

Министерство образования и науки Челябинской области
государственной бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального
образования
«Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:  /
Шебалин А.В., директор ГБПОУ «КПГТ»

ОПИСАНИЕ

**Основной профессиональной образовательной программы
43.02.03 «Организация обслуживания в общественном
питании»**

г. Касли 2017 г.

Программа СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05. 2014 г. № 465 , зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ № 32672 от 11.06.2014 г.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Разработчики:

Федотовских Н.В., председатель ПЦК

Хорошайло Г.В., председатель ПЦК

Тырлова Л.Н., председатель ПЦК

Демченко А.В., председатель ПЦК

Тарасова Л.А., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативные документы для разработки ППССЗ	4
1.2. Требования к абитуриентам, желающим обучаться по данной специальности	4
1.3. Нормативный срок освоения программы	5
1.4. Трудоемкость ППССЗ специальности	5
1.5. Основные пользователи ППССЗ	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	6
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	7
3.1. Рабочий учебный план	7
3.2. Календарный учебный график	9
3.3. Перечень учебных программ по дисциплинам, модулям, практикам	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	9
4.1. Контроль и оценка достижений студентов	9
4.2. Требования к выпускным квалификационным работам	14
4.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	14
5. Ресурсное обеспечение ППССЗ	15
5.1. Кадровое обеспечение	15
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	15
5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	16
Приложение № 1 . Календарный учебный график	18
Приложение № 2. Перечень рабочих программ по дисциплинам, модулям, практикам	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по данной специальности.

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

Федеральный закон Российской Федерации 273-ФЗ от 29.12.2013г. «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО), по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05. 2014 г. № 465 , зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ № 32672 от 11.06.2014 г.;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Устав ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»;

Приказ директора техникума от 05.07.2017г. № 01-03/324 уч «Об утверждении основной профессиональной образовательной программы»

Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации.

Термины, определения и используемые сокращения.

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль - часть программы подготовки специалистов среднего звена, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности - профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания программы подготовки специалистов среднего звена.

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл - совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ГИА - Государственная (итоговая) аттестация.

1.2. Требования к абитуриентам, желающим обучаться по данной профессии

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования или среднего общего образования.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

Образовательная база приема	Наименование квалификации	Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме
Основное общее образование	Менеджер	3года 10 месяцев

1.4.Трудоемкость ППССЗ специальности

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Наименование показателя	Значение показателя по		Отклонение в %
	ФГОС СПО по специальности	образовательной программе (учебный план)	
1. Общая продолжительность обучения	3 года 10 месяцев 199 недель	3 года 10 месяцев 199 недель	-
2. Продолжительность:			
Обучение по учебным циклам	122 недели	121 неделя	- 0,8
промежуточная аттестация	5 недель +2 недели (общ.дисц)	7 недель	-
учебная практика	26 недель	27 недель	+ 3,8
производственная практика (по профилю специальности)			
производственная практика (преддипломная)	4 недели	4 недели	-
государственная итоговая аттестация	6 недель	6 недель	-
каникулы	34 недели	34 недели	-
3. Максимальный объем учебной нагрузки студентов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы	54 часа	54 часа	-
4. Объем обязательных аудиторных занятий обучающихся в неделю (очная форма обучения)	36 часов	36 часов	-

1.5. Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники Техникума;
- студенты, обучающиеся по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании»;
- администрация и коллективные органы управления Техникума;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВЫПУСКНИКА

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 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 профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения ППССЗ студенты по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» должны обладать **общими компетенциями, включающими** в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

В результате освоения ППССЗ студенты должны обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, 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.

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

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования и ФГОС СПО специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется:

- учебным планом специальности;
- рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания студентов;
- рабочими программами учебных и производственных практик;
- методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Рабочий учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ:

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

- 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 студентов при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы, включая семинары.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» предполагает изучение следующих учебных циклов:

Наименование циклов, дисциплин, модулей	Количество часов по учебным циклам в соответствии с		Отклонение в %
	ФГОС СПО по специальности мак/ауд	образовательной программой (учебный план) мак/ауд	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	642 / 428	690 / 428	-
Математический и общий естественнонаучный цикл	72 / 48	72 / 48	-
Профессиональный цикл,	2418 / 1612	3666 / 2476	+53,6
в т.ч. общепрофессиональные дисциплины	1062 / 708	1502 / 1016	+ 43,5
профессиональные модули	1356 / 904	2164 / 1460	+ 61,5
Вариативная часть учебных циклов	1350 / 900	-	-
Всего	4482 / 2988	4428 / 2952	-1,2

Для реализации ОПОП вариативная часть (900 часов) дает 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, распределяется следующим образом: цикл общепрофессиональных дисциплин 308 час (Экономика организации -48 часов; Правовое обеспечение профессиональной деятельности -22 часа; Бухгалтерский учет – 62 часа; Документационное обеспечение управления – 56 часов; Финансы и валютно-финансовые операции организации – 34 часа; Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности – 28 часов; Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда – 58 часов); профессиональные модули: ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания – 180 часов, в т.ч.: МДК.01.01.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания – 46 часов; МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания – 68 часов; МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена – 66 часов. ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - 156 часов, в т.ч.: МДК.02.01.Организация обслуживания в организациях общественного питания – 52 часа; МДК.02.02.Психология и этика профессиональной деятельности – 24 часа; МДК.02.03.Менеджмент и управление

персоналом в организациях общественного питания - 80 часов; ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания – 88 часов: МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания – 88 часов; ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания - 64 часа: МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия – 32 часа; МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания – 32 часа. На введение нового профессионального модуля ПМ.06 «Основы предпринимательства и устройства на работу» – 104 часа.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. При освоении студентами профессиональных модулей проводятся учебные и производственные практики.

3.2. Календарный учебный график (Приложение 1)

3.3. Перечень рабочих программ по дисциплинам, модулям, практикам (Приложение 2)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППСЗ

4.1. Контроль и оценка достижений студентов

Оценка качества освоения программ 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 учебной дисциплине и профессиональным модулям разрабатываются преподавателями Техникума самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения приобретенных компетенций.

Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины и междисциплинарных курсов, в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются.

Контрольно - оценочные средства промежуточной аттестации согласовываются с председателем предметно - цикловой комиссии соответствующего цикла и утверждаются на заседании ПЦК.

Контрольно-оценочные средства государственной итоговой аттестации по профессиональному модулю утверждаются заместителем директора по учебной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль знаний осуществляется для всех студентов Техникума по основным профессиональным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный. Входной контроль знаний студентов проводится в начале учебного года, изучения тем учебной дисциплины, раздела с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Оперативный контроль знаний является формой контроля, цель которого заключается не в проверке знаний, а в активизации познавательной деятельности студентов, выделении главного в изучаемом материале и постановке

проблемы. Рубежный контроль предполагает проверку усвоения наиболее важных разделов, тем курса.

Текущий контроль знаний может проводиться в следующих формах:

- выполнение самостоятельных работ;
- выполнение творческих, практических, лабораторных и расчетно-графических работ;
- защита рефератов;
- решение задач;
- написание сочинения, эссе;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- экспертная оценка выполнения работ;
- сдача нормативов.

Возможны другие формы текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями и утверждаются на заседании ПЦК Техникума.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование. Текущий контроль знаний может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины и междисциплинарного курса, требований к формированию профессиональных и общих компетенций, особенностей студентов. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения. Виды и сроки проведения текущего контроля знаний студентов устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины, профессионального модуля и отражаются в календарно-тематическом плане.

Сроки проведения текущего контроля доводятся до сведения студентов в течение месяца после начала изучения дисциплины или профессионального модуля. Обобщение результатов текущего контроля проводится 2 раза в семестр на заседаниях предметных цикловых комиссий.

Качество подготовки студентов и выпускников по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» оценивается уровнем освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и компетенций студентов по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка индивидуальных образовательных достижений студента по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных студентом профессиональных - и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

На прохождение производственной практики составляется программа производственной практики, которая направлена на закрепление теоретических знаний и приобретение студентами практического опыта по данному виду деятельности.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также по результатам оценивания дневника и отчета по практике.

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
---	--	--

компетенции)		оценки
<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p> <p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.</p> <p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.</p>	<p>Правильное определение и расчет норм естественной убыли (в процентах и натуральных показателях на пищевую продукцию в соответствии с нормативными документами по естественной убыли товаров.</p> <p>Грамотно определять качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТом.</p> <p>Точно проводить расшифровку маркировки консервированной продукции.</p> <p>Грамотное заполнение бланков сопроводительных документов, в соответствии с предъявляемыми требованиями.</p> <p>Эффективное участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>Правильно проводить приемку продукции по количеству и качеству в соответствии с инструкцией П-6; П-7.</p> <p>Эффективный контроль за осуществлением технологического процесса производства.</p> <p>Эффективный контроль за качеством готовой продукции: заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Грамотный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в условиях производства (оборудование, производственный персонал, упаковка, транспортировка, хранение, реализация продукции), в соответствии с Сан и ПиН.</p> <p>Четкое оперативное планирование работы производства.</p> <p>Грамотное составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ.</p>	<p>Текущий контроль: оценивание практических работ</p> <p>Промежуточный контроль: оценивание самостоятельных работ</p> <p>Итоговый контроль: квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p> <p>ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>Грамотно контролировать процесс подготовки к обслуживанию потребителей.</p> <p>Правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания.</p> <p>Точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно ГОСТа.</p> <p>Рационально проводить работу по управлению работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей – правильно регулировать конфликтные ситуации в организации.</p> <p>Эффективно принимать рациональные управленческие решения.</p> <p>Правильно производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, сомелье), в соответствии с типом и классом предприятия.</p> <p>Грамотное оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания в соответствии с предъявляемыми требованиями.</p> <p>Правильно рассчитывать основные экономические показатели, связанные с новыми формами обслуживания;</p> <p>Грамотно определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль,</p>	<p>Текущий контроль: оценивание практических работ</p> <p>Промежуточный контроль: оценивание самостоятельных работ</p> <p>Итоговый контроль: квалификационный экзамен</p>

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	рентабельность, повторную посещаемость). Умело разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; Осуществлять эффективный контроль за качеством обслуживания, в соответствии с Сан и ПиН.	
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.	Принимать участие в маркетинговых исследованиях организации. Выполняет анализ потребностей в продукции и услугах предприятия. Проводит исследования по выявлению конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг. Разрабатывает анкеты и опросные листы потребителей. Проводит анкетирование потребителей и составляет отчета по результатам исследования. Выполняет анализ сбытовой и ценовой политики предприятия. Проводит исследования по выявлению конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг. Выполняет анализ показателей конкурентоспособности организации. Разрабатывает предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности организации.	Текущий контроль: оценивание практических работ Промежуточный контроль: оценивание самостоятельных работ Итоговый контроль: квалификационный экзамен
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.	Правильное проведение измерений при отпуске продукции, в соответствии со сборником рецептур. Грамотное контролирование и правильность оформление документов, подтверждающих соответствие. Умело пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, работать с нормативно-правовой базой. Четкое и грамотное проведение производственного контроля качества продукции и услуг общественного питания. Правильное использование нормативных и технологических документов при проведении производственного контроля. Эффективно проводить контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания. Грамотно проводить идентификацию продукции и услуги общественного питания, распознавания их фальсификации, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.	Текущий контроль: оценивание практических работ Промежуточный контроль: оценивание самостоятельных работ Итоговый контроль: квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной	Наблюдение и оценка достижений студентов на практических занятиях,

к ней устойчивый интерес.	программы, участие в НОУ, олимпиадах профессионального мастерства, фестивалях, конференциях. Участие в олимпиадах (предметных, по специальности) городских, районных, областных, региональных; Активное участие во внеклассных мероприятиях по специальности	учебной и производственной практике, внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	Наблюдение и оценка достижений студентов на практических занятиях, учебной и производственной практике.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации обслуживания потребителей.	Зачет по практической, работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений студентов на практических занятиях, учебной и производственной практике, внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие студентов с преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений студентов на практических занятиях, учебной и производственной практике, внеаудиторной самостоятельной работе.
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение за выполнением командных и индивидуальных заданий при выполнении лабораторно-практических заданий.
ОК 8. Самостоятельно	Организует самостоятельную	Выполнение

определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	работу при изучении профессионального модуля.	самостоятельных производственных заданий.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Качественный анализ инноваций в области обслуживания потребителей. Изучает новые технологии в профессиональной деятельности.	Применение новых производственных технологий. Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Грамотное соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов.	Оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практиках.

4.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является видом аттестационных испытаний выпускников.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика ВКР отражается в программе ГИА.

Руководитель выпускной квалификационной работы назначается приказом директора по образовательному учреждению. Одновременно, кроме основного руководителя, могут назначаться консультанты по отдельным частям (вопросам) ВКР. Консультантами могут быть представители работодателей.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора по образовательному учреждению, на основании личных заявлений студентов. По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия имеющихся (продемонстрированных) в процедуре оценки профессиональных и общих компетенций требованиям Федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), региональным требованиям и дополнительным требованиям, предъявляемым к выпускнику работодателем.

Вид, объем времени на подготовку и сроки проведения ГИА устанавливаются учебным планом образовательного учреждения по соответствующей образовательной программе.

Предметом государственной итоговой аттестации является уровень образованности, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих в себя:

- учебные достижения в части освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

квалификацию как систему освоенных компетенций (общих и профессиональных), т.е. готовность к выполнению основных видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является решение заседания педагогического совета техникума. На рассмотрение педагогического совета представляются документы (Портфолио выпускника), подтверждающие освоение студентами общих и профессиональных компетенций по каждому из видов профессиональной деятельности, при изучении им учебных дисциплин и профессиональных модулей, прохождении учебной практики, производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательным требованием к тематике выпускной квалификационной работы является соответствие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Положением о государственной итоговой аттестации и методическими рекомендациями, утвержденными директором ГБПОУ «КПГТ».

Оценивание результатов каждого вида аттестационных испытаний производится с использованием фондов оценочных средств по каждой реализуемой в техникуме программе подготовки квалифицированных рабочих.

5.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

5.1.Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, среднее профессиональное образование соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля.

Педагогические кадры, отвечающие за освоение студентами профессионального цикла и осуществляющие руководство практикой, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В техникуме сформирован высококвалифицированный преподавательский коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие большой стаж педагогической деятельности. Средний возраст преподавателей составляет 53 года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и видам

практики.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, КОС, ФОС.

Для реализации программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются в библиотеке техникума (абонемент учебной литературы). В читальном зале для студентов доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания по профилю профессии и социальной тематике.

Для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации и выполнению выпускных квалификационных работ в техникуме разработаны Положение по организации государственной итоговой аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы и методические указания. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов сопровождается методическими указаниями по содержанию определённого вида самостоятельной работы и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум», реализующий программу подготовку специалистов среднего звена 43.02.03 «Организация обслуживания в общественном питании», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Реализация профессиональной образовательной программы осуществляется на территориях образовательных площадок по адресу: г. Касли, ул. 8 Марта, 50. , г.В.Уфалей, ул. Победы, 42. Корпуса подключены к глобальной информационной сети «Интернет», и имеют:

- аппаратное и программное обеспечение (и соответствующие методические материалы) различных курсов и практикумов по профессии;
- учебные кабинеты, лаборатории и мастерские, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий по дисциплинам профиля данной профессии.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

Материально – техническая база	Наименование
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 препятствия
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Банкетный зал
	Актный зал
Кабинеты по реализации образовательного стандарта среднего общего образования	Русский язык и литература
	Иностранный язык
	История и обществознание
	Химия
	Физика
	Биология
Математика, информатика и ИКТ	

Приложение 1

Календарный учебный график

Приложение 2

Перечень рабочих программ по дисциплинам, модулям, практикам

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
---------------	---

	Общеобразовательный цикл
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые
ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	История
ОУДБ.05	Обществознание
ОУДБ.06	География
ОУДБ.07	Экология
ОУДБ.08	Естествознание
ОУДБ.09	Астрономия
ОУДБ.10	Физическая культура
ОУДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины профильные
ОУДП.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУДП.02	Информатика и ИКТ
ОУДП.03	Экономика
ОУДП.04	Право
УДД.01	Учебные дисциплины дополнительные
УДД.01	Дизайн
	Обязательная часть циклов ОПОП (всего на дисциплины и междисциплинарные курсы)
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
П.00	Профессиональный цикл
ОП. 00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП. 01	Экономика организации
ОП. 02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП. 033	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
ОПД. 09	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
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
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
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
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии "Официант"
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии "Официант"
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
МДК.06.01	Основы поиска работы, трудоустройства
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика