСПО ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;
- производственная практика (по профилю специальности) - 1111;
- производственная практика (преддипломная) - ПДП;
- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПСПО ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть составляет 30% от общего объема времени, отведенного на освоение циклов ОПСПО ППССЗ:

- 47 % объема часов вариативной части направлены на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части,
- остальные 53% объема часов вариативной части распределены на новые дисциплины и модули, введенные в учебный план с целью формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно - ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении 2.

#### **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СПО по данной специальности, согласованы на заседаниях предметно-цикловой комиссии, рассмотрены на методическом совете техникума, подписаны заместителем директора по УПР. Рабочие программы дисциплин выполнены по форме, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации, и включают следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
2. Структура и содержание учебной дисциплины;
3. Условия реализации учебной дисциплины;
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Рабочие программы профессиональных модулей выполнены по форме, рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации, и включают следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля;
2. Результаты освоения профессионального модуля;
3. Структура и содержание профессионального модуля;
4. Условия реализации профессионального модуля;
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

В рабочих учебных программах дисциплин и профессиональных модулей указаны предварительные компетенции, сформированные у обучающегося до начала изучения дисциплин/модулей, и конечные результаты обучения: компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности, а также приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде, так и на бумажных носителях в приложении 3.

#### **4.4 Программы практик**

Практики имеют целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ОПСПО ППССЗ, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В программах практик отражаются их цели и задачи, практические навыки, общекультурные и профессиональные компетенции, приобретаемые обучающимися. Рабочие программы учебных практик по профессиональным модулям, производственных практик (по профилю специальности и преддипломной) разработаны на основе ФГОС СПО по данной специальности, согласованы на заседаниях предметно-цикловой комиссии, рассмотрены на методическом совете, имеют рецензии от работодателей.

#### **4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе ФГОС СПО по данной специальности, согласована на заседании предметно-

цикловой комиссии, рассмотрена на методическом совете, имеет положительное заключение работодателя.

Разработанная на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» программа государственной итоговой аттестации содержит требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ, а также критерии их оценки.

#### **4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ.05**

##### **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Профессиональный модуль ПМ 05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (16399 Официант) является обязательным элементом ОПСПО ПСССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Содержание модуля разработано преподавателями, которые ведут теоретическую часть модуля и практику в его составе. Для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля созданы фонды оценочных средств.

Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателя. По результатам квалификационного экзамена обучающимся выдается свидетельство о рабочей профессии ОФИЦИАНТ.

### **5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПСПО ПСССЗ**

#### **5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПСПО ПСССЗ**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям учебного плана.

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

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии).

Библиотека Филиала обеспечивает обучающихся, преподавателей и сотрудников учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам реализуемых образовательных программ в соответствии с требованиями соответствующих ФГОС СПО.

Читатели в библиотеке обслуживаются на абонементе и в читальном зале, где обеспечен доступ к электронным ресурсам.

Обучающиеся обеспечены возможностью работать с правовой информационно-поисковой системой «Консультант-Плюс» - Федеральное законодательство (более 70 000 документов).

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочные и периодические издания. Фонд периодики представлен общественно-политическими, научно-практическими, отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки. Периодические издания находятся в читальном зале и доступны для пользователей.

Все дисциплины учебного плана ППССЗ СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечены необходимым количеством современной учебной литературы, которая рекомендована в программах. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла.

## 5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПСПО ППССЗ

Реализация ОПСПО ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся учебных дисциплин и модулей профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

## **6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В колледже создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программам СПО.

Социокультурная среда представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей и сотрудников, характеризующееся следующими особенностями, обеспечивающими развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура вуза, социальная поддержка студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды вуза и «внешней среды».

В связи с этим одной из главных задач социально-воспитательной работы является реализация социально-воспитательных целей в совместной учебной, научной, общественной деятельности студентов, преподавателей и сотрудников, формирование и развитие таких качеств, способностей, знаний, умений и навыков, которые сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда, помогут ему в решении профессиональных задач и самореализации как специалиста и личности.

Основными направлениями воспитательной работы со студентами являются:

- развитие студенческого самоуправления;
- гражданско-патриотическое и духовно-нравственное воспитание;
- развитие волонтерского движения;
- организация культурно-массовой и творческой деятельности студентов;
- спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни;

-психолого-консультационная и профилактическая работа (адаптация первокурсников, профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекций);

- социальная поддержка студентов;
- формирование понятной студенческому сообществу системы мотивации к занятиям в различных направлениях внеучебной деятельности;
- формирование системы оценки состояния воспитательной работы;

Социальная составляющая социокультурной среды направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов и включает: оказание материальной помощи студентам; назначение социальной стипендии студентам; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социального статуса студентов (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды); социальная поддержка студентов, относящихся к категориям (детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя); содействие социальной адаптации первокурсников к условиям обучения осуществление лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий.

С целью улучшения отдыха сотрудников, преподавателей и студентов ведется обновление материально-технической базы объектов социальной сферы.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ**

В соответствии с ФГОС СПО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования оценка качества освоения обучающимися ОПСПО ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПСПО ППССЗ осуществляется в соответствии с требованиями Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 (с изменениями от 22 января 2014 г. N 31).

### **7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонд оценочных средств представляет собой накопительную базу оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации данной ОПСПО ППССЗ.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

### **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Освоение ОПСПО ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и

защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с программой ГИА.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями. Программа ГИА, разработанная на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», содержит требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ, критерии оценки ВКР.



**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)  
по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	10
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	34	5	0	0	2	0	11	52
III курс	19	2	19	0	2	0	10	52
IV курс	16	3	10	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	109	10	29	4	7	6	34	199

\* В каникулярный бюджет времени 2 курса включена одна неделя отведённая на прохождение военных сборов.

**План учебного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Дифференцированные зачеты	зачеты	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам											
					максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс			II курс			III курс			IV курс		
							всего занятий	в т. ч.			1 семестр	2 семестр	итого I курс	3 семестр	4 семестр	итого II курс	5 семестр	6 семестр	итого III курс	7 семестр	8 семестр	итого IV курс
								Лекций, уроков	лаб. и практ.	курсов. занятий раб.												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				2106	702	1404	1049	355	0			854			550			0			0
	<b>Общие</b>				1318	429	889	655	234													
ОУД.01	Литература		2		190	63	127	127	0		34	93	127			0			0			0
ОУД.02	Русский язык	4			102	34	68	68	0				0	34	34	68			0			0
ОУД.03	Иностранный язык		3		175	58	117	0	117		17	49	66	51		51			0			0
ОУД.04	Математика	4			351	117	234	234	0		51	64	115	51	68	119			0			0
ОУД.05	История	2			176	59	117	117	0		51	66	117			0			0			0
ОУД.06	Физическая культура			1,2	175	58	117	0	117		51	66	117			0			0			0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		105	35	70	70	0		17	53	70			0			0			0
ОУД.08	Астрономия		4		44	5	39	39	0				0	17	22	39			0			0
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>				788	273	515	394	121				0			0			0			0
ОУД.09	Информатика		2		150	50	100	0	100		34	66	100			0			0			0
ОУД.10	Обществознание	4			117	39	78	78	0				0	51	27	78			0			0
ОУД.11	Экономика		4		108	36	72	72	0				0	34	38	72			0			0
ОУД.12	Право		2		129	44	85	85	0		34	51	85			0			0			0
ОУД.13	Естествознание (физика)		1		51	17	34	25	9		34		34			0			0			0
ОУД.14	Естествознание (химия)		3		60	20	40	28	12			23	23	17		17			0			0
ОУД.15	Естествознание (биология)		4*		51	17	34	34	0				0	17	17	34			0			0
ОУД.16	География		4		54	18	36	36	0				0	17	19	36			0			0
ОУД.17	Экология		4*		54	18	36	36	0				0	17	19	36			0			0
	Выполнение учебного проекта				14	14	0															
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				642	214	428	18	410	0			0			260			136			32
ОГСЭ.01	Основы философии			4	72	24	48	14	34				0	17	31	48			0			0
ОГСЭ.02	История			4	72	24	48	4	44				0	17	31	48			0			0
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		249	83	166	0	166				0		98	98	68		68			0
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5	249	83	166	0	166				0	34	32	66	68		68	32		32
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				72	24	48	48	0	0			0			0			0			48
ЕН.01	Математика		7		72	24	48	48	0				0			0			0	48		48
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				1116	372	744	322	422	0			365			149			150			80
ОП.01	Экономика организации		2		126	42	84	54	30		34	50	84			0			0			0
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		4		168	56	112	56	56		34	46	80	17	15	32			0			0

ОП.03	Бухгалтерский учет		2		181	60	121	56	65		51	70	121			0		0			0
ОП.04	Документационное обеспечение управления		4		74	25	49	25	24				0	34	15	49		0			0
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		7		162	54	108	52	56				0			0	68	8	76	32	32
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		5		57	19	38	0	38				0			0	34	4	38		0
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		2		120	40	80	32	48		34	46	80			0			0		0
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		7		72	24	48	0	48				0			0			0	48	48
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		5		102	34	68	20	48				0	34	34	68			0		0
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда и основы предпринимательской деятельности		5		54	18	36	27	9				0			0	34	2	36		0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>3365</b>	<b>661</b>	<b>2704</b>	<b>502</b>	<b>786</b>	<b>12</b>			221			265			398		416
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>3365</b>	<b>661</b>	<b>2704</b>	<b>502</b>	<b>786</b>	<b>12</b>			0			0			0		0
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	<b>6</b>			<b>780</b>	<b>152</b>	<b>628</b>	<b>130</b>	<b>174</b>				0			0			0		0
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания				81	27	54	20	34		34	20	54			0			0		0
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		5		294	98	196	86	110		51	22	73	34	30	64	51	8	59		0
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена				81	27	54	24	30		34	20	54			0			0		0
УП.01	Учебная практика по ПМ. 01				108		108						0		108	108			0		0
ПП.01	Производственная практика по ПМ. 01		6		216		216						0			0		216	216		0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>6</b>			<b>772</b>	<b>161</b>	<b>611</b>	<b>157</b>	<b>154</b>	<b>12</b>			0			0			0		0
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		5		244	81	163	77	80	6			0	34	32	66	85	12	97		0
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		5		120	40	80	40	40				0			0	68	12	80		0
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		5		120	40	80	40	34	6			0			0	68	12	80		0
УП.02	Учебная практика по ПМ. 02				72		72						0			0		72	72		0
ПП.02	Производственная практика по ПМ. 02		6		216		216						0			0		216	216		0

