

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Образовательная автономная некоммерческая организация
высшего образования
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (институт)



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор В. Якушин В.А. Якушин

13 » октябрь 2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

По специальности: **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Уровень образования: среднее профессиональное образование, базовая подготовка


Тольятти 2016

**Программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.01
«Организация обслуживания в общественном питании»**

обсуждена и рекомендована для обсуждения на учебно-методическом совете
вуза решением кафедры «Социально – культурный сервис»

«21» 09 2016 г. протокол № 2

Заведующая кафедрой «СКС»

 Т.В.Моисеева

ФИО

Обсуждена и одобрена Учебно-методическим советом вуза

«13» 10 2016 г. протокол № 1

Председатель УМС



Т.Б. Исакова

Согласовано

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1. Общие положения

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

1.2. Нормативный срок освоения программы.

1.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоения в рамках ППССЗ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы специалистов среднего звена.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

2.2. Виды профессиональной деятельности.

2.3. Специальные требования

2.3.1. Использование вариативной части

2.3.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план очной формы обучения.

3.2. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

3.3. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей.

3.4. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию производственного обучения.

3.5. Связь образовательной программы с профессиональными стандартами.

4. Материально техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

5. Организация контроля и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.

5.3. Фонды оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена факультета среднего профессионального образования Образовательной автономной некоммерческой организации высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 **Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года №465.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24 января 2013 года №42 «Об утверждении плана Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке нормативных правовых актов, необходимых для реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года N 465.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 июня 2014г. №31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464».

Федерации от 14 июня 2013 г. № 464».

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

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

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

- Устав ОАНО ВО «ВУиТ».

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО».

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29.05.2007г. №03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в ОУ НПО/СПО».

Нормативно-методическая база факультета СПО ОАНО ВО «ВУиТ» (внутренняя)

Локальные нормативные акты факультета СПО ОАНО ВО «ВУиТ», регламентирующие реализацию ФГОС СПО:

- Правила приёма на факультет СПО.
- Положение о факультете СПО.
- Положение о кафедре ФСПО.
- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине на факультете СПО.
- Положение об обучении студентов ВУиТ по индивидуальным планам в ускоренные сроки на факультете СПО.
- Положение об учебно – методическом комплексе.
- Положение о Государственной итоговой аттестации в виде выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
- Положение о порядке разработки методических рекомендаций по проведению семинарских занятий.

- Положение о разработке структуры программ общеобразовательного цикла ФГОС.
- Положение о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей на основе ФГОС СПО.
- Положение о календарно – тематических планах.
- Положение о ведении журнала учебных занятий на факультете СПО.
- Положение о переводных и семестровых экзаменах на факультете СПО.
- Положение об обязанностях руководителя практики от учебного заведения.
- Положение о порядке предоставления студентам академических отпусков.
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО (защита выпускной квалификационной работы).
- Положение об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ОАНО ВО «ВУиТ».
- Положение о формировании фонда оценочных средств на факультете СПО.

1.2 НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1 - Нормативные сроки освоения ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения <1>
среднее общее образование	Менеджер	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев <2>

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель (на базе среднего общего образования), в том числе:

Обучение по учебным циклам	83 нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель (на базе основного общего образования), в том числе:

Обучение по учебным циклам	122 нед.
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

1.3. ПРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ К ОСВОЕНИЮ В РАМКАХ ППССЗ

Код	Наименование профессий рабочих и должностей служащих
1	2
16399	официант
11176	бармен
11301	буфетчик

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЙ К

РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Областью профессиональной деятельности выпускников является:
Организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПК, ОК)

Виды профессиональной деятельности выпускника:

1. Организация питания в организациях общественного питания;
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания;
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания,
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
5. Выполнение работ по профессии официант, бармен

Менеджер должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способности:

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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1. Использование вариативной части

Вариативная часть в объёме 900 часов использована:

- на введение новых дисциплин согласно региональным требованиям к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам – 269 часов;

- на 631 час увеличен объём времени на профессиональные модули (более углублённое изучение тем и введение некоторых разделов, не предусмотренных ФГОС – что отражено в рабочих программах учебных дисциплин);

Распределение вариативной части учебного плана ОПОП по циклам представлены в таблице:

Индексы циклов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов					
	В том числе					
	Всего		На увеличение объёма обязательных дисциплин (МДК)		На введение дополнительных дисциплин	
	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная
ОГСЭ.00	94	64	-	-	94	64
ОП.00	308	205			308	205
ПМ.00	948	631	948	631		
Вариативная часть (ВЧ)	1350	900	948	631	402	269

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введённых дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Примечание

ОГСЭ.4	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	47	Региональные требования к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам
ОП.9	Эффективное поведение на рынке труда	86	
ОП.12	Основы предпринимательства	47	
ОГСЭ 5.	Основы социологии и политологии	47	Изучение данных дисциплин дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения
ОП.10	Ресторанное дело	99	
ОП.11	Сервисная деятельность	76	
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	МДК1.1. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания МДК1.2. Организация и технология производства продукции общественного питания. МДК 1.3. Физиология питания, санитария и гигиена	264	Углубленное изучение, необходимое для конкурентоспособности выпускника
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	МДК 2.1. Организация обслуживания в организациях общественного питания МДК 2.3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	257	
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	МДК 3.1 Маркетинг в организациях общественного питания	156	
ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	МДК 4.1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК 4.2 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	187	

ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	МДК 5.1. Выполнение работ по профессии официант/бармен	84	
---	--	----	--

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований профессиональных стандартов и требованием работодателей. (см. приложение 2)

2.3.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбраны профессии – **16399 Официант/ 11176 Бармен**

При её освоении будущий **16399 Официант** получит практический опыт по:

- выполнению всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствию, размещению гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.

При её освоении будущий **11176 Бармен** получит практический опыт по:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживанию потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовлению и подачи горячих напитков;
- приготовлению и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- подготовке к обслуживанию выездного мероприятия.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план разработан для обучающихся на базе основного общего образования и для обучающихся на базе среднего общего образования (Приложение 1).

Учебный план в себя включает:

- Сводные данные по бюджету времени.

- План учебного процесса.
- График учебного процесса.
- Пояснительная записка.

Учебный план специальности *43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»* факультета СПО образовательной автономной некоммерческой организации высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №465 от 07 мая 2014 года;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»);
- Устава ОАНО ВО «ВУиТ» и других нормативных документов.

3.1.1 Обеспечение требований ФГОС к условиям реализации ППССЗ

Учебный план ППССЗ разработан совместно с заинтересованными работодателями с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

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

Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не планируется.

Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.

Занятия организуются по 90 минут.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося в учебном году. На первом курсе запланировано проведение групповых форм консультаций.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем, исходя из специфики изучения учебного материала.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на четвертом курсе 2 недели в зимний период.

Для промежуточной аттестации на 1 курсе организуется весенняя сессия продолжительностью 2 недели, на 2-3 курсе организуются зимние и весенние сессии, продолжительностью 1 неделя каждая, на 4 курсе-1 зимняя сессия, продолжительностью 1 неделя.

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, экзамены проводятся сразу после окончания учебного времени отведенного на дисциплины рассредоточено. В 8 семестре экзамены проводятся сразу после окончания учебного времени отведенного на дисциплины рассредоточено.

По учебному плану ППСЗ предусматривается выполнение 1 курсовой работы: по МДК.3.1 Маркетинг в организациях общественного питания.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК (показатель практикоориентированности (без общеобразовательного цикла) составил 30.1 %, что позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.

Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений; приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, на освоение рабочих профессий в соответствии с ФГОС СПО по специальности с получением квалификации по рабочей профессии «Официант/бармен».

Учебную практику планируется проводить в организациях в специально - оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

В 4 семестре учебная практика в количестве 11 недель проводится концентрированно под руководством руководителя практики. В 6 семестре производственная практика (по профилю специальности) в количестве 9 недель, в 8 семестре производственная практика (по профилю специальности) в количестве 6 недель и производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель проводится концентрированно под руководством руководителя практики.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение

практического опыта.

Производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в рамках профессиональных модулей учебного плана ППССЗ по видам профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) имеет следующие цели: совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности; проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности; сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

Производственную (преддипломную) практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями. Производственная (преддипломная) практика проводится в 8 семестре концентрированно – 4 недели.

Реализация ППССЗ - обеспечение 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. Планируется стажировка преподавателей в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Каждый обучающийся обеспечен:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и 3 наименования отечественных журналов;
- доступом для оперативного обмена информацией с другими образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.

Для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных

продуктов.

3.1.2. Обеспечение требований ФГОС к оцениванию качества освоения ППСЗ

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

По выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) в оценочную ведомость формализованного наблюдения указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить «освоил» / «не освоил» умение.

Оценочные материалы текущего контроля разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения заблаговременно по каждой дисциплине, МДК (если темы МДК преподают разные преподаватели, то по каждой теме МДК), по каждому виду работ на практике, согласуются и одобряются на кафедре, утверждаются заместителем декана и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена или зачёта (с оценкой) по учебным дисциплинам и МДК, экзамена (квалификационного), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация в форме зачёта предусматривается за счёт времени, отведённого на соответствующую дисциплину.

3.2 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.2.1 Перечень рабочих программ дисциплин общеобразовательного цикла социально – экономического профиля

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол №3 от 21 июля 2015 г.

Индекс	Наименование дисциплины
ОДБ.01	Русский язык и литература
ОДБ.02	Иностранный язык
ОДБ.03	История
ОДБ.04	Обществознание
ОДБ.05	Физическая культура
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.07	Естествознание
ОДБ.08	Региональная экономика
ОДБ.09	Экология
ОДБ.10	География
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Математика: алгебра, начала математического анализа
ОДП.03	Экономика
ОДП.04	Право

3.2.2 Перечень рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Примерные программы циклов ОГСЭ, ЕН, ОП и ПМ разработаны и утверждены государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов Центром профессионального образования Самарской области.

Индекс	Наименование дисциплины
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Введение в профессию: общие компетенции профессионала
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Физическая культура

3.2.3 Перечень рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

Индекс	Наименование дисциплины
--------	-------------------------

ЕН.01	Математика
-------	------------

3.2.4 Перечень рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла

Индекс	Наименование 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 компетенции
ОП.09	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.10	Ресторанное дело
ОП.11	Сервисная деятельность
ОП.12	Основы предпринимательства
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

3.2.5 Перечень рабочих программ профессиональных модулей

Индекс	Наименование дисциплины
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 одной или нескольким профессиям рабочих должностям, служащих (16399 Официант/ 11176 Бармен)

3.3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.3.1 Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке. Социально – экономический профиль

Наименование дисциплины	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Русский язык и литература	Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Русский язык и литература»
Иностранный язык	Методические рекомендации по выполнению практических работ для студентов 1 курса СПО
История	Методические рекомендации «Организация и контроль самостоятельной работы студентов на уроках истории»
Обществознание	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов при подготовке к семинарским занятиям
Естествознание (Химия)	Методические к самоподготовке по дисциплине «Естествознание» (химия)
Естествознание (Биология)	Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
Физическая культура	Методические рекомендации по практическим занятиям.
ОБЖ	Методическое пособие «Краткий курс лекций». Методические указания к практическим работам.
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Методические указания к выполнению практических работ.
Информатика	Методические указания по выполнению практических работ. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
Естествознание (Физика)	Методические указания для студентов по выполнению лабораторных работ. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов. Методические рекомендации по созданию и оформлению рефератов
Право	Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов. Методические рекомендации по созданию и оформлению рефератов
Экономика	Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
Региональная экономика	Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
Экология	Методические указания к выполнению практических работ. Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Экология»
География	Методические указания по выполнению практических работ.

3.3.2 Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам общего гуманитарного и социально-

ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

Наименование дисциплины	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Основы философии	Методические рекомендации по выполнению практических занятий для студентов СПО
История	Методические указания «Организация и контроль самостоятельной работы студентов» Методические рекомендации к семинарским занятиям
Иностранный язык	Методические рекомендации по выполнению практических работ для студентов СПО Методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе студентов
Физическая культура	Методические указания к практическим занятиям для студентов специальностей СПО Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов
Введение в профессию: общие компетенции профессионала	Методические указания к практическим занятиям для студентов специальностей СПО. Методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе с текстом (составление планов, конспектирование, реферирование, составление тезисов и выписок).
Основы социологии и политологии	Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Основы социологии и политологии»

3.3.3 Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла

Наименование дисциплины	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Математика	Методические указания для студентов по выполнению практических работ Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов

3.3.4 Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (МДК) профессионального цикла

Наименование дисциплины/ МДК	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Экономика организации	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине

Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Бухгалтерский учет	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Документационное обеспечение управления	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Финансы и валютно – финансовые операции организации	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Иностранный язык в сфере профессиональной компетенции	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Эффективное поведение на рынке труда	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Ресторанное дело	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине
Сервисная деятельность	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине
Основы предпринимательства	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине
Безопасность жизнедеятельности	Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» Методические указания к выполнению практических работ
ПМ	Методические указания к выполнению практических работ по

Организация питания в организациях общественного питания	<p>дисциплине «Организация и технология производства продукции общественного питания»</p> <p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Физиология питания, санитария и гигиена»</p> <p>Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов</p>
<p>ПМ</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Организация обслуживания в организациях общественного питания»</p> <p>Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности»</p> <p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»</p> <p>Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов</p>
<p>ПМ</p> <p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Маркетинг в организациях общественного питания»</p> <p>Методические указания по написанию курсовой работы</p> <p>Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов</p>
<p>ПМ</p> <p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»</p> <p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»</p> <p>Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов</p>
<p>ПМ</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям, служащих (16399 Официант/ 11176 Бармен)</p>	<p>Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Выполнение работ по профессии официант/ бармен»</p> <p>Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов</p>

3.4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию

производственного обучения

№п/п	Наименование дисциплин
1	Рабочая программа учебной практики
2	Рабочая программа производственной (по профилю специальности)
3	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики

3.5 СВЯЗЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ СТАНДАРТАМИ

Рассмотрен профессиональный стандарт «Официант/ бармен», который отражает специфику деятельности в той или иной отрасли. Проанализированы функциональные карты вида профессиональной деятельности, из которых выбраны трудовые функции, уровень квалификации которых не превышает возможности программы (*Приложения 3-6*)

Во ФГОС приводятся характеристики выпускника, владеющего деятельностью, в качестве ключевого используется термин «компетенция». В профессиональном стандарте описывается деятельность, для этого используются термины «вид профессиональной деятельности», «общие трудовые функции», «трудовые функции», «трудовые действия». Для анализа профессионального стандарта выбраны те общие трудовые функции и трудовые функции, которые соответствуют направленности (профилю) программы и относятся к выбранному уровню квалификации.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Реализация ППССЗ по специальности *43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании* имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

На факультете СПО созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности *43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания*. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая, как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды на факультете СПО

ОАНО ВО «ВУиТ» и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий факультет СПО ОАНО ВО «ВУиТ» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Для реализации образовательного процесса по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания на факультете СПО созданы кабинеты, лаборатории.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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;
- актовый зал;
- банкетный зал.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями факультета СПО в соответствии с Положением о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев от начала обучения.

5.2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) определен в Положении о порядке проведения Государственной Итоговой Аттестации по образовательным программам СПО, в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- порядка организации ГИА;
- порядка организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР);
- требований к содержанию и оформлению ВКР.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников факультета СПО, которая утверждается деканом факультета. В программе предусмотрен порядок проведения и цель государственной аттестации, а также определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- вид квалификационной работы;
- сроки проведения и критерии оценки уровня и качества защиты выпускниками.

Программа доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной аттестации.

Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании квалификации «менеджер».

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – завершающий этап обучения, который аккумулирует знания и умения, приобретенные в процессе

обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности как будущий специалист – менеджер, который сможет применить полученные теоретические знания и практические умения для выполнения производственных задач.

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент государственной итоговой аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей менеджера.

5.3 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются факультетом СПО самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются факультетом СПО после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов могут привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности факультет СПО в качестве внештатных экспертов привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов основ военной службы.