|  |  |
| --- | --- |
| man | МИНОБРНАУКИ РОССИИ |
| Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  высшего образования  «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» |
| *Колледж сервиса и дизайна* |

**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, 2015 г.

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.

Организация-разработчик: Колледж сервиса и дизайна «Владивостокского государственного университета экономики и сервиса» (далее - КСД).

Разработчики:

Мокшина И.В., преподаватель высшей категории

Чемис Г.Н., кандидат технических наук

Шекеро Н.Э., преподаватель

Содержание

Пояснительной записки к образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.Общие положения | | | 4 |
| 1.1. | Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена | | 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 освоение ППССЗ | | 11 |
| 3.3. | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам | | 24 |
| 4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса | | | 24 |
| 4.1.  4.2. | Базисный учебный план  Учебный план  Календарный учебный график  Рабочие программы дисциплин  Рабочие программы профессиональных модулей  Программа учебной и производственной практики, программа итоговой | | 24  24 |
| 4.3. | 25 |
| 4.4. | 25 |
| 4.5. | 26 |
| 4.6. | 27 |
|  |  |
| 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 |
| 9.Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся | | | 41 |
| Приложения | | |  |
| Приложение 1 | | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена специальности Организация обслуживания в общественном питании |  |
| Приложение 2 | | Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам |  |
| Приложение 3 | | Базисный учебный план |  |
| Приложение 4 | | Календарный учебный график |  |
| Приложение 5 | | Учебный план |  |
| Приложение 6 | | Аннотации рабочих программ дисциплин |  |
| Приложение 7 | | Аннотации рабочих программ профессиональных модулей |  |
| Приложение 8 | | Аннотации программ учебной и производственной практики |  |

1Общие положения

* 1. Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании реализуется Колледжем сервиса и дизайна «Владивостокского государственного университета экономики и сервиса» (далее - КСД) по программе базовой подготовки на базе 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 деятельности обучающихся и работников колледжа.

* 1. Нормативные документы для разработки ППССЗ

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

* Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (по видам) (Приложение 1);
* Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования;
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464);
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968;
* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. [приказом](#sub_0) Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291).
* Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана НПО/СПО»;
* Устав ФГОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (принят на конференции научно-педагогических работников, представителей других категорий работников и обучающихся протокол от 27 января 2011 г. № 2);
* Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программ Колледжа сервиса и дизайна;
* Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна;
* Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна;
* Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна;
* Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже сервиса и дизайна.

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 питании.
* Контролю качества продукции и услуг общественного питания
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

(*в соответствии с п.4.3.ФГОС)*

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 программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки специальности Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программа подготовки специалистов среднего звена

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база приема | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования |
| на базе среднего общего образования | Менеджер | 2 года 10 месяцев |
| на базе основного общего образования | 1. года 10 месяцев |

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

на базе среднего общего образования не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования не более чем на 1,5 года.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 специалистов ведется на фундаментальной и специальной подготовкой и естественнонаучной основе, сочетании профессиональной подготовки с изучением ее социальных аспектов. Ведется формирование социокультурной среды, создавая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся и способствуя развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основные дисциплины для подготовки специалистов:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

|  |  |
| --- | --- |
| ОГСЭ. 01 | Основы философии |
| ОГСЭ. 02 | История |
| ОГСЭ. 03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ. 04 | Русский язык и культура речи |
| ОГСЭ. 05 | Физическая культура |

Математический и общий естественнонаучный цикл

|  |  |
| --- | --- |
| ЕН. 01 | Математика |

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| ОП.01 | Экономика организации |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| ОП.03 | Бухгалтерский учет |
| ОП.04 | Документационное обеспечение 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 | Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания |
| ОП.10 | Кухни стран АТР |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности |
| 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 |
| ПДП.00 | Производственная (преддипломная) практика |

Государственная (итоговая) аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы

Курсовые проекты

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 компетентностного 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 на обучение регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанными ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в соответствии с порядком приема, установленным Министерством образования и науки Российской Федерации.

Прием граждан на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования осуществляется по заявлениям лиц, имеющим основное общее образование или среднее общее образование: на конкурсной основе по результатам ГИА и по результатам внутреннего тестирования.

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.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании подготовлен:

* к освоению ООП ВО наряду с выпускниками среднего общего образования;
* к освоению ООП ВО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:

Сервис;

Туризм;

Гостиничное дело

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.

(*в соответствии с п.4.1. ФГОС);*

* 1. 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.

(*в соответствии с п. 4.2. ФГОС)*

* 1. 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 питании.
* Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

*(в соответствии с п.4.3 ФГОС)*

* 1. 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 соблюдении 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:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код компетенции** | **Содержание** |
| 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: *(в соответствии с п.5.2 ФГОС)*

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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.

5.2.5. 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. | Иметь практический опыт:   * 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;   Уметь:   * составлять и заключать договора на поставку товаров;   Знать: порядок разработки и заключения договоров |
| ПК 1.2. | Организовывать выполнение заказов потребителей. | Иметь практический опыт:   * распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, организация и обеспечения их сохраняемости; * проведения приемки продукции по количеству и качеству   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 сохраняемости 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; * приемки продукции по количеству и качеству; |
| ПК 1.3. | Контролировать качество выполнения заказа. | Иметь практический опыт:   * участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; * 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;   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; |
| ПК1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | Иметь практический опыт:   * оперативного планирования работы производства;   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 нормирования труда, графики выхода на работу. |
| Организация обслуживания в организациях общественного питания | ПК 2.1. | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей | Иметь практический опыт:   * организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей.   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 подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; * осуществлять расчет с посетителями   Знать:   * 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 |
| ПК 2.2. | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. | Иметь практический опыт:   * управления 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; |
| ПК 2.3 | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. | Иметь практический опыт:   * определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания   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 |
| ПК2.4 | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания | Иметь практический опыт:   * выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания.   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 использование; |
| ПК 2.5 | Анализировать эффективность обслуживания потребителей | Иметь практический опыт:   * оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;   Уметь   * определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);   Знать:   * показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; * критерии и показатели качества обслуживания. |
| ПК 2.6 | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания | Иметь практический опыт:   * анализа производственных ситуаций;   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 руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением; |
| Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | ПК 3.1. | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. | Иметь практический опыт:   * выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; * консультирования потребителей; * участия в маркетинговых исследованиях;   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, этапы и правила проведения; * источники и критерии отбора маркетинговой информации; |
| ПК 3.2. | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. | Иметь практический опыт:   * определения подкрепления продукции и услуг; * анализа сбытовой и ценовой политики; * разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;   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, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке 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 | Иметь практический опыт:   * выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;   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: * 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. | Иметь практический опыт:   * 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.   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. | Иметь практический опыт:   * участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг 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, 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. | Иметь практический опыт:   * участия в проведении производственного контроля качества услуг в организациях 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 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 | Иметь практический опыт:   * выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме   Уметь:   * подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; * соблюдать личную гигиену;   Знать:   * 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 классов | Иметь практический опыт:   * встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; * приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; * 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;   Уметь:   * 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;   Знать:   * 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 | Иметь практический опыт:   * подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; * обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;   Уметь:   * обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях   Знать:   * правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями |
|  | ПК.4 | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания | Иметь практический опыт:   * обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания   Уметь:   * соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей   Знать:   * материально-техническую и информационную базу обслуживания; |

* 1. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ представлена в Приложении 2. (Учебный план)

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

4.1. Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения (Приложение 3).

4.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ 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 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:

* 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.

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).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

Учебный план представлен в Приложении 5.

4.3. 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.

Календарный учебный график приведен в Приложении 4.

4.4. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены цикловыми методическими комиссиями (Приложение 11).

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.

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.

**Аннотации рабочих программ дисциплин**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс дисциплины**  **в соответствии**  **с учебным планом** | **Наименование дисциплин** | **Приложение 6** |
| **1** | **2** | **3** |
| ОГСЭ. 01 | Основы философии | *Приложение 6.1* |
| ОГСЭ. 02 | История | *Приложение 6.2* |
| ОГСЭ. 03 | Иностранный язык | *Приложение 6.3* |
| ОГСЭ. 04 | Русский язык и культура речи | *Приложение 6.4* |
| ОГСЭ. 05 | Физическая культура | *Приложение 6.5* |
| ЕН. 01 | Математика | *Приложение 6.6* |
| ОП.01 | Экономика организации | *Приложение 6.7* |
| ОП.02 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности | *Приложение 6.8* |
| ОП.03 | Бухгалтерский учет | *Приложение 6.9* |
| ОП.04 | Документационное обеспечение управления | *Приложение 6.10* |
| ОП.05 | Финансы и валютно-финансовые операции организации | *Приложение 6.11* |
| ОП.06 | Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | *Приложение 6.12* |
| ОП.07 | Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда | *Приложение 6.13* |
| ОП.08 | Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации | *Приложение 6.14* |
| ОП.09 | Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания | *Приложение 6.15* |
| ОП.10 | Кухни стран мира | *Приложение 6.16* |
| ОП.11 | Безопасность жизнедеятельности | *Приложение 6.17* |

*В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования дисциплин в строгом соответствии с рабочим учебным планом.*

*В графе 3 указывается номер приложения к данной ППССЗ*

4.5. Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ профессиональных модулей и утверждены заместителем директора колледжа, согласованы с работодателями (Приложение 13).

**Аннотации рабочих программ профессиональных модулей,**

**преддипломной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Индекс профессиональных модулей**  **в соответствии**  **с учебным планом** | **Наименование профессиональных модулей** | **Приложение 7** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПМ.01 | Организация питания в организациях общественного питания | *Приложение 7.1* |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания | *Приложение 7.2* |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | *Приложение 7.3* |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | *Приложение 7.4* |
| ПМ.05 | Выполнение работ по рабочей профессии «Официант» | *Приложение 7.5* |
| ПМ.06 | Основы предпринимательской деятельности | *Приложение 7.6* |
| УП | Учебная практика | *Приложение 8.1* |
| ПП | Производственная практика | *Приложение 8.2* |
| ПДП.00 | Производственная (преддипломная) практика | *Приложение 8.3* |

*В графах 1 и 2 приводятся индексы, наименования профессиональных модулей, соответствии с рабочим учебным планом.*

*В графе 3 указывается номер приложения к данной ППССЗ.*

4.6. Программа учебной и производственной практики, программа государственной (итоговой) аттестации

Программа учебной и производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291), Положения о практике Колледжа сервиса и дизайна.

Аннотации рабочих программ учебной и производственной практики в приложении 8.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968; Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже сервиса и дизайна

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

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

Оценка качества освоения программа подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются ЦМК, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ректором после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

* текущая аттестация;
* промежуточная аттестация

**Текущая аттестация**

Текущая аттестация результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

* выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
* правильности выполнения требуемых действий;
* соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
* формировании действия с должной мерой обобщения, освоения
* автоматизированности, быстроты выполнения

**Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов согласно -Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (уств. приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464)

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

* экзамен по отдельной дисциплине;
* комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
* комплексный экзамен по профессиональному модулю;
* зачет по отдельной дисциплине;
* дифференцированный зачёт;
* курсовая работа (проект);
* контрольная работа;

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются «Положением о проведении промежуточной аттестации студентов, обучающихся по программам СПО»

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа, освоивших программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;

- реальность;

- актуальность;

- уровень современности используемых средств.

Каждая тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на цикловой методической комиссии и утверждаются ВГУЭС.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются заместителем директора колледжа по учебной работе.

Законченная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется в учебную часть колледжа на рецензию. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом ректора из ведущих специалистов предприятий отрасли, ведущих преподавателей высших и средних учебных заведений по профилю специализаций.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет

6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа/проект) –

4 недели;

- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа/проект) –

2 недели.

Оформление дипломной работы должно соответствовать требованиям системы учебной документации ВГУЭС (СТО 1.005–2007).

На защите выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОР)

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;

-умение применять современные методы исследований;

-способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;

-проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Государственный экзамен не предусмотрен.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту программа подготовки специалистов среднего звена. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной аттестационной комиссии - оценка качества подготовки выпускников колледжа, которая должна осуществляться экспертами Государственной аттестационной комиссии в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения профессиональной образовательной программы 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа, освоивших программа подготовки специалистов среднего звена включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются колледжем в соответствии с его учебным планом.

Объем времени согласно ФГОС на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы)

3 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа) –

2 недели;

- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) –

1 недели.

Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Постановление Госкомвуза России от 27.12.95 № 10).

Состав Государственной аттестационной комиссии в количестве пяти человек утверждается приказом ректора ВГУЭС.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная аттестационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОР). Интегральная оценка результатов выполнения и защиты ВКР определяется как медиана по каждому из основных показателей оценки результатов.

Подведение итогов освоения программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании осуществляется Государственной аттестационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника колледжа.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели специального цикла проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образователь­ного процесса

Реализация ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд КСД ВГУЭС обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными запоследние 5 лет.

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

Основной профессиональной образовательной программой по специальности 100114.51 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается доступ каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню реализуемых дисциплин, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий – практикумам, практикам, а также наглядными пособиями, видео - и мультимедийными материалами.

Собственная библиотека КСД ВГУЭС содержит:

* учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;
* базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;
* следующие периодические издания:

Перечень используемых периодических изданий

из фонда библиотеки КСД ВГУЭС

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Индекс  издания | Наименование издания | Периодичность выхода |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| 1 | 41644 | Администратор образования | 24 |
| 2 | 99690 | Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании | 6 |
| 3 | 38356 | Гостиница и ресторан: бизнес и управление | 8 |
| 4 | 12450 | Гостиничное дело | 12 |
| 5 | 80023 | Кондитерское производство | 6 |
| 6 | 84866 | Общепит: бизнес и искусство | 12 |
| 7 | 70660 | Питание и общество | 12 |
| 8 | 81786 | Ресторанные ведомости. С приложением "Отдел продаж" | 12 |
| 9 | 12323 | Современный ресторан | 12 |
| 10 | 72435 | Среднее профессиональное образование | 12 |
| 11 | 72024 | Хлебопечение России | 6 |
| 12 | 36979 | Школа гастронома. Коллекция рецептов | 24 |

Путеводитель по сайтам для ТПОП и ОПОП

сайт ВГУЭС [www.book.ru](http://www.book.ru) – независимая электронная библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы

сайт ВГУЭС www.eLIBRARY.RU - крупнейшая в России электронная библиотека научных публикаций

www.[window.edu.ru/google\_search](http://window.edu.ru/google_search) - единое окно доступа к образовательным ресурсам

<http://www.emenuapp.ru> – интерактивный заказ блюд и напитков с высоким уровнем персонифицированного обслуживания

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru/) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

[www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru/) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

[www.allcafe.info](http://www.allcafe.info/) – рейтинг ресторанов. Отдельный раздел для профессионалов общественного питания

[www.chefcompany.ru](http://www.chefcompany.ru/) – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya - информационный сайт: материалы для организации работы общественного питания

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru/) – журнал индустрии общественного питания

[www.gurman.ru](http://www.gurman.ru/) – ресторанный гид

[www.horeca.ru](http://www.horeca.ru/) – портал для специалистов HoReCa

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/) – ресторанный и гостиничный бизнес

www.kulinar-kama.ru - Региональная Ассоциация Кулинаров Закамья

[www.menu.ru](http://www.menu.ru/) – все рестораны Москвы

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru/) - масса полезной и интересной информации из мира еды.

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru/) - Вестник индустрии питания

[www.product.ru](http://www.product.ru/) - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.

[www.resto.ru](http://www.resto.ru/) – ресторанный гид

[www.restoran.ru](http://www.restoran.ru/) – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов

[www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса

[www.restorate.ru](http://www.restorate.ru/) – рейтинг ресторанов

[www.restorus.com](http://www.restorus.com/) - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект [Национальной Торговой Ассоциации](http://www.nta-rus.com/)

[www.restus.ru](http://www.restus.ru/) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

[www.pir.ru](http://www.pir.ru/) – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства

**Общественное питание**

Библиографический список изданий 2008-2013 гг. из фонда библиотеки КСД ВГУЭС.

1. Безупречный сервис : книга о том, как привлечь и удержать гостей, - для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов / [пер. с англ. С. Прокофьева] ; Кулинарный ин-т Америки. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 288 с. : ил. 3 экз.
2. Бухгалтерские проводки и налоговый учет в организациях общественного питания / под ред. Ф. Н. Филиной. - М. : Гросс Медиа : РОСБУХ, 2009. - 320 с. - (Библиотека журнала "Российский бухгалтер"). 1 экз.
3. Гайворонский, Константин Яковлевич. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник для студ. образоват. учреждений сред. спец. образования / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2008. - 480 с. : ил. - (Профессиональное образование). 5 экз.
4. Гастрономический гид. TOP 100 блюд шеф-поваров Москвы 2008 / [сост. И. Ю. Федотова]. - М. : Ресторанные ведомости, 2008. - 208 с. : ил. 1 экз.
5. Докторов, Андрей Викторович. Охрана труда в сфере общественного питания : учебное пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2008. - 272 с. - (ПРОФИль). 5 экз.
6. Докторов, Андрей Викторович. Охрана труда в сфере общественного питания : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. - 272 с. : ил. - (ПРОФИль). 5 экз.
7. Докторов, Андрей Викторович. Охрана труда в сфере общественного питания : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 272 с. : ил. - (ПРОФИль). 5 экз.
8. Елхина, Валентина Дорофеевна. Механическое оборудование : учебник для студентов вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - М. : Академия, 2010. - 416 с. : ил. 5 экз.
9. Елхина, Валентина Дорофеевна. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник : учебное пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / В. Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2009. - 336 с. : ил. 5 экз.
10. Емельянова, Татьяна Владимировна. Экономика общественного питания : учебник для студ. вузов / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. - Минск : Высш. шк., 2008. - 383 с. 1 экз.
11. Зайко, Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях : учебное пособие [для студ. вузов] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с. 5 экз.
12. Катсигрис, Костас. Учебник ресторатора. Проектирование. Оборудование. Дизайн / К. Катсигрис, К. Томас; [пер. с англ. С.В. Прокофьева]. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 576 с. : ил.-Пер. изд.: Design and equipment for restaurants and foodservice: a management view/C. Katsigris, C. Tomas. - 2nd. ed.- John Wiley & Sons, 2006. 4 экз.
13. Кащенко, Владимир Федорович. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. - 416 с. : ил. - (ПРОФИль). 5 экз.
14. Кащенко, Владимир Федорович. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. - 416 с. : ил. - (ПРОФИль). 10 экз.
15. Минько, Эдуард Викентьевич. Основы коммерции : учеб. пособие для студентов вузов / Э. В. Минько, А. Э. Минько. – 2013. 5 экз.
16. Могильный, Михаил Петрович. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) : учебное пособие для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / М. П. Могильный, Н. П. Башкатова, А. Ю. Баласанян. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 282 с. : ил. 6 экз.
17. Нормативные документы индустрии питания : [справочник] / [сост. А. Иванов]. - 6-е изд., испр. и доп. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 304 с. : табл. 3 экз.
18. Образцы должностных и рабочих инструкций. Торговля и общественное питание [Электронный ресурс] : 109 должностных инструкций и 134 рабочих инструкций / сост. Л. И. Липень. - Минск : Дикта, 2009. - 1 CD-ROM.-Систем. требования : Windows 98/2000/XP 1 экз.
19. Панова, Лидия Александровна. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие [для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования] / Л. А. Панова. - М. : Дашков и К\*, 2009. - 320 с. 1 экз.
20. Перетятко, Татьяна Ивановна. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебно-практ. пособие [для студ. колледжей] / Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К\*, 2009. - 232 с. : табл. 1 экз.
21. Перетятко, Татьяна Ивановна. Основы калькуляции и учета в общественном питании : учебное пособие [для учащихся проф. лицеев и училищ, студентов колледжей] / Т. И. Перетятко. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К\*, 2010. - 232 с. 10 экз.
22. Производственное обучение профессии "Повар" : учебное пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования : [в 4 ч.]. Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / [авт.: В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2009. - 96 с. : ил. 5 экз.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник]. Т. 1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 512 с. 3 экз.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник]. Т. 2 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 296 с. 3 экз.
25. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования / Л. А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. - 373,[1] с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). 1 экз.
26. Ресторанная кухня. Салаты / [сост. И. Ю. Федотова]. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 160 с. : ил. - (Мастер-классы знаменитых поваров). 1 экз.
27. Смагин, Денис Алексеевич. Оборудование объектов торговли и общественного питания : учебное пособие для студ. вузов / Д.А. Смагин, И. Ю. Давидович, И. Н. Смагина. - Минск : ИВЦ Минфина, 2008. - 467 с. : ил. 1 экз.
28. Торговля, общественное питание и платные услуги населению в Приморском крае : (статистический сборник) / Примкрайкомстат. ; [пред. редкол. В. Ф. Шаповалов]. - Владивосток : РОССТАТ, 2008. - 56 с. : [табл.] 1 экз.
29. Торговля, общественное питание и платные услуги населению в Приморском крае : статистический сборник / [пред. редкол. В. Ф. Шаповалов] ; Приморскстат. - Владивосток : Приморскстат, 2009. - 74 с. : табл. 1 экз.
30. Торговое оборудование : учебник для студентов вузов / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба, А. Н. Стрельцов. - М. : Академия, 2010. - 304 с. : ил. 5 экз.
31. Усов, Владимир Васильевич. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / В. В. Усов. - 6-е изд.,перераб. и доп. - М. : Академия, 2008. - 432 с. : ил. 5 экз.
32. Фери, Серж. Коллекция лучших рецептов / С. Фери. - М. : Ресторанные ведомости, 2008. - 136 с. : ил. 1 экз.
33. Экономика отрасли: торговля и общественное питание : учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / [авт.: Е. А. Карпенко, В. А. Ларионова, Л. А. Ольхова и др.]. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил. - (ПРОФИль). 1 экз.

КСД ВГУЭС имеет базы информационных справочных систем типа «Консультант плюс», «Гарант» и т.п., а также обладает возможностями доступа к различным сетевым источникам информации.

КСД ВГУЭС обеспечивает возможность доступа к новой учебной и монографической литературе по информационным наукам в читальных залах библиотеки, к ресурсам Интернет, в том числе:

- [www.gbhap.com](http://www.gbhap.com)

- eLibrary.ru – содержит 25000 журналов, из них 13000 в открытом доступе.

Обеспеченность учебной литературой по направлению подготовки составляет в среднем 1 экземпляр на каждого студента. Библиотечные фонды КСД ВГУЭС обеспечиваются научными периодическими изданиями России и зарубежных стран.

* 1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает:

* выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
* освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды

В колледже используется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Для реализации ППССЗ специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в наличии требуемые:

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;

иностранного языка;

правового обеспечения профессиональной деятельности;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.

* 1. 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 пиатнии 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.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, и в структурных подразделениях ФГБОУ ВПО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА».

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

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

Практической организацией практики студентов занимается ЦМК «Технологии и сервиса в общественном питании», имеющая тесную связь с работодателями. В нормативной регламентации организации практик выпускающая ЦМК руководствуется «Положением о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования», утвержденном Министерством образования Российской Федерации и зарегистрированном в Министерстве юстиции Российской Федерации. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общекультурных и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

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.

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

***Учебная практика***является частью профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих».Целью является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями работы рабочей профессии.

***Производственная практика (по профилю специальности)*** *-* ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника по информационным системам и осуществление им самостоятельной практической деятельности на втором и третьем курсах обучения. Указанная практика представлена двумя блоками, входящими в состав профессиональных модулей «Эксплуатация и модификация информационных систем» и «Участие в разработке информационных систем».

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общекультурных и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения каждого из указанных профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки техника по информационным системам и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;

- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;

- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;

- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Выпускающая кафедра обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет научного руководителя практики из числа преподавателей кафедры. С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты по практике, которые защищают перед комиссиями, сформированными из преподавательского состава кафедры и представителей работодателей. В процессе обучения студенты получают достаточную подготовку к предстоящей практике.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях кафедры. Имеется отчетная документация по практике: отчеты, характеристики студентов.

Основными базами практик являются предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), органы государственного и муниципального управления и структурные подразделения ФГБОУ ВО ВГУЭС. Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, внутривузовском стандарте «Программы практик», Положении об организации практики студентов ФГБОУ ВПО ВГУЭС,а также с учетом специфики подготовки выпускников по направлениям и специальностям, отражающимися в Положениях об организации практики. Программы практик носят методический характер, т.к. наряду с содержанием и требованиями к прохождению практики и составлению отчетов программы содержат указания по их выполнению.

Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и дипломной работ, содержатся в программах производственной практики специальности.

**7.** Нормативно-методическое обеспечение качества подготовки выпускника

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

* контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
* фонд тестовых заданий;
* экзаменационные билеты;
* методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
* методические указания по учебной и производственной практикам;
* 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.

Нормативные документы оценки качества освоения ОПОП:

Положение об итоговой государ­ственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в Российской Феде­рации, утвержденное Постановлением Госкомвуза России от 27.12.95 г. №10.

Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 3 от 17.11.2012 (Приложение 15);

Порядок организации  и  проведения  государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение  по   программам  среднего профессионального образования по программа подготовки специалистов среднего звена в условиях реализации Федерального государственного образовательного стандарта в Колледже сервиса и дизайна, утвержден Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013 (Приложение 12).

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные работы, тестирование и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ППССЗ. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ППССЗ.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ППССЗ проводится в ходе тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам учебного плана.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

* текущая аттестация знаний в семестре;
* промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
* государственная (итоговая) аттестация.

8. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие

общих компетенций выпускников

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в КСД ВГУЭС, являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимися только на «отлично» назначается повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка студентов:

* нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь, студентам из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

* положение о колледже;
* Устав ВГУЭС;
* правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.

В Колледже сервиса и дизайна ВГУЭС развита система студенческого самоуправления (Студсовет и старостат). Студсовет состоит из различных комиссий (или секторов): социально-правовая комиссия, информационная комиссия, спортивная, научный сектор и культурно-массовый. В КСД ВГУЭС есть вокальная группа «Юность», танцевальные коллективы «Талант» и «The best», волонтерский корпус. Студенты колледжа принимают участие в различных мероприятиях разного уровня, начиная с внутриколледжных. Например: краевой фестиваль  самодеятельного 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.

1. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

* Положение о структурном подразделении Колледжа сервиса и дизайна (СК-ОРД-ПСП-11402-2014; введено в действие приказом от 12 марта 2014 года № 275);
* Положение о методическом совете структурных подразделений, реализующих образовательные программы довузовского профессионального образования (СК-СТО-ПЛ-04/СПО-002-2012; введено в действие приказом от 29 декабря 2011 года № 1131);
* Положение о цикловой методической комиссии Колледжа сервиса и дизайна (СК-СТО-ПЛ/СПО-007-2013, введено в действие приказом от 28.02.13 года № 197);
* Положение о педагогическом совете Колледжа сервиса и дизайна (СК-СТО-ПЛ-21/СПО-001-2013; введено в действие приказом от 31.01.13 года № 57);
* Порядок организации осуществления образовательной деятельности по программам СПО колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС, рассмотренный на педагогическом совете колледжа, протокол №2 от 04.09.2013г, утвержденный директором колледжа04.09.2013г;
* Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС, СК-СТО-ПЛ-11402-001-2012, одобренная на педагогическом советом колледжа протокол №3 от 17.11,2012, утвержденная директором колледжа17.11,2012;
* Положение о журнале учебных занятий колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС, СК-СТО-ПЛ-11402-001-2013, одобренное педагогическим советом колледжа 19.12 2013, утвержденная директором колледжа 19.12 2013;
* Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам СПО колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС, СК-СТО-ПЛ-11402-2013, рассмотрен и одобрен на заседании педагогического совета протокол №3 от 18.11.2013 года, утверждено директором КСД 18.11.2013;
* Концепция воспитательной работы на 2013-18 г. колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС, одобренная педагогическим советом колледжа 19.12 2013, утвержденная директором колледжа19.12 2013;
* Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в Колледже сервиса и дизайна, рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета протокол №8 от 17.05.2013 года, утверждено директором КСД 17.05.2013 года;
* Положение о порядке и основаниях перевода, отчисления и восстановления студентов структурных подразделений довузовского образования, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (СК-СТО-ПЛ-04/СПО-004-2014; введено в действие приказом от 22 января 2014 года № 55);
* Положение о переходе лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное (СК-СТО-ПЛ-04-001-2014; введено в действие приказом от 30 января 2014 года № 96);
* Положение по формированию основной профессиональной образовательной программы специальности Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 3 от 17.11.2012;
* Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины циклов ОГСЭ, ЕН, ОП основной профессиональной образовательной программы Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012;.
* Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля основной профессиональной образовательной программ Колледжа сервиса и дизайна, утверждены Методическим советом колледжа, протокол № 2 от 16.10.2012;
* Положение о практике Колледжа сервиса и дизайна, утверждено Методическим советом колледжа, протокол № 6 от 14.02.2013;
* Методические рекомендации ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (приказ № 413, от 17 мая 2012 г)
* Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю специальности/профессии среднего профессионального образования колледжа сервиса и дизайна, утверждённого протоколом методического совета колледжа № 4 , от 20.11.2014
* Рекомендации по организации получения среднего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования ( письмо МИНОБРНАУКИ РОССИИ № 06-259, от 17.03.2015)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл | Индексы дисциплин | Наименование дисциплины, МДК | Компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общие | | | | | | | | | | | Профессиональные | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 01. | ОК 02. | ОК.03 | ОК 04. | ОК 05. | ОК 06. | ОК 07. | ОК 08. | ОК 09. | ОК 10. | ОК 11. | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 1.4. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 2.5. | ПК 2.6 | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | ОГСЭ.01 | Основы философии | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ. 03 | Иностранный язык | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.05 | Физическая культура |  | + | + |  |  | + |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вариативная часть** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04 | Русский язык и культура речи | + | + | + | + |  | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | ЕН.01 | Математика |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Профессиональный цикл | 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.11 | Безопасность жизнедеятельности | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |  |  | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |
|  | **Вариативная часть** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.10 | Кухни стран АТР |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Профессиональные модули | **ПМ.01** | Организация питания в организациях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|
| МДК. 01.01 | Товароведение продовольственненных товаров и продукции общественного питания | + | + | + | + |  | + | + |  |  | + |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 01.02 | Организация и технология производства продукции общественного питания | + | + | + | + |  | + | + |  |  | + |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 01.03 | Физиология питания, санитария и гигиена | + | + | + | + |  | + | + |  |  | + |  | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.02 | Организация обслуживания в организациях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.01. | Организация обслуживания в организациях общественного питания | + | + | + |  |  | + | + |  |  | + |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.02. | Психология и этика профессиональной деятельности | + | + | + |  |  | + | + |  |  | + |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 02.03. | Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания | + | + | + |  |  | + | + |  |  | + |  |  |  |  |  | + | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |
| ПМ.03 | Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 03.01. | Маркетинг в организациях общественного питания | + | + | + | + |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |  |  |  |
| ПМ.04 | Контроль качества продукции и услуг общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01. | Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия | + | + | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |
| МДК. 04.02. | Контроль качества продукции и услуг общественного питания | + | + | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |
| ПМ.05 | Выполнение работ порабочей профессии "Официант" |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК. 05.01. | Техника обслуживания в предприятиях общественного питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |