

	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
	«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» <i>Колледж сервиса и дизайна</i>

УТВЕРЖДАЮ

Директор КСД

 Д.В. Кузнецов

«30» мая 2016 г.

**Основная профессиональная образовательная
программа**

среднего профессионального образования

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании
(базовой подготовки)**

квалификация менеджер

Владивосток 2016

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 7 мая 2014 г. № 465.

Составитель: Мокшина И.В., преподаватель высшей категории колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Разработчики:
Мокшина И.В., преподаватель высшей категории преподаватель высшей категории колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС
Чемис Г.Н., кандидат технических наук
Шекеро Н.Э., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии направления Сервис и туризм протокол № 8 от «07» соч 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор Комбината общественного питания Дальневосточного Федерального университета (ДВФУ)
Гаффоров Ж.



ОПОП ПШССЗ утверждена на заседании Педагогического совета Колледжа сервиса и дизайна протокол № 5 от 30 мая 2016г.

Содержание

Пояснительной записки к образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)	
1. Общие положения	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа	4
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ	4
1.3. Общая характеристика ППССЗ	5
1.3.1. Цель ППССЗ	5
1.3.2. Срок освоения ППССЗ	6
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ	6
1.3.4. Особенности ППССЗ	7
1.3.5. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ	8
1.3.6. Востребованность выпускников	8
1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	9
1.3.8. Основные пользователи ППССЗ	9
2. Квалификационная характеристика выпускника	9
2.1. Область профессиональной деятельности	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности	9
2.3. Виды профессиональной деятельности	9
2.4. Задачи профессиональной деятельности	10
3. Требования к результатам освоения ППССЗ	11
3.1. Общие компетенции	11
3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ППССЗ	11
3.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	24
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	24
4.1. Учебный план	24
4.2. Календарный учебный график	24
4.3. Рабочие программы дисциплин	25
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	25
4.5. Программа учебной и производственной практики, программа итоговой аттестации	26
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	27
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	27
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	29
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	30
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ	31
6.1. Кадровое обеспечение	31
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	31
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	35
6.4. Базы практики	36
7. Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника	38
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	38
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	39
8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	40
Приложения	41

1 Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется Колледжем сервиса и дизайна «Владивостокского государственного университета экономики и сервиса» на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности программе подготовки специалистов среднего звена (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от «7» мая 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельностью обучающихся и работников университета.

1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от «7» мая 2014 года;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерством образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04. 2013 № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968;
- Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего

профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки от 28 сентября 2009 г. N 355, утвержден приказом Минобрнауки России от 05.06.2014 № 632;

- О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696);
- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО: «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утверждены Минобрнауки России от 22.01.2015 № ДЛ-01/05вн;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ВГУЭС, утвержден приказом Минобрнауки России от 19.08.2015 № 882;
- Локальные нормативные акты ВГУЭС.

1.3 Общая характеристика ППССЗ

1.3.1 Цель ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник колледжа в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки будет профессионально готов к деятельности по:

- Организации питания в организациях общественного питания.
- Организации обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговой деятельности в организациях общественного питания.
- Контролю качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Также будет готов работать с нормативными документами, справочной литературой и другими информационными источниками; собирать информацию, анализировать спрос и ассортиментную политику предприятия; планировать и анализировать деятельность предприятия; организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение; вести учет товаров, тары и других материальных ценностей, в том числе с использованием компьютерной техники; обращаться с валютой и платежными документами; оценивать качество продовольственных товаров, продукции и услуг; организовывать процесс обслуживания потребителей на различных уровнях; управлять персоналом; составлять и оформлять документацию, используя средств оргтехники.

Программе подготовки специалистов среднего звена 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.

1.3.2 Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения ППССЗ

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Менеджер	3 года 10 месяцев

Освоение ППССЗ СПО в Колледже сервиса и дизайна осуществляется по очной форме обучения.

1.3.3 Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость освоения ППССЗ представлена в таблице 2.

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	122	4382
Самостоятельная работа		2196
Учебная практика	12	432
Производственная практика (по профилю специальности)	14	504
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	7514

1.3.4 Особенности ППССЗ

Подготовка техников ведётся на естественнонаучной основе при изучении дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;

- итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы – дипломного проекта).

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественно-научный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами профессиональной деятельности. Учебным планом предусмотрено изучение следующих профессиональных модулей:

- ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания;
- ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии «Официант».

В течение всего периода обучения при освоении студентами профессиональных модулей проводится учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Сотрудничество с профильными организациями, гостинично-ресторанный комплекс «Аванта», «Владивосток», в которых студенты проходят в течение всего периода обучения учебную практику в количестве 432 часа, - 12 недель; производственную (по профилю специальности) в количестве 504 часа – 14 недель.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций: отчет по практике, характеристика, оценочный лист.

Образовательный процесс - пространство, обеспечивающее удовлетворение индивидуальных образовательных потребностей в контексте социальности и культуры, который основывается не на репродуцировании знаний преподавателя, а на постановке студентами реальных проблем из деятельности организаций, в которых они планируют работать в будущем, с последующим изучением методов и средств их решения. Это обеспечивается практически неограниченным доступом к компьютерным базам данных, формируемых в глобальных сетях и каждым из открытых (особенно виртуальных) университетов.

Не менее важным является возможность самостоятельно формировать индивидуальную образовательную программу, построенную в системе открытого образования на модульной основе. Наряду с обязательными дисциплинами студент вправе включить в нее любые нужные для него предметы.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

1.3.5 Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ

Порядок приема регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на год приёма», разработанными ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в соответствии с порядком приема, установленным Министерством образования и науки Российской Федерации.

1.3.6 Востребованность выпускников

Выпускники специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании востребованы в организациях общественного питания разных типов и классов разных форм собственности г. Владивостока и Приморского края.

1.3.7 Возможности продолжения образования выпускника

Образовательная программа ППССЗ ориентирована на формирование у студентов потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлен к освоению образовательной программы высшего образования, наряду с выпускниками среднего общего образования.

1.3.8 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа, цикловые методические комиссии;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- администрация и коллективные органы управления колледжа;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2 Квалификационная характеристика выпускника

2.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Услуги организаций общественного питания;
- Процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- Продукция общественного питания;
- Первичные трудовые коллективы.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности

В области — организации питания в организациях общественного питания:

- распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохраняемость;
- оперативное планирование работы производства;
- получать и подготавливать к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проводить необходимые для выполнения заказов технологических расчётов;
- участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров; -проводить приёмку продукции по количеству и качеству;
- контролировать осуществление технологического процесса производства;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

В области - организации обслуживания в организациях общественного питания:

- организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приёму гостей;
- управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализировать производственные ситуации;
- оценивать качество обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

В области - маркетинговой деятельности в организациях общественного питания:

- выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания;
- участвовать в разработке комплекса маркетинга;
- определять подкрепление продукции и услуг;
- анализировать сбытовую и ценовую политику;
- консультировать потребителей;
- разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности;

- выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность её продукции и услуг;
- участвовать в маркетинговых исследованиях;

В области - контроля качества продукции и услуг общественного питания:

- контролировать соблюдение требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;
- участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контролировать наличие и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

3 Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1 Общие компетенции

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

3.2 Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ППССЗ

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1 Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

2 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

3 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программа подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности Таблица 3.

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
Организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; – участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять и заключать договора на поставку товаров; <p>Знать: порядок разработки и заключения договоров</p>
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, организация и обеспечения их сохранности; – проведения приемки продукции по количеству и качеству <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и нормативную базу товароведения; – ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения; – приемки продукции по количеству и качеству;
	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции

			<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведения необходимых для выполнения заказов расчетов; – контроля осуществления технологического процесса производства; – контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; – производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
	ПК1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оперативного планирования работы производства; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативные и технологические документы – определять вид, тип и класс организации общественного питания; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 нормирования труда, графики выхода на работу.

<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>ПК 2.1.</p>	<p>Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; – осуществлять расчет с посетителями <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; – характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями – требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания организациях общественного питания разных типов и классов; – специальные виды услуг и формы обслуживания
	<p>ПК 2.2.</p>	<p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать рациональные управленческие решения; <p>Знать:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> – 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;
	ПК 2.3	<p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – этапы процесса обслуживания особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
	ПК2.4	<p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
	ПК 2.5	Анализировать	Иметь практический опыт:

		<p>эффективность обслуживания потребителей</p>	<p>– оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p> <p>Уметь</p> <p>– определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>Знать:</p> <p>– показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</p> <p>– критерии и показатели качества обслуживания.</p>
	ПК 2.6	<p>Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>– анализа производственных ситуаций;</p> <p>Уметь</p> <p>– применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>– регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>– выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>Знать:</p> <p>– психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p>
<p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	ПК 3.1.	<p>Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>– выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга;</p> <p>– консультирования потребителей;</p> <p>– участия в маркетинговых исследованиях;</p> <p>Уметь:</p> <p>– участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и</p>

			<p>анализировать маркетинговую информацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации; – маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; – источники и критерии отбора маркетинговой информации;
	ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определения подкрепления продукции и услуг; – анализа сбытовой и ценовой политики; – разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои

			<p>предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания; – тапы, маркетинговые мероприятия; – критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки
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.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроля соблюдения требований нормативных документов и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. – проведения проверки наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. <p>Уметь</p>

			<ul style="list-style-type: none"> – работать с нормативно-правовой базой; – измерять с использованием поверенных средств измерения. – проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.		<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.		<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участия в проведении производственного контроля качества услуг в организациях общественного питания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать качество услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества услуг общественного

			<p>питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение. виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - соблюдать личную гигиену; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания - правила личной подготовки официанта к обслуживанию - способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
	ПК.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

		классов	<ul style="list-style-type: none"> – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; – применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчета с потребителем; – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
--	--	---------	--

	ПК.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями
	ПК.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – материально-техническую и информационную базу обслуживания;

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

4.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- 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 преддипломной практики;
- 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. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

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

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

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Часы вариативной части использованы:
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 795;
Математический и общий естественнонаучный – 81;
Общепрофессиональные дисциплины – 1377;
Профессиональные модули – 2229.

Общеобразовательная подготовка.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования и разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл, включает общеобразовательные дисциплины:

базовые:

Русский язык, Литература, Иностранный язык, История, Обществознание, География, Естествознание, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности.

профильные:

Информатика и ИКТ, Экономика, Право, Математика.

В учебном плане предусматривает выполнение обучающимися индивидуального (ых) проекта (ов)

Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ОПОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед. промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов - до 50% учебного времени в зависимости от УД и требований к результатам её освоения.

Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «История», «Обществознание», «Математика», «Экономика», «Право».

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин: основы философии, история, иностранный язык, основы деловой культуры, русский язык и культура речи, физическая культура; математика.

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 обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

К общепрофессиональным относятся дисциплины:

- Экономика организации;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Бухгалтерский учет;
- Документационное обеспечения управления;
- Финансы и валютно-финансовые операции организации;

- Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда;
- безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули (ПМ) соответствуют основным видами профессиональной деятельности. В состав ПМ входят междисциплинарные курсы (МДК).

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

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

4.2 Календарный учебный график

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.01 к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

4.3 Матрица соответствия компетенций учебных дисциплин

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП прилагается.

4.4 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены цикловыми методическими комиссиями.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины ;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Таблица 4 – Аннотации рабочих программ дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
Общеобразовательные дисциплины	
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание

БД.06	География
БД.07	Естествознание
БД.08	Физическая культура
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ПД.01	Информатика и ИКТ
ПД.02	Экономика
ПД.03	Право
ПД.04	Математика
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Русский язык и культуру речи
ОГСЭ.05	Физическая культура
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН. 01	Математика
Профессиональный учебный цикл	
Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП.03	Бухгалтерский учет
ОП.04	Документационное обеспечения управления
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности

4.5 Рабочие программы профессиональных модулей

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Таблица 5 – Перечень аннотаций программ профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей
1	2
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
ПМ.05	Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»
ПМ.06	Основы предпринимательской деятельности

4.6 Программа учебной и производственной практики

Перечень аннотаций рабочих программ практик приведен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень аннотаций рабочих программ практик

Индекс	Наименование практик
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)

5 Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

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

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций.

Для реализации программы в этом направлении проводится поэтапный текущий контроль, в котором предусматривается устный опрос, работа с раздаточным материалом, выполнение практических и проверочных работ, собеседование, выполнение тематических и обзорных тестовых заданий, ведения конспектов, выполнение обязательной самостоятельной работы в форме рефератов, докладов, конспектов, составлении тематических планов и др.

При оценке качества подготовки и сформированности у студентов компетенций учитываются: умение обосновывать выбранное решение, пользоваться приобретёнными ранее знаниями, обобщать, выделять главное, делать выводы, правильно выбирать справочную литературу и пользоваться ею, а также полнота, конкретность и лаконичность ответов, активность в обсуждении темы, владение терминологией, самостоятельность в работе при выполнении практических работ и т.п.

Промежуточная аттестация (экзамен) проводится по окончании семестра согласно учебному плану. Для проведения промежуточной аттестации преподавателями разрабатываются экзаменационные билеты, включающие теоретический и практический материал дисциплин или междисциплинарных курсов. Экзаменационные билеты утверждаются цикловыми комиссиями. На промежуточной аттестации студентам предоставляется также воз-

возможность работать с тестами обзорного и тематического характера.

Качество подготовки студентов оценивается с учётом освоенных им компетенций.

5.2 Организация итоговой аттестации выпускников

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) является обязательной частью итоговой аттестации. ИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы). Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР отводится шесть недель, из них на подготовку ВКР — четыре недели и на защиту ВКР — две недели.

Экзаменационная комиссия (далее — ЭК) формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Возглавляет ЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и(или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов — представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Экспертиза на соответствие требованиям ФГОС, разработанных заданий на ВКР, основных показателей оценки результатов выполнения и защиты работ, осуществляется на заседании цикловой методической комиссии колледжа.

ВКР подлежат обязательному рецензированию.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита производится на открытом заседании ЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ЭК является решающим.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ЭК, участвующих в заседании, при обязательном при-

сутствии председателя комиссии или его заместителя

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ЭК.

5.3 Требования к выпускным квалификационным работам

Темы ВКР определяются колледжем и должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Перечень тем разрабатывается преподавателями колледжа и обсуждается на заседаниях цикловой методической комиссии колледжа с участием председателей ЭК. Целесообразно перечень тем согласовывать с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант.

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

соответствовать разработанному заданию; включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения; продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы включает в себя: пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений.

6 Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1 Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы - ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях промышленных предприятий является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-

методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Пользовательский электронный каталог

<http://www.vvsu.ru/>=><http://lib.vvsu.ru/russian/>=><http://tricon.vvsu.ru/newcatalog/index.php>

<http://tricon.vvsu.ru/newcatalog/index.php>

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж сервиса и дизайна располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, учебной практики, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже и в указанных выше предприятиях.

КСД имеет необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ:

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- истории;
- химии;
- биологии;
- обществознания;
- географии;
- информатики;
- физики;
- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
- физиологии питания и санитарии;

- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- экономики и финансов;
- организации и технологии отрасли;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом;
- маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;
- бухгалтерского учета;
- документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия..

Лаборатории:

- информационно-коммуникационных технологий;
- технологии приготовления пищи.
- Спортивный комплекс:
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
- Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- банкетный зал;
- актовый зал.

6.4 Базы практики

Основными базами практики студентов являются ООО Гостинично-ресторанный комплекс «Владивосток»; ООО «Гутов – плюс»; Гостинично-ресторанный комплекс «Аванта», с которыми у университета оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

7 Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника

7.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- фонды оценочных средств: контрольно-оценочные средства и контрольно-измерительные средства;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по самостоятельной работе студентов;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

7.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям поэтапного освоения ППССЗ СПО (текущая и промежуточная аттестация) педагогическими работниками создаются фонды оценочных средств. Перечень примерного наполнения фондов оценочных средств приведен в таблице 7.

Таблица 7 - Примерное наполнение фондов оценочных средств

Код и наименование элементов ППССЗ (учебных дисциплин, модулей)	Формы проведения промежуточных аттестаций (семестр) на базе ООО	Виды оценочных заданий
БД.01 Русский язык	ЭК (2)	Экзаменационные вопросы, практические задания
БД.02 Литература	ДЗ (2)	Зачетные вопросы, тесты
БД.03 Иностранный язык	ЭК (2)	Зачетные вопросы, тесты
БД.04 История	ЭК (2)	Экзаменационные вопросы, практические задания
БД.05 Обществознание	ЭК (2)	Экзаменационные вопросы, практические задания
БД.06 География	ДЗ (2)	Зачетные вопросы, тесты

БД.07 Естествознание	ДЗ (2)	Зачетные вопросы, тесты
БД.08 Физическая культура	ДЗ (2)	Зачетные вопросы, тесты
БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности	З (2)	Зачетные вопросы, тесты
ПД.01 Информатика и ИКТ	ДЗ (2)	Зачетные вопросы, тесты
ПД.02 Экономика	ЭК (2)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ПД.03 Право	ЭК (2)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ПД.04 Математика	ЭК (2)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ОГСЭ.01 Основы философии	ДЗ (3)	Зачетные вопросы, тесты
ОГСЭ.02 История	ДЗ (3)	Зачетные вопросы, тесты
ОГСЭ.03 Иностранный язык	ДЗ (4,6,8)	Зачетные вопросы, тесты
ОГСЭ.04 Русский язык и культуру речи	ДЗ (3)	Зачетные вопросы, тесты
ОГСЭ.05 Физическая культура	ДЗ (4,6,8)	Зачетные вопросы, тесты
ЕН.01 Математика	ЭК (4)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ОП.01 Экономика организации	ЭК (6)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ (6)	Зачетные вопросы, тесты
ОП.03 Бухгалтерский учет	ДЗ (6)	Зачетные вопросы
ОП.04 Документационное обеспечения управления	ДЗ (6)	Зачетные вопросы, тесты
ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	ЭК (7)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ (6)	Зачетные вопросы, тесты
ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	ЭК (3)	Экзаменационные вопросы, практические задания
ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ДЗ (6,8)	Зачетные вопросы, тесты
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (6)	Зачетные вопросы, тесты
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания		
МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	ДФК (3,4)	Практические задания, тесты
МДК.01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	ДФК (3,4)	Практические задания, тесты
МДК.01 03 Физиология питания, санитария и гигиена	ЭК (3)	Экзаменационные вопросы, практические задания
Учебная практика	ДЗ (4)	Практическое задание
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	ЭК КВ (8)	Экзаменационные вопросы, практическое задание
МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	ЭК (6), ДЗ (4,8)	Экзаменационные вопросы, тесты

МДК.02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ (7)	Зачетные вопросы, тесты
МДК.02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	ДЗ (6,8)	Зачетные вопросы, тесты
Учебная практика	ДЗ (4)	Практическое задание
Производственная программа (по профилю специальности)	ДЗ (5,8)	Практическое задание
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ЭК КВ (8)	Экзаменационные вопросы, практическое задание
МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	ДЗ (8)	Зачетные вопросы, тесты
Производственная программа (по профилю специальности)	ДЗ (8)	Практическое задание
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ЭК КВ (8)	Экзаменационные вопросы, практическое задание
МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	ЭК (5)	Экзаменационные вопросы, тесты
МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ДЗ (8)	Зачетные вопросы, тесты
Производственная программа (по профилю специальности)	ДЗ (8)	Практическое задание
ПМ.05 Выполнение работ по рабочей профессии "Официант"	ЭК КВ (4)	Экзаменационные вопросы, практическое задание
МДК.05.01 Техника обслуживания в предприятиях общественного питания	ЭК (3)	Зачетные вопросы, тесты
Учебная практика	ДЗ (4)	Практическое задание
ПМ.06 Основы предпринимательской деятельности	ЭК КВ (5)	Экзаменационные вопросы, практическое задание
МДК.06.01 Предпринимательская деятельность в сфере обслуживания	ДЗ (5)	Зачетные вопросы, тесты
Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ (5)	Практическое задание

8 Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников

При освоении теоретического и практического материалов по каждому виду профессиональной деятельности ППССЗ студенты параллельно привлекаются к участию в организации и проведении вне учебной общекультурной работе.

Большое внимание уделяется развитию и координации работы органов студенческого самоуправления, общественных и творческих студенческих объединений колледжа. Первоочередной задачей для формирования среды, обеспечивающей развитие общих компетенций студентов, является обеспечение прав и социальной защиты студентов, нормативно-правовое обеспечение эффективного функционирования и развития студенческого самоуправления, организация досуга студентов, профилактика асоциальных явлений в молодежной среде, участие в организации быта студентов внутри колледжа, повышение информированности студентов о жизни колледжа.

Для реализации этих целей, в колледже созданы:

- студенческое самоуправление (8 отдельных направлений);
- клуб психологической поддержки «Равный – равному»;
- волонтерское движение;
- музыкальный кружок «Юность»;
- клуб открытого общения «Диалог»;
- спортивные секции.

В особую социокультурную среду, нацеленную на формирование патриотического сознания и активной гражданской позиции студенты погружаются через социальные акции «День пожилого человека», «От сердца к сердцу», «Георгиевская ленточка», участие в митингах, посвящённых «Дню России», «Дню Победы», праздничные тематические концерты и мероприятия.

КСД ВГУЭС взаимодействует с Администрацией г. Владивостока, Департаментом образования и науки ПК, Управлением по делам молодежи г. Владивостока, «Молодёжным ресурсным центром» администрации г. Владивостока, Отделом социальных программ ВГУЭС, Молодежным центром ВГУЭС.

Для совместного проведения социальных акций, конкурсов, фестивалей, открытых мероприятий колледж взаимодействует с социальными и общественными организациями:

В колледже созданы условия для проживания иногородних обучающихся. Имеется благоустроенное общежитие, в котором обеспечены социально-бытовые условия для отдыха и подготовки к занятиям.

Студенты специальности принимают участие в чемпионатах профессионального мастерства «Молодые профессионалы» по стандартам WorldSkills, а также в различных мероприятиях разного уровня, начиная с внутриколледжных. Например: краевой фестиваль самодельного художественного творчества учащихся Приморского края «Весенний бриз», «Звёздная осень», спартакиады среди ССУЗов Приморского края, всероссийский соревнования «Минифутбол в школу», предметные олимпиады различного уровня (по экономическим, общеобразовательным дисциплинам, по информатике, математике), игровой конкурс по английскому языку «Британский бульдог», «Ломоносовские чтения», различные брейн-ринги и спартакиады между школьниками и первокурсниками.

Для иногородних студентов в колледже имеется благоустроенное общежитие.