ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КУРГАНСКИЙ ТЕХНИКУМ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «КТСиТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Н.Березин

« » 2020г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

*код и наименование специальности*

*БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ*

КВАЛИФИКАЦИЯ ВЫПУСКНИКА

МЕНЕДЖЕР

2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**Разработчики:**

1. Тетенѐва Елена Владимировна, заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «КТСиТ»
2. Васильева Светлана Викторовна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «КТСиТ»
3. Алсараева Елена Леонидовна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
4. Гажиу Лариса Михайловна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
5. Богомолова Л.И.. методист ГБПОУ «КТСиТ»
6. Клеѐнкина Елена Григорьевна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
7. Глебова Ольга сергеевна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
8. Мызина Александра Дмитриевна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
9. Попова Ольга Мануиловна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
10. Сайгафарова Наталья Владимировна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
11. Сметанина Ирина Васильевна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
12. Суханова Светлана Анатольевна, преподаватель ГБПОУ «КТСиТ»
13. Тютикова Любовь Васильевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «КТСиТ»

2

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....................................................................................................................

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

1.2. Нормативный срок освоения программы

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам программы подготовки специалистов среднего звена
2. Область и объекты профессиональной деятельности
3. Виды деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

1. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Базисный учебный план

3.2. Рабочий учебный план

3.3. Календарный учебный график

3.4. Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического

учебного цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ 01.Основы философии

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ 02 История

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ 03 Иностранный язык

3.4.4. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ 04 Физическая культура

3.5. Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

3.5.1. Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика

3.6. Рабочие программы профессионального учебного цикла

3.6.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

3.6.1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Экономика организации

3.6.1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3.6.1.3. Рабочая программа дисциплины ОП 03 Бухгалтерский учѐт

3.6.1.4. Рабочая программа дисциплины ОП 04 Документационное обеспечение управления

3.6.1.5.Рабочая программа дисциплины ОП 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

3.6.1.6. Рабочая программа дисциплины ОП 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельностью

3.6.1.7. Рабочая программа дисциплины ОП 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

3.6.1.8. Рабочая программа дисциплины ОП 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

3.6.1.9. Рабочая программа ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

3.6.1.10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.6.1.11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 Инновации ресторанной индустрии

3.6.1. Рабочие программы профессиональных модулей

3.6.1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в

организациях общественного питания

3.6.1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

3.6.1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

3.6.1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.6.1.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Официант», «Бармен», «Повар»).

3.6.2. Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практик.

3.6.3. . Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

1. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
2. Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
3. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

* + Федеральный государственный образовательной стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (11.06.2014 г. рег. № 32672);
  + Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696);
  + Приказа Минобрнауки России № 241 от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004
* № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
  + Приказа Минобрнауки России от 28 ноября 2008 г. №362 «Об утверждении Положения о формах и порядке проведения государственной (итоговой) аттестации обучающихся, освоивших основные общеобразовательные программы среднего (полного) общего образования»;
  + Постановления № 189 от 29 декабря 2010 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
  + Рекомендаций ГАОУ ДПО ИРОСТ по формированию учебного плана образовательного учреждения начального/среднего профессионального образования по профессии начального/ специальности среднего профессионального образования (Письмо № 306 от 26 апреля 2011 г.).

**1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

5

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**2.1 Область и объекты профессиональной деятельности:**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

**2.2 Виды деятельности и компетенции**

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код Наименование

ВД 1 **Организация питания в организация 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

ВД 2 **Организация питания в организация общественного питания**

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приѐму 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.

ВД 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,

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

ВД 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

ВД 5 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих**

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

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

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

* + - рамках реализации ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» предусматривается освоение профессий рабочего «Официант», «Бармен», «Повар».

ПК 5.6 Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 5.7 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово – технологи-ческое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.8 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.9 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК5.10 .Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК5.11 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

ПК5.12 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК5.13 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК5.14 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК5.15 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК5.16 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК5.17 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК5.18 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК5.19 Готовить бульоны и отвары.

ПК5.20 Готовить простые супы.

ПК5.21 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК5.22 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК5.23 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК5.24 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК5.25 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК5.26 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК5.27 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК5.28 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК5.29 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК5.30 Готовить и оформлять салаты.

ПК5.31 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК5.32 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК5.33 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК5.34 Готовить простые горячие напитки.

ПК5.35 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Общие компетенции выпускника

Код Наименование

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

7

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ**

**И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Базисный учебный план**

***БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН***

по специальности среднего профессионального образования

**100114 Организация обслуживания в общественном питании**

основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: 51. Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Элементы учебного |  | Макс. | Обязательная учебная нагрузка | | | Реко- |
|  | процесса, в т.ч. учебные | Время в | учебная |  | В том числе | | мен- |
| Индекс | дисциплины, | неделях | нагрузка |  | лабор. и | курсов. | дуе- |
|  | профессиональные |  | обучаю- | Всего | практ. | работа | мый |
|  | модули, |  | щегося, час. |  | занятий | (проект) | курс |
|  | междисциплинарные |  |  |  |  |  | изучен |
|  | курсы |  |  |  |  |  | ия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **Обязательная часть** | **58** | **3132** | **2088** | **1198** | **30** |  |
|  | **циклов ОПОП** |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный** |  | **642** | **428** | **330** |  |  |
|  | **и социально-** |  |  |  |  |  |  |
|  | **экономический цикл** |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |  |  | 48 |  |  | 1-2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.02 | История |  |  | 48 |  |  | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |  |  | 166 | 166 |  | 1-3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |  | *332* | *166* | *164* |  | 1-3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ЕН.00** | **Математический и** |  | **72** | **48** | **36** |  |  |
|  | **общий** |  |  |  |  |  |  |
|  | **естественнонаучный** |  |  |  |  |  |  |
|  | **цикл** |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика |  |  |  |  |  | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный** |  | **2418** | **1612** | **832** | **30** |  |
|  | **цикл** |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | ***Общепрофессиональные*** |  | ***1062*** | ***708*** | ***376*** | ***15*** |  |
|  | ***дисциплины*** |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01. | Экономика организации |  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

8

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОП.02. | Правовое обеспечение |  |  |  |  |  | 2 |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03. | Бухгалтерский учет |  |  |  |  |  | 2-3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04. | Документационное |  |  |  |  |  | 2 |
|  | обеспечение управления |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05. | Финансы и валютно- |  |  |  |  |  | 2-3 |
|  | финансовые операции |  |  |  |  |  |  |
|  | организации |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06. | Информационно- |  |  |  |  |  | 2-3 |
|  | коммуникационные |  |  |  |  |  |  |
|  | технологии в |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07. | Техническое оснащение |  |  |  |  |  | 1-2 |
|  | организаций |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |
|  | и охрана труда |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08. | Иностранный язык в |  |  |  |  |  | 1-3 |
|  | сфере |  |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |  |
|  | коммуникации |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность |  |  | 68 | 48 |  | 1 |
|  | жизнедеятельности |  |  |  |  |  |  |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные*** |  | ***1356*** | ***904*** | ***456*** | ***15*** |  |
|  | ***модули*** |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация питания в** |  |  |  |  |  | **1-2** |
|  | **организациях** |  |  |  |  |  |  |
|  | **общественного питания** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Товароведение |  |  |  |  |  | 1 |
|  | продовольственных |  |  |  |  |  |  |
|  | товаров и продукции |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Организация и |  |  |  |  |  | 1-2 |
|  | технология производства |  |  |  |  |  |  |
|  | продукции |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.03 | Физиология питания, |  |  |  |  |  | 1 |
|  | санитария и гигиена |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация** |  |  |  |  |  | **1-3** |
|  | **обслуживания в** |  |  |  |  |  |  |
|  | **организациях** |  |  |  |  |  |  |
|  | **общественного питания** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Организация |  |  |  |  |  | 1-3 |
|  | обслуживания в |  |  |  |  |  |  |
|  | организациях |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.02 | Психология и этика |  |  |  |  |  | 3 |
|  | профессиональной |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.03 | Менеджмент и |  |  |  |  |  | 1-3 |
|  | управление персоналом в |  |  |  |  |  |  |
|  | организациях |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |

9

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПМ.03** | **Маркетинговая** |  |  |  |  |  | **3** |
|  | **деятельность в** |  |  |  |  |  |  |
|  | **организациях** |  |  |  |  |  |  |
|  | **общественного питания** |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Маркетинг в |  |  |  |  |  | 3 |
|  | организациях |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Контроль качества** |  |  |  |  |  | **1-3** |
|  | **продукции и услуг** |  |  |  |  |  |  |
|  | **общественного питания** |  |  |  |  |  |  |
| МДК 04.01 | Стандартизация, |  |  |  |  |  | 1 |
|  | метрология и |  |  |  |  |  |  |
|  | подтверждение |  |  |  |  |  |  |
|  | соответствия |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.02 | Контроль качества |  |  |  |  |  | 3 |
|  | продукции и услуг |  |  |  |  |  |  |
|  | общественного питания |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Выполнение работ по** |  |  |  |  |  |  |
|  | **одной или нескольким** |  |  |  |  |  |  |
|  | **профессиям рабочих,** |  |  |  |  |  |  |
|  | **должностям служащих** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Вариативная часть** | **25** | **1350** | **900** | **312** |  |  |
|  | **циклов ОПОП** |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего по циклам** | **83** | **4482** | **2988** | **1510** | **30** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **УП.00.** | **Учебная практика** | **26** |  | **936** |  |  |  |
| **ПП.00.** | **Производственная** |  |  |  |  |  |  |
|  | **практика (практика по** |  |  |  |  |  |  |
|  | **профилю** |  |  |  |  |  |  |
|  | **специальности)** |  |  |  |  |  |  |
| **ПДП.00** | **Производственная** | **4** |  |  |  |  |  |
|  | **практика** |  |  |  |  |  |  |
|  | **(преддипломная** |  |  |  |  |  |  |
|  | **практика)** |  |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная** | **5** |  |  |  |  |  |
|  | **аттестация** |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная** | **6** |  |  |  |  |  |
|  | **(итоговая) аттестация** |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной | 4 |  |  |  |  |  |
|  | квалификационной |  |  |  |  |  |  |
|  | работы |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.02 | Защита выпускной | 2 |  |  |  |  |  |
|  | квалификационной |  |  |  |  |  |  |
|  | работы |  |  |  |  |  |  |
| **ВК.00** | **Время каникулярное** | **23** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **147** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**3.2. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН** (приложение1).

**3.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК** (приложение2).

**3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА**

3.4.1. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

3.4.2. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.02 История

3.4.3. Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.4.4 Рабочая программа дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

10

**3.5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА**

3.5.1. Рабочая программа дисциплины ЕН.01 Математика

3.6. Рабочие программы профессионального учебного цикла

3.6.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

3.6.1.1. Рабочая программа дисциплины ОП.01 Экономика организации

3.6.1.2. Рабочая программа дисциплины ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

3.6.1.3. Рабочая программа дисциплины ОП 03 Бухгалтерский учѐт

3.6.1.4. Рабочая программа дисциплины ОП 04 Документационное обеспечение управления

3.6.1.5.Рабочая программа дисциплины ОП 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

3.6.1.6. Рабочая программа дисциплины ОП 06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельностью

3.6.1.7. Рабочая программа дисциплины ОП 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

3.6.1.8. Рабочая программа дисциплины ОП 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации

3.6.1.9. Рабочая программа ОП 09 Безопасность жизнедеятельности

3.6.1.10. Рабочая программа дисциплины ОП.10 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

3.6.1.11. Рабочая программа дисциплины ОП.11 Инновации ресторанной индустрии

3.6.1. Рабочие программы профессиональных модулей

3.6.1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в

организациях общественного питания

3.6.1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

3.6.1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

3.6.1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.6.1.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Официант», «Бармен», «Повар»).

3.6.2. Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практик.

3.6.3. . Рабочая программа производственной практики (преддипломной).

1. **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ**

**СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Материально-техническая база техникума позволяет обеспечить проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

11

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объѐмом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**Кабинеты:**

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

математики;

иностранного языка;

правового обеспечения профессиональной деятельности;

технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

физиологии питания и санитарии;

товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;

организации и технологии отрасли;

организации обслуживания в организациях общественного питания;

организации и технологии обслуживания в барах;

менеджмента и управления персоналом;

маркетинга;

психологии и этики профессиональной деятельности;

бухгалтерского учета;

документационного обеспечения управления;

безопасности жизнедеятельности;

стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

**Лаборатории:**

информационно-коммуникационных технологий;

технологии приготовления пищи.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

банкетный зал;

актовый зал.

1. **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

12

1. **ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**6.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программам дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по дисциплине завершается промежуточной аттестацией, проводимой за счет времени, отведенного на дисциплину.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций.

Формы, методы 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 текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки обучающихся по ППССЗ.

Основные показатели результатов подготовки, а также формы и методы контроля освоения общих и профессиональных компетенций приведены в программах дисциплин и модулей.

**6.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчѐты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объѐму и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утверждѐнного Минобрнауки РФ (приказ №968 от 16 августа 2013 г.) и определѐнного в соответствии со статьѐй 59 Федерального Закона №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.